

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	2
Manfaat.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Bakso.....	3
Bahan Penyusun Bakso	4
Daging ayam <i>broiler</i>	4
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	4
Penyedap dan bumbu	6
Air	7
Garam	7
Kualitas Fisik Bakso.....	7
Nilai pH.....	7
Daya ikat air (DIA)	8
Keempukan	8
<i>Texture Profile Analysis</i> Bakso	9
Kualitas Sensoris Bakso	10
Warna.....	10
Aroma.....	10
Rasa.....	10
Tekstur	11
Daya terima	11

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	12
Landasan teori.....	12
Hipotesis.....	13
MATERI DAN METODE	14
Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
Materi Penelitian	14
Bahan	14
Alat	14
Metode Penelitian	14
Pembuatan bakso	14
Uji kualitas fisik.....	15
Uji TPA (<i>Texture Profile Analysis</i>)	16
Uji kualitas sensoris.....	16
Analisis data	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
Kualitas Fisik Bakso.....	18
Nilai pH.....	18
Daya ikat air (DIA)	19
Keempukan	20
<i>Texture Profile Analysis</i> Bakso	21
<i>Hardness</i>	21
<i>Springiness</i>	23
<i>Cohesiveness</i>	23
<i>Gumminess</i>	24
<i>Chewiness</i>	25
<i>Resilience</i>	26
Kualitas Sensoris Bakso	27
Warna.....	28
Rasa.....	30
Aroma.....	31
Tekstur	33
Daya Terima.....	34
KESIMPULAN DAN SARAN.....	37

Kesimpulan.....	37
Saran	37
RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	46