

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
PENDAHULUAN	17
Latar Belakang	17
Tujuan Penelitian.....	19
Manfaat Penelitian.....	19
TINJAUAN PUSTAKA.....	20
Bakso.....	20
Bahan Penyusun Bakso Ayam.....	21
Daging ayam broiler.....	21
Bahan pengisi bakso ayam (<i>filler</i>)	22
Bahan pengikat bakso ayam (<i>binder</i>)	22
Mono Sodium Glutamat (MSG).....	24
Daun Sengkubak.....	25

Kualitas Kimia Bakso Daging Ayam.....	26
Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam	27
Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam	29
Pengemasan Kaleng	30
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	32
Landasan Teori.....	32
Hipotesis	33
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	34
Waktu dan Tempat Penelitian	34
Materi Penelitian	34
Bahan penelitian	34
Alat penelitan	34
Metode Penelitian	34
Rancangan percobaan	34
Pembuatan ekstrak daun sengkubak.....	35
Pembuatan Bakso	35
Pengemasan Bakso	36
Pengujian Komposisi Kimia Daun Sengkubak	36
Uji aktivitas antioksidan	36
Uji EGCG	37
Uji Total Polifenol.....	37
Uji Total Mikroba.....	39
Pengujian Karakteristik Fisik Bakso.....	40
Pengujian Kimia Bakso	41
Uji Karakteristik Sensoris	41
Analisis Data.....	42
HASIL DAN PEMBAHASAN	43

Kandungan Senyawa Kimia Daun Sengkubak.....	43
Asam Glutamat pada Bakso dan Kuah Bakso	44
Asam glutamat pada bakso.....	44
Asam glutamat pada kuah bakso	46
Total Bakteri	47
Kuaitas Fisik Bakso Ayam.....	49
Derajat keasaman bakso	50
Warna.....	52
Daya ikat air	53
Tekstur bakso ayam	55
Mikrostruktur bakso	60
Kualitas Kimia Bakso Ayam	63
Kadar Air	64
Kadar Protein	65
Kadar Lemak.....	67
Uji Sensoris.....	69
Warna.....	70
Rasa gurih.....	70
Rasa pahit.....	71
Aroma khas daun.....	72
Tekstur	73
KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
Kesimpulan	74
Saran	74
RINGKASAN	75
SUMMARY	82
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	97