

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Ayam Jawa Super.....	6
Bakso Daging	7
Bahan Pembuatan Bakso	8
Kayu Manis.....	16
Lama Penyimpanan Bakso	18
Tahapan Pembuatan Bakso.....	20
Kualitas Kimia Bakso	23
Kualitas Sensoris Bakso	27
Mikrostruktur Bakso	31
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	33
Landasan Teori	33
Hipotesis.....	34
MATERI DAN METODE	35
Waktu dan Tempat Penelitian	35
Materi.....	35
Metode.....	36
Analisis Data.....	43
HASIL DAN PEMBAHASAN	44
Kualitas Kimia Bakso Ayam Jawa Super	44
Kadar air.....	44
Kadar protein.....	47
Kadar lemak	50
Kualitas Sensoris Bakso Ayam Jawa Super	54
Warna	54
Aroma.....	58
Tekstur.....	61
Daya Terima	65

Mikrostruktur Bakso Ayam Jawa Super	69
KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
Kesimpulan.....	75
Saran	75
RINGKASAN	76
DAFTAR PUSTAKA	80
UCAPAN TERIMA KASIH	99
LAMPIRAN	102

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perbandingan komposisi kimia daging ayam	9
2. Formulasi pembuatan bakso	38
3. Skala hedonik dan makna uji kualitas sensoris	40
4. Kadar air bakso ayam Jawa Super	44
5. Kadar protein bakso ayam Jawa Super	47
6. Kadar lemak bakso ayam Jawa Super	50
7. Skor warna bakso ayam Jawa Super	54
8. Skor aroma bakso ayam Jawa Super	58
9. Skor tekstur bakso ayam Jawa Super	61
10. Skor daya terima bakso ayam Jawa Super	65
11. Luas bagian warna putih (μm^2) bakso ayam Jawa Super	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Hasil uji mikrostruktur bakso ayam Jawa Super.....	69
2. Daging ayam Jawa Super	103
3. Bumbu-bumbu	103
4. Es batu.....	103
5. Tepung tapioka.....	103
6. Sodium tripolifosfat	103
7. Putih telur.....	103
8. Tepung kayu manis	104
9. Pencampuran adonan.....	104
10. Pencetakan adonan	104
11. Perebusan.....	104
12. Penyimpanan <i>refrigerator</i>	104
13. Pengujian kualitas sensoris.....	104

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alur kegiatan penelitian	102
2. Dokumentasi kegiatan penelitian	103
3. Hasil pengujian kadar air bakso ayam Jawa Super	105
4. Hasil analisis statistik nilai kadar air bakso ayam Jawa Super	105
5. Hasil pengujian kadar protein bakso ayam Jawa Super	110
6. Hasil analisis statistik nilai kadar protein bakso ayam Jawa Super	110
7. Hasil pengujian kadar lemak bakso ayam Jawa Super	115
8. Hasil analisis statistik nilai kadar lemak bakso ayam Jawa Super	115
9. Hasil pengujian nilai warna bakso ayam Jawa Super	120
10. Hasil analisis statistik nilai warna bakso ayam Jawa Super	120
11. Hasil pengujian nilai aroma bakso ayam Jawa Super	128
12. Hasil analisis statistik nilai aroma bakso ayam Jawa Super	128
13. Hasil pengujian nilai tekstur bakso ayam Jawa Super	136
14. Hasil analisis statistik nilai tekstur bakso ayam Jawa Super	136
15. Hasil pengujian nilai daya terima bakso ayam Jawa Super	144
16. Hasil analisis statistik nilai daya terima bakso ayam Jawa Super	144
17. Kuesioner pengujian kualitas sensoris bakso ayam Jawa Super	152
18. Hasil pengujian luas bagian warna putih mikrostruktur bakso	154
19. Hasil analisis statistik mikrostruktur bakso ayam Jawa Super	155