

DAFTAR ISI

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	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso.....	5
Bahan Penyusun Bakso	7
Bahan Utama	7
Bahan Pengisi	9
Bahan Pengikat	11
Bahan Tambahan	13
Proses Pembuatan Bakso	16
Penggilingan dan Pencampuran Bahan	17
Pencetakan Adonan dan Perebusan	18
Kayu Manis.....	19
Aktivitas Antioksidan	22
Kualitas Kimia Bakso	24
Kadar Air.....	25
Kadar Protein	26
Kadar Lemak	27
Kualitas Sensoris	29
Warna	31
Rasa	32
Aroma.....	33
Tekstur.....	34
Daya Terima	36
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	37
Landasan Teori	37
Hipotesis.....	38
MATERI DAN METODE	40
Waktu dan Tempat Penelitian	40
Materi Penelitian.....	40

Alat	40
Bahan	40
Metode Penelitian	41
Pembuatan Bakso Ayam Joper	41
Pengujian Aktivitas Antioksidan	42
Pengujian Kualitas Kimia Bakso Daging Ayam Joper	43
Pengujian Kualitas Sensoris	44
Analisis Data	45
Hasil dan Pembahasan	46
Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Ayam Joper	46
Kualitas Kimia	49
Kadar air	49
Kadar lemak	51
Kadar protein	54
Sensoris	56
Warna	57
Rasa	59
Aroma	61
Tekstur	63
Daya Terima	66
KESIMPULAN DAN SARAN	68
Kesimpulan	68
Saran	68
RINGKASAN	69
DAFTAR PUSTAKA	73
UCAPAN TERIMA KASIH	80
LAMPIRAN	83