

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso	6
Bahan Pembuatan Bakso	9
Bahan Utama	9
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	11
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	13
Bahan Tambahan.....	15
Tepung Daun Pegagan	17
Proses Pengolahan Bakso	21
Penggilingan dan Pencampuran Adonan	21
Pencetakan Adonan	22
Perebusan Bakso.....	23
Aktivitas Antioksidan.....	23
Kualitas Fisik	25
Daya Ikat Air (DIA)	26
Nilai pH	27
Tekstur	29
Kualitas Sensoris.....	31
Warna	31
Aroma	33
Rasa	34
Tekstur	35
Daya Terima.....	37
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	39
Landasan Teori	39
Hipotesis	41

MATERI DAN METODE	42
Waktu dan Tempat Penelitian	42
Materi	42
Alat	42
Bahan	42
Metode	43
Pembuatan Tepung Daun Pegagan	43
Pembuatan Bakso Ayam Broiler	43
Uji Aktivitas Antioksidan Bakso Ayam Broiler	45
Uji Kualitas Fisik Bakso Ayam Broiler	46
Uji Sensoris Bakso Ayam Broiler	49
Analisis Data	50
HASIL DAN PEMBAHASAN	51
Aktivitas Antioksidan	51
Kualitas Fisik	53
Uji Nilai pH	54
Daya Ikat Air (DIA)	56
Tekstur (TPA)	58
Kualitas Sensoris	74
Warna	74
Aroma	77
Rasa	79
Tekstur	81
Daya Terima	84
KESIMPULAN DAN SARAN	88
Kesimpulan	88
Saran	88
RINGKASAN	89
DAFTAR PUSTAKA	93
UCAPAN TERIMA KASIH	105
LAMPIRAN	108