

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>I</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>II</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>III</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>IV</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>V</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>VI</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>VII</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>VIII</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>X</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>XI</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>XII</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
Bakso Ayam .....	6
Bahan Penyusun Bakso .....	9
Proses Pembuatan Bakso .....	18
Tepung Kayu Manis .....	20
Lama Penyimpanan .....	22
Kualitas Fisik .....	24
Angka Lempeng Total (ALT) .....	32
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>35</b>
Landasan Teori .....	35
Hipotesis .....	37
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>39</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian .....	39
Materi Penelitian .....	39
Metode .....	40
Analisis Data .....	47
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>48</b>

Kualitas Fisik Bakso Ayam Joper .....	48
Angka Lempeng Total .....	84
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>89</b>
Kesimpulan.....	89
Saran.....	90
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>91</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>108</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>120</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>124</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kualitas fisik bakso dengan berbagai jenis ayam.....	8
2. Syarat mutu bakso daging .....	8
3. Perbandingan nutrien daging pada beberapa jenis ayam .....	11
4. Syarat mutu tepung tapioka berdasarkan SNI.....	12
5. Kualitas fisik berbagai olahan daging dengan penambahan antioksidan .....	24
6. Formulasi bakso ayam Joper.....	42
7. Nilai pH bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	48
8. Nilai DIA (%) bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	53
9. Nilai <i>lightness</i> (L*) bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	57
10. Nilai <i>redness</i> (a*) bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	61
11. Nilai <i>yellowness</i> (b*) bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	66
12. Nilai <i>hardness</i> (kgf) bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	69
13. Nilai <i>cohesiveness</i> bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	73
14. Nilai <i>springiness</i> bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	76
15. Nilai <i>gumminess</i> bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	79
16. Nilai <i>chewiness</i> bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda .....	82
17. Angka Lempeng Total (ALT) bakso ayam Joper dengan penambahan tepung kayu manis dan lama penyimpanan berbeda (log CFU/g).....	84

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Grafik pertumbuhan mikroba .....	33
2. Alur penelitian .....	124
3. Daging ayam Joper .....	125
4. Bumbu-bumbu .....	125
5. Es batu .....	125
6. Tepung tapioka .....	125
7. <i>Sodium Tripolyphosphate</i> (STPP) .....	125
8. Putih telur .....	125
9. Tepung kayu manis .....	126
10. Proses pencampuran adonan .....	126
11. Pencetakan adonan .....	126
12. Perebusan .....	126
13. Penyimpanan suhu <i>refrigerator</i> .....	126
14. Pengujian pH .....	126
15. Pengujian tekstur .....	127
16. Pengujian warna .....	127
17. Pengujian DIA .....	127
18. Pengujian ALT .....	127

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alur kegiatan penelitian .....	124
2. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	125
3. Hasil pengujian nilai pH bakso ayam Joper.....	128
4. Hasil analisis pengujian nilai pH bakso ayam Joper .....	128
5. Hasil pengujian nilai DIA (%) bakso ayam Joper.....	133
6. Hasil analisis pengujian nilai DIA bakso ayam Joper.....	134
7. Hasil pengujian <i>lightness</i> (I*) bakso ayam Joper.....	137
8. Hasil analisis pengujian <i>lightness</i> (I*) bakso ayam Joper .....	137
9. Hasil pengujian <i>redness</i> (a*) bakso ayam Joper.....	143
10. Hasil analisis pengujian <i>redness</i> (a*) bakso ayam Joper .....	143
11. Hasil pengujian <i>yellowness</i> (b*) bakso ayam Joper .....	148
12. Hasil analisis pengujian <i>yellowness</i> (b*) bakso ayam Joper .....	149
13. Hasil pengujian <i>hardness</i> (kg) bakso ayam Joper .....	155
14. Hasil analisis pengujian <i>hardness</i> bakso ayam Joper .....	156
15. Hasil pengujian <i>cohesiveness</i> bakso ayam Joper .....	158
16. Hasil analisis pengujian <i>cohesiveness</i> bakso ayam Joper.....	159
17. Hasil pengujian <i>springiness</i> bakso ayam Joper .....	161
18. Hasil analisis pengujian <i>springiness</i> bakso ayam Joper.....	162
19. Hasil pengujian <i>gumminess</i> bakso ayam Joper.....	164
20. Hasil analisis pengujian <i>gumminess</i> bakso ayam Joper .....	165
21. Hasil pengujian <i>chewiness</i> bakso ayam Joper.....	168
22. Hasil analisis pengujian <i>chewiness</i> bakso ayam Joper .....	169
23. Hasil pengujian Angka Lempeng Total bakso ayam Joper .....	171
24. Hasil analisis pengujian ALT bakso ayam Joper .....	172