

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso.....	4
Daging Ayam Broiler.....	6
Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Bakso.....	7
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	7
Bahan pengikat (<i>Binder</i>).....	11
Bumbu-Bumbu	13
Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam	15
Nilai pH.....	15
Daya Ikat Air.....	16
Tekstur	17
Mikrostruktur.....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Lokasi Penelitian	24
Materi.....	24
Metode.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam Substitusi Tepung Kentang	32
Nilai pH.....	32
Daya Ikat Air (DIA)	34
Tekstur	37
Mikrostruktur Bakso Daging Ayam Substitusi Tepung Kentang.....	45
KESIMPULAN DAN SARAN	51
Kesimpulan.....	51
Saran	51
RINGKASAN	52
DAFTAR PUSTAKA	56

UCAPAN TERIMA KASIH.....	65
LAMPIRAN.....	68