

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso.....	4
Bahan Penyusun Bakso	5
Daging ayam Bangkok afkir.....	5
Daging ayam broiler	6
Bahan pengisi (filler).....	7
Bumbu-bumbu.....	8
Sodium Tripolifosfat (STPP).....	8
Es/Air es.....	9
Proses Pembuatan Bakso	9
Kualitas Fisik Bakso.....	10
Nilai pH.....	10
Daya Ikat Air.....	11
Cooking Yield	12
Tekstur Bakso	12
Warna.....	14
Mikrostruktur Bakso	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE	19
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi.....	19
Metode.....	19
Pembuatan Bakso	19
Uji Kualitas Fisik	20
Uji Mikrostruktur	22
Analisis Data.....	24

HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Fisik	25
Nilai pH.....	25
Daya Ikat Air (DIA)	26
Cooking yield.....	28
Tekstur Bakso	30
Hardness.....	30
Cohesiviness	32
Springiness.....	34
Warna Bakso.....	36
Uji Mikrostruktur.....	41
KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan.....	45
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMA KASIH	58
LAMPIRAN	60