

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso	6
Daging Sapi	7
Ayam Petelur Afkir	8
Daging Ayam Broiler	8
Rigormortis	9
Bahan Tambahan Pembuatan Bakso	9
Tepung Tapioka	9
Sodium Tripolifosfat (STPP)	10
Bumbu-bumbu	11
Es batu	13
Uji Kualitas Fisik	13
Nilai pH	14
Daya Ikat Air	15
Warna	16
Tekstur	17
Uji Mikrostruktur Bakso	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Tempat dan Waktu Penelitian	24
Materi	24
Metode	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam Sapi	28
Nilai pH	28
Daya Ikat Air	30
Warna	32
Tekstur	39



Mikrostruktur Bakso Ayam Sapi	47
KESIMPULAN DAN SARAN	51
Kesimpulan	51
Saran	51
RINGKASAN	52
DAFTAR PUSTAKA	56
UCAPAN TERIMA KASIH	61
LAMPIRAN	64