

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
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso	9
Bahan Penyusun Bakso	10
Daging Ayam Broiler	11
Bahan Pengisi (<i>filler</i>)	12
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	10
Bumbu-bumbu	11
Bunga Rosella (<i>Hibiscus sabdariffah</i>)	13
Aktivitas Antioksidan	14
Kualitas Kimia Bakso	15
Uji Kadar Air	15
Uji Kadar Protein	16
Uji Kadar Lemak	16
Kualitas Sensoris	16
Warna	17
Aroma	18
Rasa	18
Tekstur	19
Daya Terima	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian	23
Materi	23
Alat	23
Bahan	23
Metode	24
Pembuatan Bakso Ayam Broiler	24
Analisis Kualitas Sensoris	25
Analisis Aktivitas Antioksidan	26



Analisis Kualitas Kimia.....	27
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Aktivitas Antioksidan	29
Kualitas Kimia.....	31
Kadar Protein	31
Kadar Air.....	32
Kadar Lemak	32
Kualitas Sensoris.....	33
Warna.....	34
Aroma.....	35
Rasa.....	36
Tekstur.....	36
Daya Terima	37
KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan.....	38
Saran.....	38
RINGKASAN	39
DAFTAR PUSTAKA	42
UCAPAN TERIMA KASIH	49
LAMPIRAN	51



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu bakso	8
2. Syarat mutu tepung tapioka	10
3. Kandungan nutrisi bunga rosella.....	14
4. Formulasi bahan	25
5. Parameter Uji Sensoris	26
6. Aktivitas Antioksidan (Nilai DPPH) Bakso Daging Ayam Dengan Penambahan Tepung Bunga Rosella.....	29
7. Kualitas kimia daging ayam broiler dengan penambahan tepung bunga rosella	31
8. Kualitas sensoris bakso daging ayam broiler dengan penambahan tepung bunga rosella	34



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Tahap pembuatan bakso ayam broiler	51
2. Komposisi bakso daging ayam broiler	52
3. Lembar skor panelis.....	52
4. Hasil uji kualitas kimia bakso ayam broiler.....	55
5. Hasil analisis statistik aktivitas antioksidan	58
6. Data uji kualitas sensoris bakso ayam broiler	59
7. Hasil analisis kualitas sensoris bakso ayam broiler	64