



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN DEDIKASI</b> .....	v
<b>INTISARI</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	7
Manfaat Penelitian.....	7
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
Komposisi Kimia dan Manfaat Daun Sawi Hijau.....	8
Pengertian Bakso .....	11
Bahan Pembuatan Bakso Ayam.....	11
Kadar Lemak Kasar.....	17
Kadar Serat Kasar .....	18
Kualitas Sensoris Bakso .....	20
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	25
Landasan Teori.....	25
Hipotesis.....	27
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	28
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	28
Materi Penelitian.....	28
Metode Penelitian.....	29
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	35
Kadar Lemak Kasar dan Serat Kasar Bakso .....	35
Kadar serat kasar bakso.....	38
Kualitas Sensoris Bakso .....	41
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	51
Kesimpulan.....	51
Saran.....	51
<b>RINGKASAN</b> .....	52



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG DAUN SAWI HIJAU (*Brassica rapa* var. *Parachinensis* L.)  
TERHADAP KADAR  
LEMAK KASAR, SERAT KASAR, DAN SENSORIS BAKSO DAGING AYAM BROILER

RAHMAT FAJRI RAMADHAN, Dr. Ir. Setiyono, SU.; Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>61</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>66</b>