

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Daging Ayam Broiler.....	4
Bakso Daging Ayam .....	4
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Bakso .....	5
$\beta$ -karoten .....	15
Karakteristik Fisik Bakso Ayam .....	17
Kualitas Sensoris Bakso Ayam.....	20
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>25</b>
Landasan Teori.....	25
Hipotesis.....	27
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>28</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	28
Materi Penelitian.....	28
Metode Penelitian.....	29
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
Kadar $\beta$ -karoten.....	34
Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam .....	36
Kualitas Sensoris Bakso Ayam.....	40
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>49</b>
Kesimpulan.....	49

Saran.....	49
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>50</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>54</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>