

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 GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso	6
Bahan Penyusun Bakso	8
Bahan Utama	8
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	9
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	10
Bahan Tambahan	11
Tepung Dandang Gendis.....	14
Aktivitas Antioksidan	18
Kualitas Kimia Bakso	21
Kadar Air	22
Kadar Protein	23
Kadar Lemak.....	24
Kualitas Sensoris Bakso	25
Warna.....	25
Rasa	26
Aroma.....	27
Tekstur	28
Daya terima	29
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	31
Landasan Teori	31
Hipotesis	33
MATERI DAN METODE	34
Waktu dan Lokasi Pelaksanaan	34
Materi	34
Alat	34
Bahan.....	34
Metode	35

Persiapan Alat dan Bahan	35
Pembuatan Tepung Dandang Gendis	35
Pembuatan Bakso Ayam Broiler	35
Uji Aktivitas Antioksidan Bakso Ayam Broiler	37
Uji Kualitas Kimia Bakso Ayam Broiler	38
Kadar Air	40
Kadar Protein	41
Kadar Lemak	41
Uji Sensoris Bakso Ayam Broiler	42
Analisis Data	44
HASIL DAN PEMBAHASAN	45
Aktivitas Antioksidan	45
Kualitas Kimia Bakso	48
Kadar air	49
Kadar protein	52
Kadar lemak	54
Kualitas Sensoris	57
Warna	58
Aroma	60
Tekstur	62
Rasa	64
Daya terima	66
KESIMPULAN DAN SARAN	69
Kesimpulan	69
Saran	69
RINGKASAN	79
DAFTAR PUSTAKA	74
UCAPAN TERIMA KASIH	81
LAMPIRAN	84