

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso	4
Daging Ayam Broiler	5
Bahan Pengisi Pembuatan Bakso	6
Tepung Sukun	8
Bumbu-bumbu Bakso	10
Es Atau Air Es	11
Aktivitas Antioksidan	11
Karakteristik Fisik Bakso	13
Karakteristik Sensoris Bakso	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi	24
Metode	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Aktivitas Antioksidan	30
Kualitas Fisik Bakso Ayam	31
Kualitas Sensoris Bakso Ayam	34
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA	47
UCAPAN TERIMA KASIH	51
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan unsur gizi tepung tapioka	7
2. Kandungan Unsur gizi tepung sukun	9
3. Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso ayam	25
4. Tingkatan skor uji sensoris	29
5. Aktivitas antioksidan bakso tepung sukun dengan level penambahan tepung sukun	30
6. Rerata hasil uji kualitas fisik bakso ayam daging ayam broiler dengan level tepung sukun yang berbeda	32
7. Data rerata hasil uji kualitas sensoris bakso tepung sukun daging ayam broiler dengan penambahan level yang berbeda.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan tepung sukun	52
2. Bagan pembuatan bakso daging ayam broiler	53
3. Hasil analisis statistik aktivitas antioksidan.....	54
Hasil analisis statistik uji fisik.....	55
4. Tingkatan skor uji sensoris	29
5. Hasil analisis statistik sensoris Duncan.....	57
6. Hasil analisis statistik sensoris Kruskal-Wallis Test.....	61
7. Data panelis sensoris.....	62