



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Bakso.....	4
Gelatin .....	5
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Bakso .....	7
Daging ayam .....	7
Garam .....	8
Air es .....	9
Bumbu-bumbu.....	9
Bahan pengisi ( <i>filler</i> ).....	10
Bahan pengikat ( <i>binder</i> ) .....	11
Karakteristik Kimia Bakso .....	12
Kadar air.....	12
Kadar protein.....	12
Kadar lemak .....	13
Karakteristik Fisik Bakso.....	14
Nilai pH.....	14
Daya ikat air (DIA) .....	14
Keempukan .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>17</b>
Landasan Teori.....	17



Hipotesis.....	18
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>19</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi.....	19
Alat .....	19
Bahan .....	19
Metode.....	20
Preparasi gelatin .....	20
Pembuatan bakso daging.....	20
Uji komposisi kimia.....	21
Uji kualitas fisik.....	24
Analisis data .....	26
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
Kualitas Kimia Bakso Ayam .....	27
Kadar air.....	27
Kadar protein.....	28
Kadar lemak .....	29
Kualitas Fisik Bakso Ayam .....	31
Nilai pH.....	31
Daya ikat air (DIA) .....	32
Keempukan .....	33
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>35</b>
Kesimpulan.....	35
Saran .....	35
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>36</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>39</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>46</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Syarat mutu bakso berdasarkan SNI 01-3818-2014 .....	5
2. Formulasi pembuatan bakso daging ayam .....	20
3. Kualitas kimia bakso ayam penambahan level air dan gelatin .....	27
4. Kualitas fisik bakso ayam penambahan level air dan gelatin .....	31



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Formulasi dan bagan pembuatan bakso daging ayam .....	46
2. Hasil analisis uji kadar air .....	47
3. Hasil analisis uji kadar protein.....	48
4. Hasil analisis uji kadar lemak .....	49
5. Hasil analisis uji pH.....	50
6. Hasil analisis uji daya ikat air .....	51
7. Hasil analisis uji keempukan .....	52
8. Perhitungan konsentrasi gelatin dalam larutan .....	53