

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	viii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Pengertian Bakso	4
Daging Ayam	4
Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas L</i>).....	5
Tepung Tapioka.....	6
Bahan Penyusun Bakso	8
Antioksidan	12
Kualitas Sensoris Bakso	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Materi	21
Metode	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam	25
Antioksidan Bakso Daging Ayam.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN	34
Kesimpulan.....	34
Saran.....	34
RINGKASAN	35
DAFTAR PUSTAKA	38



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH LEVEL SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L)
TERHADAP AKTIVITAS
ANTIOKSIDAN DAN KUALITAS SENSORIS BAKSO DAGING AYAM**

AZCHAR PRIANKA PIAWAN PUTRA, Dr. Ir. Setiyono, SU ; Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU

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

UCAPAN TERIMAKASIH.....	43
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu sensoris bakso berdasar SNI 01-3818-2005	14
2. Bahan pembuat bakso	22
3. Skor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya uji terima uji sensoris.	24
4. Pengaruh level substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas sensoris bakso daging ayam	25
5. Pengaruh level substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu terhadap antioksidan bakso daging ayam (%)	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan antioksidan dengan SPSS.....	45
2. Hasil uji sensoris bakso daging ayam.....	47
3. Perhitungan uji sensoris warna dengan SPSS	48
4. Perhitungan uji sensoris rasa dengan SPSS	49
5. Perhitungan uji sensoris aroma dengan SPSS	50
6. Perhitungan uji sensoris tekstur dengan SPSS	51
7. Perhitungan uji sensoris kekenyalan dengan SPSS	52
8. Perhitungan daya terima dengan SPSS	53
9. Lembar kuesioner uji sensoris SPSS	54