

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Komposisi Kimia Daging Ayam	5
Karakteristik Bakso	6
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Bakso	7
Daging ayam	7
Garam	8
Tapioka	9
Air es	9
Bumbu-bumbu	10
Bahan pengisi (<i>Filler</i>)	11
Komposisi Kimia Wortel	12
Komposisi Kimia Bakso dan Faktor yang Mempengaruhi	15
Kadar air	15
Kadar lemak	16
Kadar protein	16
Kualitas Sensoris Bakso dan Faktor yang Mempengaruhi	17
Warna	17
Rasa	18
Tekstur	19
Kekenyalan	19
Daya terima	20

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
Materi	24
Alat.....	24
Bahan.....	24
Metode Penelitian.....	25
Pembuatan bakso daging ayam.....	25
Pengujian kimia.....	26
Pengujian sensoris.....	28
Analisis data.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Kualitas Kimia Bakso Daging Ayam	30
Kadar air	30
Kadar protein.....	33
Kadar lemak.....	36
Kualitas Sensoris Bakso Ayam.....	38
Warna	38
Rasa.....	40
Aroma	41
Tekstur	43
Kekenyalan	44
Daya terima.....	46
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan.....	48
Saran.....	48
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMAKASIH.....	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu bakso	7
2. Komposisi zat gizi wortel tiap 100 g bahan segar	13
3. Formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso ayam ...	25
4. Skor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima bakso pada uji sensoris.....	29
5. Nilai kadar air bakso daging ayam dengan level penambahan wortel mentah dan matang yang berbeda (mm/50g)	30
6. Nilai kadar protein bakso daging ayam dengan level penambahan wortel mentah dan matang yang berbeda (mm/50g)	33
7. Nilai kadar lemak bakso daging ayam dengan level penambahan wortel mentah dan matang yang berbeda (mm/50g)	36
8. Rerata skor warna bakso ayam dengan penambahan wortel mentah dan matang	38
9. Rerata skor rasa bakso ayam dengan penambahan wortel mentah dan matang	40
10. Rerata skor aroma bakso ayam dengan penambahan wortel mentah dan matang	41
11. Rerata skor tekstur bakso ayam dengan penambahan wortel mentah dan matang	43
12. Rerata skor kekenyalan bakso ayam dengan penambahan wortel mentah dan matang	44
13. Rerata skor daya terima bakso ayam dengan penambahan wortel mentah dan matang	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulasi bakso daging ayam dengan penambahan wortel mentah dan matang.....	61
2. Data analisis kimia bakso daging ayam.....	62
3. Bagan pembuatan bakso daging ayam	63
4. Analisis statistik kimia kadar air bakso.....	63
5. Analisis statistik kadar protein bakso	66
6. Analisis statistik kimia kadar lemak bakso	68
7. Data wortel uji sensoris bakso ayam.....	70
8 Analisis sensoris bakso daging ayam	76
9. Gambar penelitian bakso daging ayam dengan penambahan wortel mentah dan matang.....	85