

## DAFTAR ISI

|                                          | Halaman |
|------------------------------------------|---------|
| HALAMAN JUDUL.....                       | i       |
| HALAMAN PERSETUJUAN.....                 | ii      |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                  | iii     |
| HALAMAN PERSEMBAHAN.....                 | iv      |
| INTISARI.....                            | V       |
| ABSTRACT.....                            | vi      |
| DAFTAR ISI.....                          | vii     |
| DAFTAR TABEL.....                        | ix      |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                     | x       |
| PENDAHULUAN.....                         | 1       |
| Latar Belakang.....                      | 1       |
| Tujuan Penelitian.....                   | 2       |
| Manfaat Penelitian.....                  | 2       |
| TINJAUAN PUSTAKA.....                    | 3       |
| Teknik Pemotongan Ternak Unggas.....     | 3       |
| <i>Scalding</i> .....                    | 4       |
| Bakso Daging Ayam.....                   | 4       |
| Bahan Penyusun Bakso Daging Ayam.....    | 5       |
| Kadar Lemak Bakso Daging Ayam.....       | 7       |
| Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam.....    | 8       |
| Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam..... | 10      |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....        | 14      |
| Landasan Teori.....                      | 14      |
| Hipotesis.....                           | 15      |
| MATERI DAN METODE.....                   | 16      |
| Waktu dan Tempat Penelitian.....         | 16      |
| Materi.....                              | 16      |
|                                          | 21      |

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| HASIL DAN PEMBAHASAN.....                |    |
| Kadar Lemak Bakso Daging Ayam.....       | 21 |
| Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam.....    | 22 |
| Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam..... | 25 |
| KESIMPULAN DAN SARAN.....                | 32 |
| Kesimpulan.....                          | 32 |
| Saran.....                               | 32 |
| RINGKASAN.....                           | 33 |
| DAFTAR PUSTAKA.....                      | 36 |
| UCAPAN TERIMA KASIH.....                 | 39 |
| LAMPIRAN.....                            | 42 |

## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>                                                                                                                             | <b>Halaman</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Nilai kadar lemak (%) bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....                                                    | 21             |
| 2. Nilai rerata pH, daya ikat air (DIA), dan keempukan bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....                      | 22             |
| 3. Nilai rerata warna, rasa dan aroma, tekstur, kekenyalan, dan daya terima bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda..... | 26             |

## DAFTAR LAMPIRAN

| <b>Lampiran</b>                                                                                        | <b>Halaman</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1. Tabel formulasi bakso daging ayam dengan perlakuan metode buang bulu yang berbeda.....              | 43             |
| 2. Diagram alir pembuatan bakso daging ayam.....                                                       | 44             |
| 3. Analisis statistik kadar lemak bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....         | 45             |
| 4. Analisis statistik nilai pH bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....            | 47             |
| 5. Analisis statistik nilai daya ikat air bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda..... | 49             |
| 6. Analisis statistik keempukan bakso daging ayam dengan perlakuan metode buang bulu yang berbeda....  | 51             |
| 7. Kuisioner uji sensoris bakso daging ayam.....                                                       | 53             |
| 8. Analisis statistik warna bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....               | 55             |
| 9. Analisis statistik rasa dan aroma bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....      | 56             |
| 10. Analisis statistik tekstur bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....            | 57             |
| 11. Analisis statistik kekenyalan bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....         | 58             |
| 12. Analisis statistik daya terima bakso daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....        | 59             |