



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH AGING DAN NON AGING TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK BAKSO AYAM
BROILER PADA MACAM
DAGING YANG BERBEDA**

Permata, Esti , Prof.Dr.Ir.Soeparno

Universitas Gadjah Mada, 2002 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMA KASIH	58
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata pH bakso pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	28
2. Rerata daya ikat air pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	30
3. Rerata keempukan bakso pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	33
4. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap rasa bakso ayam.....	36
5. Hasil analisis <i>H-test</i> terhadap skor rasa bakso ayam brioler.....	37
6. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap warna bakso ayam.....	39
7. Hasil analisis <i>H-test</i> terhadap skor warna bakso ayam broiler.....	41
8. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap tekstur bakso ayam.....	41
9. Hasil analisis <i>H-test</i> terhadap skor tekstur bakso ayam.....	42
10. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap kekenyalan bakso ayam.....	44
11. Hasil analisis <i>H-test</i> terhadap skor kekenyalan bakso ayam.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data nilai pH bakso ayam broiler pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	60
2. Data nilai daya ikat air bakso pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	60
3. Data nilai keempukan bakso pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	61
4. Analisis variansi pH bakso pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	61
5. Analisis variansi daya ikat air bakso pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	63
6. Analisis variansi keempukan bakso pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	64
7. Format uji organoleptik terhadap bakso ayam broiler pada perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	66
8. Hasil angket panelis terhadap skor rasa bakso....	67
9. Hasil angket panelis terhadap skor warna bakso...	68
10. Hasil angket panelis terhadap skor tekstur bakso.	69
11. Hasil angket panelis terhadap skor kekenyalan bakso.....	70
12. Analisis skor warna bakso dengan perlakuan dan macam daging yang berbeda.....	71