

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN KHUSUS .....	iii
INTISARI .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
PENDAHULUAN .....	1
Tujuan Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Bakso .....	6
Daging Bahan Utama Penyusun Bakso .....	7
Bahan Pengisi ( <i>Filler</i> ) Bakso .....	9
Bahan Tambahan Penyusun Bakso .....	16
Kualitas Fisik Daging .....	19
Kualitas Organoleptik Daging Proses .....	26
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	32
Landasan Teori .....	32
Hipotesis .....	33
MATERI DAN METODE .....	34
Lokasi Penelitian .....	34
Materi Penelitian .....	34
Metode Penelitian .....	35
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	40
Uji Fisik Bakso .....	40
Uji Organoleptik Bakso .....	48
KESIMPULAN DAN SARAN .....	58
Kesimpulan .....	58
Saran .....	59



RINGKASAN .....	60
DAFTAR PUSTAKA .....	62
UCAPAN TERIMA KASIH .....	67
LAMPIRAN .....	70

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Rerata nilai pH bakso daging dada ayam ..	40
Tabel 2. Rerata nilai daya ikat air bakso daging dada ayam .....	43
Tabel 3. Rerata nilai keempukan bakso daging dada ayam .....	45
Tabel 4. Jumlah %panelis yang member! skor yang sama terhadap warna bakso daging dada ayam ....	49
Tabel 5. Jumlah Ipanelis yang memberi skor yang sama terhadap tekstur bakso daging dada ayam .	51
Tabel 6. Jumlah %panelis yang memberi skor yang sama terhadap rasa bakso daging dada ayam .....	53
Tabel 7. Jumlah %panelis yang memberi skor yang sama terhadap kekenyalan bakso daging dada ayam	55

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Analisis variansi pH bakso ayam .....	70
Lampiran 2. Analisis variansi daya ikat air bakso ayam .....	72
Lampiran 3. Analisis variansi keempukan bakso ayam .....	72
Lampiran 4. Kuesioner untuk panelis uji organoleptik bakso ayam .....	75
Lampiran 5. Analisis E-test warna bakso ayam terhadap macam bahan pengisi .....	76
Lampiran 6. Analisis E-test tekstur bakso ayam terhadap macam bahan pengisi .....	76
Lampiran 7. Analisis E-test rasa bakso ayam terhadap macam bahan pengisi .....	76
Lampiran 8. Analisis E-test kekenyalan bakso ayam terhadap macam bahan pengisi .....	76
Lampiran 9. Perhitungan E-test terhadap skor warna bakso daging dada ayam dengan tepung tapioka .....	77
Lampiran 10. Analisis E-test warna bakso ayam terhadap imbangan bahan pengisi 71.....	79
Lampiran 11. Analisis E-test testur bakso ayam terhadap imbangan bahan pengisi.....	79
Lampiran 12. Analisis E-test rasa bakso ayam terhadap imbangan bahan pengisi.....	79
Lampiran 13. Analisis E-test kekenyalan bakso ayam terhadap imimbangan bahan pengisi .....	79
Lampiran 14. Perhitungan E-test terhadap skor warna bakso daging dada ayam dengan imimbangan tepung:daging (20:80) .....	80