

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso.....	5
Daging Ayam Broiler.....	6
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	7
Labu Kuning	9
Tepung Labu Kuning	10
Bumbu-Bumbu Bakso.....	11
Air Es	12
Aktivitas Antioksidan.....	12
Uji Kualitas Fisik	14
Nilai pH Bakso.....	14
Daya ikat air (DIA).....	15
Uji Keempukan.....	15
Karakteristik Sensoris Bakso	16
Warna.....	16
<i>Flavor</i>	17
Tekstur.....	18
Kekenyalan.....	19
Daya terima	20

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi Penelitian	23
Peralatan penelitian.....	23
Bahan penelitian.....	23
Metode Penelitian	24
Pembuatan bakso	24
Uji Aktivitas Antioksidan	24
Uji Kualitas Fisik	26
Uji Keempukan	27
Uji Sensoris	27
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Aktivitas Antioksidan.....	29
Kualitas Fisik Bakso Ayam	30
Nilai pH.....	31
Daya Ikat Air.....	32
Keempukan.....	34
Kualitas Sensoris Bakso Ayam.....	35
Warna.....	36
<i>Flavor</i>	37
Tekstur.....	38
Kekenyalan.....	40
Daya terima.....	41
KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
Kesimpulan.....	43
Saran.....	43
RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA.....	48
UCAPAN TERIMAKASIH.....	54
LAMPIRAN	56