

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
Bahan Penyusun Bakso	6
Daging ayam.....	6
Bahan pengisi (<i>filer</i>).....	7
Bahan pengikat (<i>binder</i>).....	8
Penyedap dan bumbu.....	8
Sodium tripolifosfat (STPP).....	9
Air es.....	10
Nilai pH	11
Daya ikat air (DIA).....	12
Keempukan.....	12
Kualitas Sensoris Bakso	13
Warna	14
Aroma	15
Rasa	16
Tekstur.....	17
Kekenyalan	18
Daya terima	18
Andaliman.....	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	22

MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi Penelitian.....	23
Metode.....	24
Pembuatan tepung Andaliman.....	24
Pembuatan bakso daging ayam	24
Rancangan penelitian	25
Uji kualitas fisik	25
Uji nilai pH bakso	25
Daya ikat air (DIA).....	26
Kadar air total.....	26
Uji keempukan	27
Uji Sensoris	28
Analisis data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Kualitas Fisik Bakso.....	30
Nilai pH	30
Keempukan.....	31
Daya ikat air.....	32
Karakteristik Sensoris Bakso	32
Warna	33
Rasa	34
Aroma	35
Tekstur.....	35
Kekenyalan	36
Daya terima	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso ayam	25
2. Daftar skor uji sensoris	28
3. Rerata hasil uji kualitas fisik bakso daging ayam dengan penambahan level tepung Andaliman yang berbeda.....	30
4. Rangkang mean uji sensoris.....	33
5. Rerata skor uji karakteristik sensoris bakso daging ayam	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan tepung Andaliman.....	52
2. Bakso daging ayam dengan penambahan tepung Andaliman	53
3. Hasil pengujian karakteristik fisik.....	54
4. Hasil analisis statistik uji pH.....	55
5. Hasil analisis statistik keempukan	55
6. Hasil analisis statistik daya ikat air	56
7. Hasil analisis statistik warna	58
8. Hasil pengujian karakteristik sensoris rasa	60
9. Hasil pengujian karakteristik sensoris aroma.....	62
10. Hasil pengujian karakteristik sensoris tekstur	65
11. Hasil pengujian karakteristik sensoris kekenyalan bakso	67
12. Hasil pengujian karakteristik daya terima.....	68