

DAFTAR ISI

PENGARUH	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam Broiler.....	4
Bakso Daging Ayam	4
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Bakso	6
Daging	6
Bahan pengisi (<i>Filler</i>)	7
Bumbu Bumbu.....	7
Es atau air es	8
Propolis.....	8
<i>Cooking yield</i> (Hasil Memasak)	10
Kualitas Fisik Bakso.....	11
Nilai pH Bakso.....	11
Daya Ikat Air Bakso.....	12
Keempukan Bakso	13
Mikrostruktur Bakso	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan teori.....	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	18
Waktu dan Pelaksanaan.....	18
Materi Penelitian	18
Alat	18
Bahan.....	18
Metode Penelitian	18

Pembuatan bakso berbahan dasar daging ayam	18
Pembuatan ekstrak propolis	19
<i>Cooking yield</i>	19
Uji Kualitas Fisik	19
Uji Mirostruktur	21
Analisis Data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
<i>Cooking yield</i>	23
Kualitas Fisik Bakso Ayam	24
Nilai pH	24
Nilai Daya Ikat Air (DIA)	25
Nilai Keempukan	26
Mikrostruktur Bakso	27
KESIMPULAN DAN SARAN	30
Kesimpulan	30
Saran	30
RINGKASAN	31
DAFTAR PUSTAKA	34
UCAPAN TERIMA KASIH	40
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

1. Syarat mutu bakso.	5
2. Komposisi bahan-bahan penyusun bakso	19
3. Rerata cooking yield bakso ayam broiler	23
4. Rerata uji fisik bakso ayam broiler	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Mikrostruktur bakso propolis 0%	28
Gambar 2. Mikrostruktur bakso propolis 0,5%	28
Gambar 3. Mikrostruktur bakso propolis 1%	28
Gambar 4. Mikrostruktur bakso propolis 1,5%	28

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data pengujian cooking yield bakso ayam broiler	42
2. Data pengujian pH bakso ayam broiler	43
3. Data pengujian DIA bakso	44
4. Data pengujian Keempukan bakso	46
5. Foto Kegiatan penelitian	47