

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Bakso .....	4
Bahan Penyusun Bakso.....	5
Garam.....	7
Air es.....	7
Bahan pengisi .....	8
Sodium tripolifosfat (STPP) .....	9
Propolis .....	9
Aktivitas Antioksidan .....	11
Kualitas Kimia Bakso .....	14
Kadar air .....	14
Kadar protein.....	14
Kadar lemak .....	15
Kualitas Sensoris .....	16
Warna .....	16
Rasa .....	17
Aroma .....	17
Tekstur.....	17
Daya terima .....	18

<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>19</b>
Landasan Teori.....	19
Hipotesis .....	20
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	<b>21</b>
Waktu dan Pelaksanaan .....	21
Materi .....	21
Alat.....	21
Bahan .....	21
Metode .....	22
Pembuatan ekstrak propolis .....	22
Analisis antioksidan .....	22
Pembuatan bakso berbahan dasar daging ayam .....	23
Analisis kimia .....	24
Uji kualitas sensoris .....	26
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
Aktivitas Antioksidan .....	27
Kualitas Kimia Bakso .....	29
Kadar air .....	30
Kadar protein.....	31
Kadar lemak .....	33
Kualitas Sensoris .....	34
Warna .....	35
Rasa .....	36
Aroma .....	37
Tekstur.....	38
Daya terima .....	39
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>41</b>
Kesimpulan .....	41
Saran.....	41
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>42</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>47</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>