

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Itik Manila	4
Bakso Daging Itik Manila	5
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>) pada Produk Bakso	5
Bumbu-bumbu pada Produk Bakso	6
Penyimpanan Refrigerator	7
Pengemasan Bakso	8
Kerusakan Bakso	9
Oksidasi Lemak Bakso	10
Kualitas Kimia Daging	11
Kadar air	11
Kadar lemak	11
Kualitas Kimia Bakso	12
Kadar air	12
Kadar lemak	13
Kualitas Sensoris Bakso	14
Warna	14
Tekstur	15
Kekenyalan	16
Rasa	17

Daya terima.....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi Penelitian.....	21
Metode Penelitian.....	22
Pembuatan bakso	22
Penyimpanan pada suhu refrigerator	22
Uji kadar air.....	23
Uji kadar lemak	24
Nilai TBA (<i>thiobarbituric acid</i>).....	24
Uji kualitas sensoris	25
Analisis data.....	26
PEMBAHASAN	27
Kualitas Kimia Bakso.....	27
Kadar air	27
Kadar lemak.....	29
Nilai TBA (<i>thiobarbituric acid</i>).....	31
Kualitas Sensoris Bakso.....	32
Warna	33
Rasa	34
Tekstur.....	35
Kekenyalan	36
Daya terima.....	37
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA	43
UCAPAN TERIMA KASIH	47
LAMPIRAN	50