

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso	5
Bahan Penyusun Bakso	6
Daging	6
Garam.....	7
Air	7
<i>Filler dan binder</i>	7
Penyedap dan bumbu.....	8
Kerabang Telur	9
Kalsium	10
Asam Laktat	12
Nanopartikel	13
Karakteristik Sensoris Bakso.....	13
Warna	14
Rasa	15
Aroma	16
Tekstur.....	17
Kekenyalan	17
Daya terima	18
Karakteristik Mikrostruktur Bakso	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE PENELITIAN	21

Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi Penelitian	21
Metode Penelitian	22
Pembuatan nanopartikel kerabang telur	22
Pembuatan bakso	23
Pengujian sensoris dan mikrostruktur bakso	24
Analisis data	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Karakteristik Sensoris	26
Warna	27
Rasa	29
Aroma	30
Tekstur	31
Kekenyalan	33
Daya terima	34
Mikrostruktur bakso	35
KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan	38
Saran	38
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA	43
UCAPAN TERIMAKASIH	48

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Formulasi Bakso Daging Ayam dengan Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur dengan Level 0,3% (g)	23
Tabel 2. Tingkatan Skor untuk Uji Sensoris	24
Tabel 3. Data Rerata Uji Sensoris Bakso dengan Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur	26

DAFTAR GAMBAR

Halaman

- Gambar 1. Diagram Jaring Laba-laba (a) Bakso Ayam Tanpa Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur; (b) Bakso dengan Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur 0,3% 27
- Gambar 2. (a) Mikrostruktur Bakso Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur 0% (Kontrol) dengan Perbesaran 200x; (b) Mikrostruktur Bakso dengan Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur 0,3% dengan Perbesaran 200x..... 36

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran 1. Bagan pembuatan nanopartikel kalsium laktat.....	48
Lampiran 2. Bagan pembuatan bakso daging ayam.....	49
Lampiran 3. Angket skoring panelis mengenai pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur terhadap karakteristik sensoris bakso daging ayam	50
Lampiran 4. Hasil uji warna bakso terhadap pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur.....	51
Lampiran 5. Hasil uji rasa bakso terhadap pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur	53
Lampiran 6. Hasil uji aroma bakso terhadap pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur.....	55
Lampiran 7. Hasil uji tekstur bakso terhadap pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur.....	57
Lampiran 8. Hasil uji kekenyalan bakso terhadap pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur.....	59
Lampiran 9. Hasil uji daya terima bakso terhadap pengaruh fortifikasi nanopartikel kalsium laktat kerabang telur.....	61
Lampiran 10. Penampakan karakteristik mikrostruktur bakso daging ayam dengan menggunakan <i>Scanning Electron Microscope (SEM)</i>	63