

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Ayam Kampung Super	3
Bakso Daging.....	4
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	5
Bumbu-bumbu	6
Penyimpanan Dingin	7
Kualitas Mikrobiologis Bakso	9
<i>Total plate count</i> (TPC)	11
Kualitas Fisik Bakso	13
Nilai pH	13
Daya ikat air.....	14
Keempukan.....	15
Kualitas Sensoris Bakso	16
Warna	16
Rasa	17
Tekstur	17
Kekenyalan	18
Daya terima	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20

Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22
Materi Penelitian	22
Metode Penelitian	23
Pembuatan bakso	23
Persiapan sampel	23
Uji kualitas mikrobiologis	23
Persiapan sampel	23
Pembuatan media agar	24
Penentuan jumlah bakteri	24
Uji kualitas fisik	24
Uji pH	24
Daya ikat air	25
Uji keempukan	25
Uji kualitas sensoris	26
Analisis data	26
PEMBAHASAN	27
Kualitas Mikrobiologis Bakso	27
<i>Total plate count</i> (TPC)	27
Kualitas Fisik Bakso	31
Nilai pH	31
Daya ikat air	34
Keempukan	36
Kualitas Sensoris Bakso	39
Warna	40
Rasa	41
Tekstur	42
Kekenyalan	44
Daya terima	45
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA	50
UCAPAN TERIMA KASIH	53
LAMPIRAN	56