

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	4
Pengertian Bakso.....	4
Pemeraman Adonan	5
Bahan Penyusun Bakso.....	8
Daging ayam	8
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	10
Air es	11
Bumbu-bumbu	12
Kualitas Fisik.....	14
Nilai pH.....	14
Daya ikat air	15
Keempukan	16
Kualitas Sensoris	16
Warna.....	16
Rasa dan aroma	17
Tekstur	18
Kekenyalan.....	19
Daya terima	19
Mikrostruktur Bakso	20

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	25
Waktu dan Tempat Penelitian.....	25
Materi.....	25
Metode.....	26
Pembuatan bakso.....	26
Uji kualitas fisik.....	27
Uji sensoris.....	28
Uji mikrostruktur.....	29
Analisis data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam	32
Nilai pH.....	32
Daya ikat air	35
Keempukan	37
Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam.....	39
Warna.....	39
Rasa	41
Aroma/bau	42
Tekstur	43
Kekenyalan.....	45
Daya terima	46
Mikrostruktur Bakso Daging Ayam.....	47
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
Kesimpulan	53
Saran	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA.....	57
UCAPAN TERIMA KASIH.....	63
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu bakso menurut SNI 01-3818-1995.....	5
2. Kriteria mutu sensoris bakso	20
3. Resep bakso daging ayam dengan perlakuan pemeraman	26
4. Skor penilaian uji sensoris.....	29
5. Hasil rerata kualitas fisik bakso daging ayam dengan perlakuan lama waktu pemeraman adonan	32
6. Hasil rerata kualitas sensoris bakso daging ayam dengan perlakuan lama waktu pemeraman adonan	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mikrostruktur bakso daging ayam tanpa pemeraman	47
2. Mikrostruktur bakso daging ayam dengan pemeraman adonan 30 menit	47
3. Mikrostruktur bakso daging ayam dengan pemeraman adonan 60 menit	48
4. Mikrostruktur bakso daging ayam dengan pemeraman adonan 90 menit	48
5. Mikrostruktur bakso daging ayam dengan pemeraman adonan 120 menit	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis varian uji keempukan, nilai pH, dan daya ikat air.....	66
2. Analisis ANOVA uji keempukan, nilai pH, dan daya ikat air	67
3. Hasil uji Duncan nilai keempukan	68
4. Hasil uji Duncan nilai pH	69
5. Hasil uji Duncan nilai daya ikat air.....	70
6. Hasil analisis varian uji sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima.....	71
7. Analisis ANOVA uji sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima.....	72
8. Hasil uji Duncan nilai kualitas sensoris.....	73
9. Hasil analisis Kruskal Wallis untuk uji sensoris meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima.....	75
10. Angket tes panelis untuk uji sensoris	77