

## DAFTAR ISI

|   | Halaman |
|---|---------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....                | i       |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....          | ii      |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....           | iii     |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....           | iv      |
| <b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....          | v       |
| <b>INTISARI</b> .....                     | vi      |
| <b>ABSTRACT</b> .....                     | vii     |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                   | viii    |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                 | x       |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....              | xi      |
| <b>PENDAHULUAN</b> .....                  | 1       |
| Latar Belakang .....                      | 1       |
| Tujuan Penelitian .....                   | 2       |
| Manfaat Penelitian .....                  | 3       |
| <b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....             | 4       |
| Itik Manila .....                         | 4       |
| Bakso Daging Itik .....                   | 4       |
| Bahan Pengisi Bakso .....                 | 5       |
| Bumbu-Bumbu .....                         | 6       |
| Penyimpanan Dingin .....                  | 7       |
| Kualitas Mikrobiologis Bakso .....        | 8       |
| Kualitas Fisik Bakso .....                | 9       |
| Derajat keasaman (pH) bakso .....         | 9       |
| Daya ikat air bakso .....                 | 10      |
| Keempukan bakso .....                     | 11      |
| Kualitas Sensoris Bakso .....             | 12      |
| Warna bakso .....                         | 12      |
| Rasa bakso .....                          | 13      |
| Tekstur bakso .....                       | 13      |
| Daya terima bakso .....                   | 14      |
| <b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> ..... | 15      |
| Landasan Teori .....                      | 15      |
| Hipotesis .....                           | 16      |
| <b>MATERI DAN METODE</b> .....            | 17      |
| Materi Penelitian .....                   | 17      |

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Metode Penelitin.....             | 17        |
| <b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>  | <b>22</b> |
| Kualitas Mikrobiologis Bakso..... | 22        |
| Kualitas Fisik Bakso .....        | 23        |
| Derajat keasaman (pH) bakso ..... | 24        |
| Daya ikat air bakso .....         | 25        |
| Keempukan bakso .....             | 27        |
| Kualitas Sensoris Bakso.....      | 28        |
| Warna bakso.....                  | 29        |
| Rasa bakso .....                  | 30        |
| Tekstur bakso .....               | 31        |
| Daya terima bakso.....            | 33        |
| <b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>  | <b>34</b> |
| Kesimpulan.....                   | 34        |
| Saran.....                        | 34        |
| <b>RINGKASAN .....</b>            | <b>35</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>        | <b>38</b> |
| <b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>    | <b>41</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>              | <b>44</b> |