

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso Ayam	6
Bahan Pembuatan Bakso	8
Lama Penyimpanan	16
Kualitas Kimia	17
Kualitas Mikrobiologis	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori	24
Hipotesis	26
MATERI DAN METODE	27
Waktu dan Tempat Penelitian	27
Materi Penelitian	27
Metode Penelitian	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
Kualitas Kimia Bakso Andaliman	35
Kualitas Mikrobiologis Bakso Andaliman	42

KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
Kesimpulan.....	49
Saran.....	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA.....	55
UCAPAN TERIMAKASIH.....	60
LAMPIRAN.....	62