

## DAFTAR ISI

	<i>Hal</i>
LEMBAR PENGESAHAN .....	<i>i</i>
RIWAYAT HIDUP .....	<i>ii</i>
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	<i>iii</i>
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	<i>iv</i>
ABSTRAK .....	<i>v</i>
ABSTRACT .....	<i>vi</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>vii</i>
DAFTAR ISI.....	<i>ix</i>
DAFTAR GAMBAR.....	<i>xii</i>
DAFTAR TABEL .....	<i>xiii</i>
LAMPIRAN.....	<i>xiv</i>
BAB I PENDAHULUAN.....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	<b>1</b>
1.2 Ruang Lingkup.....	<b>3</b>
1.3 Rumusan Masalah .....	<b>3</b>
1.4 Batasan Masalah .....	<b>4</b>
1.5 Tujuan Penelitian.....	<b>4</b>
1.6 Manfaat Penelitian.....	<b>4</b>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	<b>5</b>
2.1 Daging Ayam .....	<b>5</b>
2.1.1 Kandungan Gizi Daging Ayam.....	<b>6</b>

2.2 Tinta Cumi-Cumi.....	9
2.3 Tepung Tapioka .....	9
2.4 Bakso Ayam.....	11
2.5 Pengolahan Bakso .....	13
2.6 Sifat Organoleptik Bakso .....	14
2.7 Analisa Proksimat.....	15
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan .....	17
3.2 Alat dan Bahan.....	17
3.2.1 Alat .....	17
3.2.2 Bahan.....	17
3.3 Prosedur Kerja.....	18
3.3.1 Pembuatan Bakso.....	18
3.3.2 Uji Organoleptik .....	19
3.3.3 Analisa Mutu Kandungan Gizi Bakso .....	19
3.4 Diagram Alir Prosedur Kerja .....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
4.1 Pembuatan Bakso.....	25
4.2 Uji Organoleptik .....	26
4.2.1 Optimasi Perbandingan Tepung Tapioka dan Daging Ayam .....	27
4.2.2 Penambahan Tinta Cumi-cumi Pada Bakso Ayam .....	29
4.3 Analisis Mutu Kandungan Gizi Bakso.....	33
4.3.1 Kadar Air .....	33
4.3.2 Kadar Abu .....	35
4.3.3 Kadar Protein.....	37
4.3.4 Kadar Lemak.....	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>42</b>

5.1 Kesimpulan.....42  
5.2 Saran .....42  
DAFTAR PUSTAKA.....43  
LAMPIRAN.....47



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY

## DAFTAR GAMBAR

	<i>Hal</i>
<b>Gambar 2.1</b> Daging Ayam .....	6
<b>Gambar 2.2</b> Tinta Cumi-Cumi .....	10
<b>Gambar 2.3</b> Tepung Tapioka.....	11
<b>Gambar 2.4</b> Bakso Ayam .....	13
<b>Gambar 3.1</b> Diagram Alir Optimasi Bakso .....	23
<b>Gambar 3.2</b> Diagram Alir Penambahan Tinta Cumi-Cumi.....	24
<b>Gambar 3.3</b> Diagram Alir Analisa Kadar Protein .....	24
<b>Gambar 3.4</b> Diagram Alir Analisa Kadar Air .....	25
<b>Gambar 3.5</b> Diagram Alir Analisa Kadar Abu.....	25
<b>Gambar 3.6</b> Diagram Alir Analisa Kadar Lemak .....	26
<b>Gambar 4.1</b> Grafik Kadar Air Pada Optimasi Perbandingan .....	35
<b>Gambar 4.2</b> Grafik Kadar Air Dengan Penambahan Tinta Cumi-Cumi.....	36
<b>Gambar 4.3</b> Grafik Kadar Abu Pada Optimasi Perbandingan .....	37
<b>Gambar 4.4</b> Grafik Kadar Abu Dengan Penambahan Tinta Cumi-Cumi .....	38
<b>Gambar 4.5</b> Grafik Kadar Protein Pada Optimasi Perbandingan .....	40
<b>Gambar 4.6</b> Grafik Kadar Protein Dengan Penambahan Tinta Cumi-Cumi.....	41
<b>Gambar 4.7</b> Grafik Kadar Lemak Pada Optimasi Perbandingan .....	42
<b>Gambar 4.8</b> Grafik Kadar Lemak Dengan Penambahan Tinta Cumi-Cumi .....	43

## DAFTAR TABEL

	<i>Hal</i>
<b>Tabel 2.1</b> Kandungan Zat Gizi Daging Ayam .....	7
<b>Tabel 2.2</b> Komposisi Asam Amino Daging .....	8
<b>Tabel 2.3</b> Kandungan Nutrisi Tepung Tapioka.....	12
<b>Tabel 2.4</b> Kandungan Nutrisi Bakso .....	13
<b>Tabel 4.1</b> Bahan Pembuatan Pada Optimasi Bakso .....	27
<b>Tabel 4.2</b> Bahan Pembuatan Bakso Hitam Tinta Cumi-Cumi .....	28
<b>Tabel 4.3</b> Data Rataan Organoleptik Pada Optimasi Bakso .....	29
<b>Tabel 4.4</b> Data Rataan Uji Organoleptik Penambahan Tinta Cumi-Cumi.....	31
<b>Tabel 4.5</b> Data Kandungan Gizi Bakso Pada Optimasi Perbandingan .....	34
<b>Tabel 4.6</b> Data Kandungan Gizi Bakso Tinta Cumi-Cumi .....	34

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY

## DAFTAR LAMPIRAN

	<i>Hal</i>
<b>Lampiran 1.</b> Angket Uji Organoleptik .....	51
<b>Lampiran 2.</b> Perhitungan .....	52
<b>Lampiran 3.</b> Dokumentasi.....	74
<b>Lampiran 4.</b> Surat Izin Penelitian .....	78
<b>Lampiran 5.</b> Surat Selesai Penelitian .....	79

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN  
UNIMED

THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY