

## DAFTAR ISI

<b>BAB</b>	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iv
RIWAYAT HIDUP.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRACT .....	vii
RINGKASAN .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.4 Kerangka Fikir.....	5
1.5 Penelitian Terdahulu.....	8
1.6 Hipotesis.....	10
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Burung Puyuh ( <i>Coturnix coturnix japonica</i> ).....	12
2.1.1 Definisi Burung Puyuh.....	12
2.1.2 Daging Puyuh .....	14
2.2 Bakso .....	15
2.2.1 Bahan Baku Pembuatan Bakso.....	17
2.2.2 Proses Pembuatan Bakso.....	18
2.3. Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus coaterincesis</i> ).....	19
2.4 Kulit Buah Naga Merah .....	20
2.5 Kualitas Fisik Bakso.....	21
2.5.1 <i>Power of Hydrogen</i> (pH) .....	21
2.6 <i>Total Plate Count</i> (TPC) .....	22
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	24
3.2 Materi Penelitian .....	24
3.2.1 Ekstrak Sari Kulit Buah Naga .....	24
3.2.2 Bakso Daging Puyuh.....	25
3.3 Metode Penelitian.....	27
3.4 Rancangan Penelitian .....	27

3.5	Prosedur Penelitian.....	28
3.6	Variabel Pengamatan.....	29
3.7	Analisis Data .....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	pH Bakso .....	31
4.2	<i>Total Plate Count</i> (TPC) .....	31
V. KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan.....	36
5.2	Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA .....		37

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kerangka Fikir .....	7
2. Prosedur Penelitian.....	28

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Syarat Mutu Bakso Daging SNI.....	16
2.2 Kandungan Kulit Buah Naga Merah .....	20
2.3 Mutu Cemar Mikroba Bakso Daging .....	23
3.1 Komposisi Bakso dengan Penambahan Sari Kulit Buah Naga.....	26
3.2 Rumus ANOVA .....	30
4.1 Rata-rata Nilai pH Bakso Daging Puyuh terhadap Penambahan Sari Kulit Buah Naga .....	31
4.2 Rata-rata Nilai TPC ( <i>Total Plate Count</i> ) Bakso Daging Puyuh dengan Penambahan Sari Kulit Buah Naga .....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Analisis Ragam pH .....	40
2. Analisis Ragam TPC .....	44
3. Prosedur Pengujian pH dan TPC.....	48
4. Gambar Prosedur Uji TPC .....	50
5. Foto Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	51