

## DAFTAR ISI

<b>BAB</b>	<b>Halaman</b>
HALAMAN SAMPUL DEPAN .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
RIWAYAT HIDUP .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRACT .....	vi
RINGKASAN .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	3
1.5 Kerangka Pikir.....	4
1.6 Penelitian Terdahulu .....	7
1.7 Hipotesis.....	12
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Burung Puyuh.....	13
2.1.1 Definisi Burung Puyuh .....	13
2.1.2 Daging Puyuh .....	14
2.2 Bakso .....	15
2.2.1 Bahan Baku Pembuatan Bakso.....	16
2.2.2 Proses Pembuatan Bakso.....	18
2.3 Pewarna Alami .....	19
2.3.1 Buah Naga Merah ( <i>Hylocereus coataricensis</i> ) .....	20
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
3.2 Materi Penelitian .....	22
3.2.1 Daging Puyuh .....	22
3.2.2 Ekstrak Kulit Buah Naga.....	23

3.2.3 Enkapsulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah.....	24
3.2.4 Bakso Puyuh.....	25
3.3 Metode Penelitian.....	26
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 Warna ( <i>Berdasarkan Colour Reader</i> ).....	30
4.2 Organoleptik Bakso Daging Puyuh.....	33
4.2.1 Organoleptik Warna.....	33
4.2.2 Organoleptik Tekstur.....	34
4.2.3 Organoleptik Aroma.....	36
4.2.4 Organoleptik Rasa.....	37
4.3 Hedonik Bakso Daging Puyuh.....	39
4.3.1 Hedonik Warna.....	39
4.3.2 Hedonik Tekstur.....	40
4.3.3 Hedonik Aroma.....	40
4.3.4 Hedonik Rasa.....	41
4.4 Penerimaan Bakso Daging Puyuh.....	42
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN.....	51

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kerangka Pikir Penelitian .....	6
2. Prosedur Penrelian .....	28
3. Diagram Dengradasi Warna CIE L a* b* .....	32

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Syarat Mutu Daging Bakso SNI .....	16
2. Kandungan Kulit Buah Naga Merah .....	21
3. Takaran Bahan Bakso .....	26
4. Nilai Warna CIE L a* b* Bakso Puyuh.....	31
5. Nilai Rataan Warna Bakso berdasarkan Organoleptik .....	33
6. Nilai Rataan Tekstur Bakso berdasarkan Organoleptik .....	35
7. Nilai Rataan Aroma Bakso berdasarkan Organoleptik.....	36
8. Nilai Rataan Rasa Bakso berdasarkan Organoleptik .....	38
9. Nilai Rataan Warna Bakso berdasarkan Hedonik .....	39
10. Nilai Rataan Tekstur Bakso berdasarkan Hedonik .....	40
11. Nilai Rataan Aroma Bakso berdasarkan Hedonik .....	41
12. Nilai Rataan Rasa Bakso berdasarkan Hedonik .....	42
13. Nilai Rataan Penerimaan Bakso .....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Pengujian warna ( <i>Colour Reader</i> ) .....	51
2. Kuesioner Panelis .....	52
3. Analisis Warna CIE L a* b* .....	56
4. Analisis Karakteristik Warna .....	66
5. Analisis Karakteristik Tektur .....	70
6. Analisis Karakteristik Aroma.....	75
7. Analisis Karakteristik Rasa .....	79
8. Analisis Hedonik Warna .....	83
9. Analisis Hedonik Tektur.....	87
10. Analisis Hedonik Aroma.....	91
11. Analisis Hedonik Rasa .....	96
12. Analisis Penerimaan.....	100
13. Gambar Penelitian.....	104