

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan penelitian	3
Manfaat penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam	4
Sosis.....	4
Bahan Penyusun Sosis Daging Ayam	5
Tepung Daun Kelor	7
Kualitas Kimia Sosis Daging Ayam.....	8
Kadar Air.....	8
Kadar Lemak.....	9
Kadar Protein	9
Kadar Kolagen	9
Kualitas Sensoris Sosis Daging Ayam.....	10
Warna	10
Aroma	11
Tesktur.....	11
Rasa	12

Daya Terima	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi	15
Alat.....	15
Bahan	15
Metode	15
Persiapan Alat dan Bahan	15
Pembuatan Sosis Daging Ayam	16
Pengujian Kualitas Kimia Sosis Daging Ayam	18
Pengujian Sensoris Sosis Daging Ayam	18
Analisis Data	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Kualitas Kimia Sosis Daging Ayam.....	20
Kadar Air.....	20
Kadar Protein.....	22
Kadar Lemak.....	24
Kadar Kolagen	25
Kualitas Sensoris Sosis Daging Ayam.....	26
Warna	27
Aroma	29
Tesktur.....	30
Rasa	31
Daya Terima	33
KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
RINGKASAN	36
DAFTAR PUSTAKA	39
UCAPAN TERIMA KASIH.....	43
LAMPIRAN	46