

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
INTISARI.....	xvii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Permasalahan.....	8
1.3. Tujuan Penelitian.....	9
1.4. Manfaat penelitian.....	9
1.5. Kebaruan Penelitian .....	10
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Minyak.....	11
2.1.1. Minyak sawit .....	13
2.1.2. Minyak bekatul .....	19
2.2. Oleogel .....	22
2.2.1. Oleogelator dan mekanisme pembentukan oleogel .....	25
2.2.2. Metode strukturisasi minyak .....	46
2.2.3. Karakteristik oleogel.....	52
2.2.4. Faktor yang mempengaruhi karakteristik oleogel .....	54
2.2.4. Aplikasi ologel dalam industri pangan .....	62
2.3. Glukomanan Porang .....	65
2.3.1. Struktur kimia dan karakteristik glukomanan.....	67
2.3.2. Modifikasi polisakarida dengan oktenil suksinat anhidrat (OSA)....	70
2.3.3. Manfaat dan aplikasi glukomanan .....	73

2.4. Sosis.....	76
2.4.1. Definisi dan klasifikasi sosis .....	76
2.4.2. Bahan baku dalam pembuatan sosis .....	79
2.4.3. Proses pembuatan sosis .....	88
2.4.4. Karakteristik sosis.....	90
2.5. <i>Response Surface Methodology</i> (RSM) .....	94
2.6. Landasan Teori .....	101
2.7. Hipotesis .....	106
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>107</b>
3.1. Bahan.....	107
3.2. Alat .....	107
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian .....	108
3.4. Tahapan Pelaksanaan Penelitian .....	108
3.5. Matrik hubungan antara tahapan, tujuan, hipotesis, cara, parameter dan analisis serta output penelitian.....	114
3.6. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	118
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>121</b>
4.1. Optimasi Kapasitas dan Stabilitas Emulsi Glukomanan Porang Termodifikasi Oktenil Suksinat.....	121
4.1.1. Pengaruh kondisi modifikasi terhadap kapasitas emulsi glukomanan porang termodifikasi .....	121
4.1.2. Pengaruh kondisi modifikasi terhadap stabilitas emulsi glukomanan porang termodifikasi .....	125
4.1.3. Modifikasi glukomanan konjak menggunakan oktenil suksinat anhidrat.....	129
4.1.4. Karakteristik PGOS dan KGOS termodifikasi OSA.....	131
4.2. Pembentukan dan Karakterisasi Oleogel Fraksi Oleoin Sawit dan Minyak Bekatul.....	138
4.2.1. Karakterisasi profil asam lemak dan bilangan iodin fraksi olein sawit dan minyak bekatul .....	138
4.2.2. Pembentukan dan karakterisasi oleogel sawit.....	140
4.2.3. Pembentukan dan karakterisasi oleogel minyak bekatul.....	145

4.2.4. Mekanisme pembentukan oleogel menggunakan oleogelator PGOS.....	158
4.3. Aplikasi Oleogel pada Sosis Daging Sapi.....	161
4.3.1. <i>Cooking loss</i> dan proksimat sosis daging sapi .....	162
4.3.2. Tekstur dan warna sosis daging sapi .....	168
4.3.3. Evaluasi sensoris sosis daging sapi .....	176
4.3.4. Mikrostruktur sosis daging sapi .....	182
4.4. Diskusi Umum.....	184
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	189
5.1. Kesimpulan.....	189
5.2. Saran .....	190
DAFTAR PUSTAKA .....	191
LAMPIRAN.....	216