

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sosis	4
Bahan Penyusun Sosis.....	5
Daging Ayam <i>Broiler</i>	5
Bahan Pengisi Sosis.....	6
Bahan Pengikat Sosis	6
Bumbu	7
Jamur Kuping	8
Karakteristik Kimia Sosis	11
Karakteristik Sensoris Sosis.....	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Tempat Penelitian	17
Materi	17
Metode	18

HASIL DAN PEMBAHASAN	22
Karakteristik Kimia Sosis Ayam Broiler	22
Karakteristik Sensoris Sosis Ayam Broiler	26
KESIMPULAN DAN SARAN	30
Kesimpulan	30
Saran	30
RINGKASAN	31
DAFTAR PUSTAKA.....	35
UCAPAN TERIMA KASIH	40
LAMPIRAN	42