

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xvi
INTISARI .....	xvii
ABSTRACT .....	xviii
PENGANTAR .....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Sosis Daging.....	5
Sosis Daging Ayam.....	8
Sosis Fermentasi Probiotik.....	9
Probiotik.....	10
<i>Lactobacillus plantarum</i> .....	12
Enzim Transglutaminase.....	14
Bahan Penyusun Sosis .....	15
Daging ayam .....	15
Bahan pengisi ( <i>filler</i> ) sosis .....	16
Lemak.....	19
Putih Telur .....	19
Garam .....	20
Gula.....	20
Bumbu-bumbu .....	21
Penyedap rasa .....	22
Air dingin .....	22
Selongsong .....	22
Pengasapan.....	23
Penyimpanan .....	24
Kualitas Kimia Sosis Ayam Fermentasi .....	26
Kadar air.....	26
Kadar protein.....	28
Kadar lemak .....	29

Kadar karbohidrat .....	31
Kadar abu .....	33
Kualitas Fisik Sosis Ayam Fermentasi .....	34
Nilai pH .....	34
Total titrasi keasaman sosis .....	34
Analisis Profil Tekstur Sosis Ayam Fermentasi .....	35
Kualitas Mikrobiologi Sosis .....	37
Kualitas Sensoris Sosis .....	38
Warna sosis .....	38
Aroma sosis .....	39
Rasa sosis .....	41
Tekstur sosis .....	42
Daya terima sosis .....	43
Kualitas Aktivitas Antioksidan .....	44
Kadar Kolesterol .....	45
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	47
Landasan Teori .....	47
Hipotesis .....	50
MATERI DAN METODE .....	51
Waktu Dan Tempat Penelitian .....	51
Materi Penelitian .....	51
Alat penelitian .....	51
Bahan penelitian .....	51
Metode Penelitian .....	52
Penyegaran, perhitungan populasi, dan preparasi kultur bakteri probiotik ..	52
Pembuatan sosis ayam fermentasi .....	54
Penguji kualitas kimia sosis ayam fermentasi .....	55
Penguji kualitas fisik sosis ayam fermentasi .....	58
Penguji analisis profil tekstur sosis ayam fermentasi .....	59
Penguji kualitas mikrobiologi sosis ayam fermentasi .....	60
Penguji kualitas sensoris sosis ayam fermentasi .....	61
Penguji aktivitas antioksidan sosis ayam fermentasi .....	62
Penguji kadar kolesterol sosis ayam fermentasi .....	63
Analisis data .....	64
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	65
Kualitas Kimia Sosis Ayam Fermentasi .....	65
Kadar air sosis ayam fermentasi .....	65
Kadar protein sosis ayam fermentasi .....	67
Kadar lemak sosis ayam fermentasi .....	70
Kadar karbohidrat sosis ayam fermentasi .....	72
Kadar abu sosis ayam fermentasi .....	74
Kualitas Fisik Sosis Ayam Fermentasi .....	76
Nilai pH sosis ayam fermentasi .....	76
Titrasi keasaman sosis ayam fermentasi .....	78
Analisis Profil Tekstur Sosis Ayam Fermentasi .....	80
<i>Hardness</i> (kekerasan) sosis ayam fermentasi .....	80
<i>Cohesiveness</i> (daya kohesif) sosis ayam fermentasi .....	83
<i>Springiness</i> (elastisitas) sosis ayam fermentasi .....	85
<i>Resilience</i> (daya kenyal) sosis ayam fermentasi .....	87

<i>Adhesiveness</i> (daya adhesif) sosis ayam fermentasi.....	89
<i>Gumminess</i> sosis ayam fermentasi .....	91
<i>Chewiness</i> (daya kunyah) sosis ayam fermentasi .....	94
Kualitas Sensoris Sosis Ayam Fermentasi .....	96
Warna sosis ayam fermentasi.....	96
Aroma sosis ayam fermentasi.....	98
Rasa sosis ayam fermentasi.....	100
Tekstur sosis ayam fermentasi .....	101
Daya terima sosis ayam fermentasi .....	103
Kualitas Mikrobiologi Sosis Ayam Fermentasi .....	105
Populasi bakteri asam laktat sosis ayam fermentasi .....	105
Populasi bakteri <i>Escherichia coli</i> ( <i>E. coli</i> ) sosis ayam fermentasi.....	107
Populasi bakteri <i>Salmonella sp</i> sosis ayam fermentasi.....	108
Kualitas Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam Fermentasi.....	109
Kadar Kolesterol Sosis Ayam Fermentasi .....	113
KESIMPULAN DAN SARAN.....	116
Kesimpulan .....	116
Saran .....	116
RINGKASAN .....	117
SUMMARY .....	121
DAFTAR PUSTAKA.....	125
LAMPIRAN .....	140