

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	vi
<b>INTISARI</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
Sosis Ayam .....	6
Bahan Penyusun Sosis .....	9
Bahan utama.....	9
Bahan pengikat ( <i>Binder</i> ) .....	11
Bahan pengisi ( <i>Filler</i> ) .....	14
Bahan tambahan.....	19
Selongsong.....	29
Jamur Tiram Putih .....	30
Tepung jamur tiram .....	38
Asam glutamat .....	40
Tahapan pembuatan sosis ayam.....	43
Penggilingan daging ( <i>Grinding</i> ) .....	43
Pencampuran ( <i>Mixing</i> ) .....	44
<i>Chopping</i> .....	45
<i>Stuffing</i> .....	46
Pemasakan ( <i>cooking</i> ) .....	47
Sistem Emulsi Sosis .....	48
Kualitas Kimia Sosis Ayam .....	51
Kadar air .....	52
Kadar protein .....	54

Kadar lemak.....	56
Kadar abu .....	58
Kadar Karbohidrat.....	60
Kualitas Sensoris Sosis Ayam .....	61
Warna .....	62
Aroma .....	63
Tekstur.....	65
Rasa .....	67
Daya terima.....	69
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>71</b>
Landasan Teori .....	71
Hipotesis .....	72
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>73</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	73
Materi .....	73
Alat .....	73
Bahan .....	74
Metode .....	74
Pembuatan tepung jamur tiram putih .....	74
Pembuatan sosis ayam.....	75
Uji Kualitas kimia.....	79
Kualitas sensoris.....	83
Analisis data.....	84
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>86</b>
Kualitas Kimia Sosis Ayam.....	86
Kadar air .....	86
Kadar protein .....	88
Kadar lemak.....	89
Kadar abu .....	91
Kadar Karbohidrat.....	93
Kualitas Sensoris Sosis Daging Ayam.....	96
Warna .....	97
Aroma .....	100
Tekstur.....	102
Rasa .....	105
Daya terima.....	107
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>111</b>
Kesimpulan .....	111
Saran .....	111
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>112</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>118</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>125</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>128</b>