

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Minyak Sawit Merah.....	6
2.1.1 <i>Degumming</i>	6
2.1.2 <i>Deasidifikasi</i>	6
2.1.3 <i>Deodorasi</i>	7
2.2 Karoten.....	9
2.3 Emulsi gel.....	10
2.3.1 Bahan pembentuk emulsi gel	13
2.4 Sosis Daging Sapi.....	16
2.5 Hipotesis Penelitian.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Bahan Penelitian.....	19
3.2 Alat Penelitian	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4 Tahapan Penelitian	20
3.4.1 Karakteristik Bahan	20
3.4.2 Pembuatan Emulsi gel <i>Minyak sawit merah</i>	22
3.4.3 Pembuatan Sosis Daging Sapi.....	23
3.5 Metode Analisis.....	25
3.5.1 Analisis Sifat Fisik Emulsi gel	25



3.5.2 Analisis Sifat Kimia Emulsi gel	26
3.5.3 Analisis Sifat Fisik Sosis	28
3.5.4 Analisis Sifat Kimia Sosis	30
3.6 Rancangan Percobaan	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Karakterisasi Bahan.....	34
4.1.1 <i>Minyak sawit merah (MSM)</i>	34
4.1.2 <i>Soy Protein Concentrate (SPC)</i>	34
4.2 Karakteristik Kimia Emulsi gel.....	34
4.2.1 Analisis pH.....	34
4.2.2 Analisis Beta Karoten	35
4.3 Karakteristik Fisik Emulsi gel.....	37
4.3.1 Analisis Viskositas	37
4.3.2 Analisis <i>Hardness</i>	40
4.3.3 Analisis <i>Mikroskopis</i>	42
4.4 Karakteristik Sosis Daging Sapi.....	45
4.4.3 Analisa pH.....	45
4.4.2 Analisis Beta Karoten	47
4.4.1 Analisis Lemak	48
4.4.4 Analisa susut masak (<i>Cooking loss</i>).....	50
4.4.5 Analisa Tekstur	51
4.4.6 Mikrostruktur Sosis	54
4.4.7 Analisis Warna	56
BAB V PENUTUP	59
5.1 Kesimpulan.....	59
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	70