

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Emulsi.....	6
2.2 <i>Emulsion Gel</i> .....	7
2.3 Stabilitas Emulsi.....	8
2.4 <i>Soy Protein Concentrate</i> .....	9
2.5 <i>Kappa</i> -Karagenan.....	9
2.6 Interaksi Elektrostatis Protein dan Polisakarida .....	11
2.7 Minyak Sawit Merah .....	12
2.7.1 $\beta$ -karoten .....	14
2.8 <i>Ultra Turrax</i> .....	15
2.9 Glukono Delta Lakton (GDL) .....	15
2.10 Sosis Daging Sapi.....	16
2.11 Daging Sapi Merah.....	17

2.12 Hipotesis Penelitian .....	19
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
3.1 Bahan Penelitian .....	20
3.2 Alat Penelitian .....	20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
3.4 Tahapan Penelitian .....	21
3.4.1 Karakterisasi Bahan .....	21
3.4.2 Pembuatan Emulgel Minyak Sawit Merah .....	22
3.4.3 Penetapan Formulasi dan Pembuatan Sosis .....	23
3.5 Metode Analisis .....	25
3.5.1 Analisis $\beta$ -karoten .....	25
3.5.2 Analisis Kadar Protein .....	26
3.5.3 Analisis Sifat Kimia Emulgel .....	28
3.5.4 Analisis Sifat Fisik Emulgel .....	28
3.5.5 Analisis Sifat Kimia Sosis .....	29
3.5.6 Analisis Sifat Fisik Sosis .....	30
3.6 Rancangan Percobaan .....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
4.1 Karakterisasi Bahan .....	33
4.1.1 Minyak Sawit Merah (MSM) .....	33
4.1.2 <i>Soy Protein Consentrate</i> .....	33
4.2 Karakteristik Fisik dan Kimia Emulgel .....	33
4.2.1 Kadar Keasaman (pH) .....	34
4.2.2 Kadar $\beta$ -karoten .....	35
4.2.3 Sifat Fisik Emulgel .....	36
4.2.3.1 Viskositas Emulgel .....	36
4.2.3.2 Kekerasan Emulgel .....	38
4.2.4 Mikroskopis .....	40
4.2.5 Ukuran Partikel dan Zeta Potensial .....	41
4.3 Karakteristik Fisik dan Kimia Sosis .....	43
4.3.1 Kadar Keasaman (pH) .....	43

4.3.2 Kadar Lemak .....	44
4.3.3 Susut Masak ( <i>Cooking loss</i> ) .....	46
4.3.4 Kadar $\beta$ -karoten .....	47
4.3.5 Warna Sosis .....	50
4.3.6 Mikrostruktur Sosis .....	53
4.3.7 Tekstur Sosis.....	55
BAB V PENUTUP.....	59
5.1 Kesimpulan.....	59
5.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA .....	61
LAMPIRAN.....	73