

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Sosis	6
Bahan Penyusun Sosis	7
Daging ayam	7
Bahan pengikat (binder).....	8
Bahan pengisi (filler).....	10
Bumbu pembuatan sosis.....	11
Air es.....	13
STPP (Sodium Tripolyphosphate)	14
Brokoli (<i>Brassica oleracea</i>)	15
Kualitas Fisik Sosis	16
Nilai pH	17

Keempukan.....	17
Daya ikat air (DIA)	18
Kualitas Sensoris Sosis	19
Warna	19
Rasa.....	20
Aroma	21
Daya terima	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	24
Landasan Teori.....	24
Hipotesis	25
MATERI DAN METODE.....	26
Waktu dan Tempat Penelitian	26
Materi Penelitian	26
Alat.....	26
Bahan.....	26
Metode Penelitian	27
Pembuatan tepung brokoli	27
Pembuatan sosis ayam.....	27
Uji karakteristik fisik sosis	28
Uji sensoris	30
Analisis data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
Kualitas Fisik Sosis Ayam.....	32
Nilai pH	33
Keempukan.....	33
Nilai Daya Ikat Air (DIA)	34
Tampilan Fisik Sosis Ayam dengan Penambahan Tepung Brokoli...	35
Kualitas Sensoris Sosis Ayam.....	37
Warna	38
Rasa.....	39
Aroma	40

Tekstur	40
Daya Terima	41
KESIMPULAN DAN SARAN	43
Kesimpulan.....	43
Saran	43
RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA.....	49
UCAPAN TERIMAKASIH	55
LAMPIRAN	58