

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sosis Daging Ayam	4
Bahan Penyusun Sosis.....	4
Bahan Utama	4
Bahan Pengisi	5
Bahan Pengikat	5
Bahan Tambahan.....	6
Kulit Manggis	8
Kualitas Kimia Sosis Daging Ayam.....	9
Kadar Air	9
Kadar Lemak	10
Kadar Protein	10
Kadar Kolagen.....	11
Kualitas Sensoris Sosis Daging Ayam.....	11
Warna.....	11
Aroma.....	12
Rasa.....	12

Tekstur	12
Daya Terima.....	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
Materi.....	16
Metode.....	16
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
Kualitas Kimia	20
Kadar Air	21
Kadar lemak	22
Kadar protein.....	24
Kadar kolagen	25
Kualitas Sensoris	26
Warna.....	27
Aroma.....	29
Rasa	31
Tekstur	33
Daya terima	35
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
Kesimpulan.....	38
Saran	38
RINGKASAN	39
DAFTAR PUSTAKA.....	42
UCAPAN TERIMAKASIH.....	47
LAMPIRAN.....	50