

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	5
Manfaat .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
Sosis .....	6
Daging Ayam Broiler.....	8
Tepung Tapioka .....	8
Tepung Talas .....	9
Bahan Penyusun Sosis .....	11
Uji Kualitas Fisik .....	13
Uji Kualitas Sensoris.....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>19</b>
Landasan Teori .....	19
Hipotesis .....	20
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	<b>21</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
Materi .....	21
Metode Penelitian.....	22
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
Kualitas Fisik Sosis.....	27

Kualitas Sensoris Sosis .....	36
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>42</b>
Kesimpulan .....	42
Saran.....	42
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>43</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>47</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>55</b>