

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Sosis	6
Bahan Pembuatan Sosis	8
Bahan utama	8
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	11
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	18
Bahan tambahan	20
Proses Pembuatan Sosis	25
Penggilingan daging dan pencampuran bahan	26
Pembentukan adonan	26
Pengovenan dan pengukusan	27
Komposisi Kimia	28
Kadar air	30
Kadar protein	31
Kadar lemak	32
Kadar abu	33
Kadar karbohidrat	34
Estimasi indeks glikemik	35
Kadar serat pangan	36
Kualitas Sensoris	38
Warna	39
Rasa	40
Tekstur	41
Aroma	41
Daya terima	42
LANDASAN TERORI DAN HIPOTESIS	44
Landasan Teori	44
Hipotesis	46
MATERI DAN METODE	47

Lokasi dan Waktu Penelitian	47
Materi.....	47
Metode.....	48
Pembuatan Tepung Bekatul	48
Preparasi Sampel	48
Uji Komposisi Kimia.....	51
Uji Kualitas Sensoris	55
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
Kualitas Kimia.....	57
Kadar air.....	57
Kadar protein.....	59
Kadar lemak	62
Kadar abu.....	63
Kadar serat pangan.....	65
Kadar karbohidrat.....	67
Estimasi indeks glikemik.....	69
Kualitas Sensoris.....	70
Warna.....	71
Aroma.....	73
Tekstur	74
Rasa.....	77
Daya terima	79
KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
Kesimpulan.....	82
Saran	82
RINGKASAN	83
DAFTAR PUSTAKA.....	86
UCAPAN TERIMA KASIH.....	96
LAMPIRAN.....	99