

## 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 PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</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 Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
Sosis .....	6
Bahan Utama Pembuatan Sosis.....	8
Bahan Pengisi ( <i>filler</i> ).....	10
Bahan Pengikat ( <i>binder</i> ) .....	16
Bumbu-bumbu dan Bahan Tambahan.....	18
Pembuatan Sosis Daging Kambing .....	20
Kualitas Fisik Sosis Daging Kambing .....	23
Nilai pH.....	24
Daya Ikat Air.....	25
Keempukan .....	27
Uji Warna.....	28
Mikrostruktur Sosis Daging Kambing.....	30
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>34</b>
Landasan Teori.....	34
Hipotesis.....	35
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>36</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	36
Materi.....	36
Metode.....	37
Pembuatan Tepung Bekatul .....	37
Pembuatan Sosis .....	38
Rancangan Penelitian .....	41
Uji Kualitas Fisik .....	41
Uji Mikrostruktur .....	44
Analisis Data.....	44
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>

Kualitas Fisik Sosis Daging Kambing .....	45
Nilai pH.....	45
Daya Ikat Air (DIA) .....	48
Keempukan .....	52
Warna.....	56
Uji Mikrostruktur.....	60
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>65</b>
Kesimpulan.....	65
Saran.....	65
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>66</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>69</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>80</b>