

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sosis	5
Bahan Penyusun Sosis Ayam	6
Daging ayam broiler	7
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	8
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	10
STPP	11
Bumbu	12
Air es	15
Lemak	16
Wortel (<i>Daucus carota</i> L.)	17
Aktivitas Antioksidan	21
Kualitas Fisik Sosis Ayam	23
Nilai pH	24
Daya ikat air	26
Keempukan	27
Mikrostruktur Sosis Ayam	29
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	31
Landasan Teori	31
Hipotesis	33

MATERI DAN METODE	34
Waktu dan Lokasi Penelitian	34
Materi.....	34
Alat	34
Bahan	34
Metode.....	35
Pembuatan sosis ayam	35
Uji aktivitas antioksidan	36
Uji kualitas fisik.....	37
Uji mikrostruktur	40
Analisis data	43
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
Aktivitas Antioksidan.....	44
Kualitas Fisik	48
Nilai pH.....	48
Daya ikat air	50
Keempukan	52
Mikrostruktur.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan.....	57
Saran	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA.....	62
UCAPAN TERIMA KASIH.....	71
LAMPIRAN	73