

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>SURAT KETERANGAN</b>	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	v
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	vi
<b>INTISARI</b>	vii
<b>ABSTRACT</b>	viii
<b>DAFTAR ISI</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL</b>	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xii
<b>PENDAHULUAN</b>	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	5
Sosis	5
Bahan Penyusun Sosis Daging Kelinci	5
Kayu Secang	10
Aktivitas Antioksidan	13
Sifat Fisik	15
Kualitas Sensoris	17
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
<b>MATERI DAN METODE</b>	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22
Materi	22
Metode	23
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	29
Aktivitas Antioksidan Sosis Daging Kelinci	29
Sifat Fisik Sosis Daging Kelinci	31

Nilai pH.....	31
Daya Ikat Air.....	33
Keempukan .....	34
Kualitas Sensoris Sosis Daging Kelinci .....	<b>36</b>
Warna.....	36
Aroma.....	38
Rasa.....	39
Tekstur .....	41
Daya Terima.....	42
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>44</b>
Kesimpulan.....	<b>44</b>
Saran.....	<b>44</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>45</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>50</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>62</b>