

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 LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan	4
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sosis.....	5
Bahan Pembuatan Sosis.....	5
Daging Kelinci	5
Bahan Pengikat (Binder)	6
Bahan Pengisi (<i>filler</i>).....	7
Emulsifier	8
Bumbu / Bahan-bahan lain	8
Air dingin.....	9
<i>Sodium tripolyphosphate</i> (STPP)	9
Tepung Daun Salam.....	10
<i>Casing</i> / Selongsong.....	13
Aktivitas Antioksidan	13
Sifat Fisik	15
Tingkat Keasaman (pH)	15
Daya Ikat Air.....	16
Keempukan	17
Sifat Sensoris.....	17
Warna.....	18
Rasa	19
Aroma.....	19
Tekstur	20
Daya Terima.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi	24
Alat.....	24

Bahan.....	24
Metode	25
Pembuatan Tepung Daun Salam	25
Pembuatan Sosis Daging Kelinci.....	25
Pengujian Aktivitas Antioksidan	26
Pengujian Sifat Fisik	27
Pengujian Sifat Sensoris	29
Analisis Data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Aktivitas Antioksidan Sosis Daging Kelinci	30
Sifat Fisik Sosis Daging Kelinci.....	33
Nilai pH.....	33
Daya Ikat Air (DIA)	35
Keempukan	38
Sifat Sensoris Sosis Daging Kelinci	40
Warna.....	40
Aroma.....	42
Rasa	44
Tekstur	45
Daya Terima.....	47
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
Kesimpulan.....	49
Saran.....	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA.....	54
UCAPAN TERIMA KASIH.....	64