

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
Sosis Daging Kambing .....	5
Bahan Utama Pembuatan Sosis.....	6
Daging Kambing .....	6
Hati kambing .....	8
Bahan Pengisi ( <i>filler</i> ).....	11
Bahan Pengikat ( <i>binder</i> ) .....	12
Bahan Tambahan.....	14
Proses Pembuatan Sosis Kambing.....	18
Tahap preparasi .....	18
Tahap penyiapan casing sosis.....	19
Tahap pembuatan adonan daging.....	19
Tahap <i>stuffing</i> adonan daging.....	20
Kualitas Kimia Sosis Kambing .....	20
Zat Besi.....	23
Sensoris Sosis Kambing .....	24
Warna.....	25
Aroma.....	25

Rasa .....	26
Keempukan .....	26
Daya terima .....	27
<b>LANDASAN TEORI.....</b>	<b>28</b>
HIPOTESIS .....	29
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>30</b>
Pengujian kualitas kimia.....	32
<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
Kualitas kimia.....	36
Kadar air .....	36
Kadar protein.....	37
Kadar lemak .....	38
Zat Besi.....	40
Kualitas sensoris .....	42
Warna.....	42
Aroma.....	43
Keempukan .....	44
Rasa .....	46
Daya terima .....	47
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>48</b>
Kesimpulan.....	48
Saran.....	48
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>49</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>51</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>58</b>