

DAFTAR ISI

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.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Angkak	6
Bahan Pembuatan Sosis	7
Daging Rusa.....	7
Bahan Tambahan.....	8
Sosis	9
Kualitas Kimia.....	9
Kualitas Warna	11
Kualitas Mikrostruktur.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	12
Landasan Teori	12
Hipotesis.....	13
MATERI DAN METODE	14
Materi	14
Metode	15
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
Kualitas Kimia Sosis Daging Rusa	18

Kualitas Warna Sosis Daging Rusa.....	22
Kualitas Mikrostruktur Sosis Daging Rusa	25
KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
Kesimpulan.....	28
Saran.....	28
RINGKASAN	29
DAFTAR PUSTAKA.....	34
UCAPAN TERIMA KASIH.....	39
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia angkak	7
2. Formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis	16
3. Pengaruh penambahan angkak dengan level yang berbeda terhadap kualitas kimia sosis daging rusa	18
4. Pengaruh penambahan angkak dengan level yang berbeda terhadap kualitas warna sosis daging rusa	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Skema tahapan pembuatan sosis daging rusa	15
2. Mikrostruskur sosis daging rusa.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses pembuatan sosis daging rusa	41
2. Hasil Analisis Uji Kimia Sosis Daging Rusa	43
3. Hasil Analisis Uji Warna Sosis Daging Rusa.....	50