

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>4</b>
Sosis	4
Bahan Pembuatan Sosis	5
Daging Rusa	5
Bahan Tambahan	5
Angkak	6
Kualitas Fisik Sosis	7
Kualitas Sensoris Sosis	8
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	<b>10</b>
Landasan Teori	10
Hipotesis	11
<b>MATERI DAN METODE</b>	<b>12</b>
Materi	12
Metode	12
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>16</b>
Kualitas fisik Sosis Daging Rusa	16
Kualitas Sensoris Sosis Daging Rusa	19
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>23</b>



Kesimpulan .....	23
Saran .....	23
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>24</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>29</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>35</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Formulasi pembuatan sosis daging rusa .....	13
2. Tabel panelis kualitas sensoris sosis daging rusa .....	15
3. Kualitas fisik sosis daging rusa dengan penambahan angkak .....	16
4. Kualitas sensoris sosis daging rusa dengan penambahan angkak	19

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian .....	35
2. Hasil Analisis Uji Fisik pH Sosis Daging Rusa .....	37
3. Hasil Uji karakteristik fisik Daya Ikat Air Sosis Daing Rusa .....	38
4. Hasil Uji Karakteristik Fisik Keempukan Sosis Daging Rusa .....	40
5. Hasil Uji kualitas sensoris .....	42