

## DAFTAR ISI

	Halaman
<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>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</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 Penyusun Sosis .....	5
Daging ayam broiler .....	5
Bahan pengikat ( <i>binder</i> ) .....	5
Bahan pengisi ( <i>filler</i> ) .....	6
Bumbu dan bahan tambahan lainnya .....	6
Kubis Merah ( <i>Brassica oleracea</i> L.) .....	7
Aktivitas Antioksidan .....	8
Uji Kualitas Fisik .....	9
Nilai pH .....	10
Keempukan .....	10
Daya ikat air (DIA) .....	10
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>12</b>
Landasan Teori .....	12
Hipotesis .....	13
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>14</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	14
Materi Penelitian .....	14
Alat .....	14
Bahan .....	14
Metode Penelitian .....	15
Pengolahan kubis merah .....	15
Pembuatan sosis ayam .....	15
Uji aktivitas antioksidan .....	16
Uji kualitas fisik .....	17
Analisis data .....	18
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>19</b>



Aktivitas Antioksidan.....	19
Kualitas Fisik Sosis Ayam .....	20
Nilai pH .....	21
Keempukan.....	22
Daya Ikat Air (DIA) .....	23
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>25</b>
Kesimpulan.....	25
Saran.....	25
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>26</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>29</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>35</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>37</b>