

## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan .....	iii
Pernyataan Keaslian Penelitian .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel .....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran .....	xi
Intisari .....	xii
Abstract .....	xiii
Bab I. Pendahuluan .....	1
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Rumusan masalah.....	3
1.3. Tujuan penelitian.....	3
1.4. Manfaat penelitian.....	4
Bab II. Tinjauan Pustaka .....	5
2.1. Sosis dan karakteristik sosis.....	5
2.2. Agen pengikat .....	6
2.3.1. Alginat .....	7
2.3.2. Tepung tapioka termodifikasi .....	9
2.3.3. Karagenan .....	12
2.3. Hipotesis.....	13
Bab III. Bahan dan Metode Penelitian .....	15
3.1. Bahan.....	15
3.2. Peralatan .....	16
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian .....	16
3.4. Tahapan Penelitian .....	17
3.4.1. Produksi biomassa <i>Rhizopus oligosporus</i> .....	17
3.4.2. Produksi sosis mikoprotein.....	18
3.4.3. Analisis karakteristik fisikokimia dan nilai gizi .....	19
3.4.4. Proses uji sensoris sosis mikoprotein .....	24

3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	25
Bab IV. Hasil dan Pembahasan .....	27
4.1. Pengaruh Penambahan Agen Pengikat terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Nilai Gizi Sosis Mikoprotein.....	27
4.1.1. Tekstur .....	27
4.1.2. Warna.....	37
4.1.3. Kadar Proksimat .....	40
4.1.4. Daya Cerna Protein dan Kadar Serat .....	43
4.2. Pengaruh Penambahan Agen Pengikat terhadap Karakteristik Sensoris Sosis Mikoprotein .....	46
4.2.1. Uji Intensitas .....	47
4.2.2. Uji Hedonik atau Kesukaan .....	50
Bab V. Kesimpulan dan Saran .....	54
5.1. Kesimpulan.....	54
5.2. Saran.....	54
Daftar Pustaka .....	56
Lampiran .....	63