

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR GRAFIK .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Emulsi Gel.....	5
2.2 $\beta$ -karoten .....	8
2.3 Minyak Sawit Merah.....	9
2.4 <i>Soy Protein Concentrate</i> (SPC).....	11
2.5 Karagenan .....	12
2.6 GDL .....	13
2.7 Sosis Daging Sapi .....	14
2.8 Kinetika Degradasi.....	17
2.9 Oksidasi Lemak.....	19
2.10 Hipotesis Penelitian.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	21

3.1 Bahan Penelitian.....	21
3.2 Alat Penelitian .....	21
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
3.4 Tahapan Penelitian .....	22
3.4.1 Karakterisasi Bahan .....	22
3.4.2 Pembuatan Emulsi Gel.....	26
3.4.3 Pembuatan Sosis Daging Sapi.....	27
3.5 Metode Analisis.....	29
3.5.1 Analisis Sifat Fisik Emulsi Gel .....	29
3.5.2 Analisis Sifat Kimia Emulsi Gel .....	29
3.5.3 Analisis Sifat Fisik Sosis.....	30
3.5.4 Analisis Sifat Kimia Sosis.....	31
3.5.5 Kinetika Degradasi dan Pendugaan Umur Simpan.....	36
3.6. Rancangan Percobaan .....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1 Karakterisasi Bahan .....	39
4.1.1 Soy Protein Concentrate (SPC).....	39
4.1.2 <i>Kappa</i> -karagenan .....	39
4.1.3 Minyak Sawit Merah (MSM).....	39
4.2 Karakteristik Fisik dan Kimia Emulgel .....	40
4.2.1 <i>Hardness</i> .....	40
4.2.2 Kadar $\beta$ -karoten.....	40
4.3 Karakteristik Fisik dan Kimia Sosis.....	40
4.3.1 pH.....	41
4.3.2 Kadar $\beta$ -karoten.....	42
4.3.3 Kadar Lemak.....	45
4.3.4 Kadar Protein .....	46
4.3.5 Kadar Air.....	47
4.3.6 Kadar Abu .....	49
4.3.7 Kadar Karbohidrat.....	50
4.3.8 Angka Peroksida .....	51

4.3.9 Total Kalori .....	53
4.3.10 Warna .....	54
4.3.11 Tekstur .....	56
4.3.12 <i>Cooking loss</i> .....	61
4.4 Kinetika Degradasi.....	62
4.4.1 $\beta$ -karoten .....	62
4.4.2 Angka Peroksida .....	70
BAB V PENUTUP.....	73
5.1 Kesimpulan .....	73
5.2 Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN.....	93