UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakteristik Fisikokimia dan Kinetika Degradasi Beta-Karoten pada Produk Sosis Sapi yang Disubstitusi Emulsi Gel Minyak Sawit Merah
VAYSHINTA VIRGINA AMALIA, Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 β-karoten 8
2.3 Minyak Sawit Merah 9
2.4 *Soy Protein Concentrate* (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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakteristik Fisikokimia dan Kinetika Degradasi Beta-Karoten pada Produk Sosis Sapi yang Disubstitusi Emulsi Gel Minyak Sawit Merah
VAYSHINTA VIRGINA AMALIA, Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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 *Kappa*-karagenan 39
4.1.3 Minyak Sawit Merah (MSM) 39
4.2 Karakteristik Fisik dan Kimia Emulgel 40
4.2.1 *Hardness* 40
4.2.2 Kadar β-karoten 40
4.3 Karakteristik Fisik dan Kimia Sosis 40
4.3.1 pH 41
4.3.2 Kadar β-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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Karakteristik Fisikokimia dan Kinetika Degradasi Beta-Karoten pada Produk Sosis Sapi yang Disubstitusi Emulsi Gel Minyak Sawit Merah
VAYSHINTA VIRGINA AMALIA, Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.; Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

4.3.9 Total Kalori 53
4.3.10 Warna 54
4.3.11 Tekstur 56
4.3.12 *Cooking loss* 61
4.4 Kinetika Degradasi 62
4.4.1 β-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