

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KESLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GRAFIK.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang	1
1.2. Perumusan masalah	4
1.3. Tujuan penelitian	4
1.4. Manfaat penelitian	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1.Sosis Daging Sapi.....	6
2.2.Bawang Putih.....	7
2.3.Klasifikasi Bawang Putih	8
2.4.Allicin.....	9
2.5.Reaksi <i>Allicin</i>	10
2.6.Emulsion Gel.....	12
2.7.Minyak Sawit Merah	13
2.8.Hipotesis Penelitian	14
BAB III	12

METODE PENELITIAN.....	12
3.1.Bahan Penelitian.....	12
3.2.Alat Penelitian.....	12
3.3.Waktu dan Tempat Penelitian	13
3.4.Tahapan Penelitian	14
3.4.1. Pembuatan Pasta Bawang Putih	14
3.4.2. Pembuatan Emulgel Minyak Sawit Merah.....	14
3.4.3. Penetapan Formulasi dan Pembuatan Sosis	16
3.4.4. Analisis Sifat Kimia Emulgel.....	18
3.4.5. Analisis Sifat Fisik Emulgel.....	19
3.4.6. Analisis Sifat Kimia Sosis	20
3.4.7. Analisis Sifat Fisik Sosis.....	24
3.4.8. Uji Sensoris	26
3.4.9. Rekrutmen Panelis.....	26
3.4.10. Seleksi Panelis	27
3.4.11. Pelatihan Panelis.....	28
3.4.12. Rancangan Percobaan.....	29
BAB IV	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1.Karakteristik Fisik dan Kimia Emulgel.....	27
4.1.1. Hasil Uji pH emulgel.....	27
4.1.2. Hasil Uji Kekerasan Emulgel	27
4.1.3. <i>Water Holding Capacity (WHC)</i> Emulgel.....	28
4.1.4. Hasil Uji Mikroskopis Emulgel.....	28
4.2. Karakteristik Fisik dan Kimia Sosis	29
4.2.1. Hasil Uji Protein	29
4.2.2. Hasil Uji Antioksidan	31
4.2.3. Hasil Uji Lemak	33
4.2.4. Hasil Uji <i>Hardness</i>	35
4.2.5. Hasil Uji <i>Cohesiveness</i>	37
4.2.6. Hasil Uji <i>Gumminess</i>	38

4.2.7. Hasil Uji <i>Chewiness</i>	40
4.2.8. Hasil Uji <i>Springiness</i>	41
4.2.9. Hasil Uji pH.....	43
4.2.10. Hasil Uji Susut Masak (<i>Cookingloss</i>)	45
4.2.11. Hasil Uji Peroksida.....	47
4.3. Uji Sensoris	49
BAB V.....	68
PENUTUP.....	68
1. Kesimpulan.....	68
2. Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	79