

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
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	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Emulsi	8
2.2 Emulsi Gel	9
2.3 <i>Soy Protein Concentrate</i>	13
2.4 κ -Karagenan	14
2.5 Interaksi Elektrostatis Protein dan Polisakarida	16
2.6 Glucono Delta-Lactone (GDL)	17
2.7 Minyak Biji Bunga Matahari atau <i>Sunflower Oil</i>	19
2.8 Minyak Kelapa Murni (MKM) atau <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO)	21
2.9 Sosis Daging Sapi	24
2.10 Hipotesis Penelitian	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1 Bahan Penelitian	28
3.2 Alat Penelitian	28
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	29
3.4 Tahapan penelitian	30
3.4.1 Karakterisasi Bahan	30
3.4.2 Pembuatan Emulsi Gel	33
3.4.3 Penetapan Formulasi dan Pembuatan Sosis	34
3.5 Metode Analisis	36
3.5.1 Analisis Sifat Kimia Emulsi Gel	36
3.5.2 Analisis Sifat Fisik Emulsi Gel	37
3.5.3 Analisis Sifat Kimia Sosis	38
3.5.4 Analisis Sifat Fisik Sosis	42
3.5.5 Analisis sensoris	44
3.6 Rancangan Percobaan	45

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Karakteristik Bahan	46
4.1.1 <i>Soy Protein Concentrate</i>	46
4.1.2 Karagenan	46
4.2 Karakteristik Kimia Emulsi Gel	47
4.2.1 Kadar keasaman (pH)	47
4.3 Karakteristik Fisik Emulsi Gel	48
4.3.1 Ukuran Droplet	48
4.3.2 Kekerasan Emulsi Gel	50
4.4 Karakteristik Kimia Sosis	52
4.4.1 Kadar keasaman (pH)	52
4.4.2 Analisis Proksimat	54
4.4.3 Angka Peroksida	59
4.5 Karakteristik Fisik Sosis	62
4.5.1 Susut Masak (<i>Cooking loss</i>)	62
4.5.2 Warna	64
4.5.3 Tekstur	67
4.5.4 Mikrostruktur	73
4.6 Uji Sensoris	75
BAB V PENUTUP	79
5.1 Kesimpulan	79
5.2 Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	90