

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xvi
INTISARI	xvii
ABSTRACT	xviii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sosis dan Syarat Mutu Sosis	4
Komponen Penyusun Sosis	5
Daging Itik afkir.....	5
Tepung tapioka sebagai bahan pengisi (<i>filler</i>).....	6
Telur sebagai bahan pengikat (<i>binder</i>)	7
Bumbu-bumbu	8
Garam	10
Air es	11
Selongsong sosis (<i>casing</i>).....	12
Teh hijau	13
Komposisi Kimia Teh Hijau (<i>Camelia sinensis</i>)	14
Senyawa antioksidan dalam teh hijau	16
Senyawa antimikroba dalam teh hijau	18
Penyimpanan Sosis	19
Angka Peroksida.....	21

Total Mikroba	22
Karakteristik Fisik Sosis	23
pH.....	23
Daya ikat air	24
Tekstur	25
Warna.....	27
Karakteristik Kimia Sosis.....	28
Kadar air.....	28
Kadar protein.....	29
Kadar lemak	30
Karakteristik Sensoris Sosis.....	31
Warna.....	31
Aroma.....	32
Rasa.....	33
Tekstur	34
Daya terima	35
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	37
Landasan Teori	37
Hipotesis	38
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	39
Waktu dan Tempat Penelitian	39
Materi Penelitian	39
Alat penelitian.....	39
Bahan penelitian.....	39
Metode Penelitian	40
Pembuatan tepung teh hijau	40
Eksplorasi senyawa bioaktif yang bersifat antioksidan dalam teh hijau.....	40
Pembuatan sosis	42
Penyimpanan sosis	43
Uji angka peroksida	43
Uji total mikroba.....	44
Uji kualitas fisik.....	45
Uji kualitas kimia.....	46
Uji kualitas sensoris.....	46
Analisis data	47
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48

Senyawa Aktif dan Aktivitas Antioksidan Teh Hijau	48
Angka Peroksida Sosis Itik Afkir	49
Total Mikroba Sosis Itik Afkir	50
Kualitas Fisik Sosis Itik Afkir	52
pH	52
Daya ikat air	54
Tekstur	56
Warna	60
Kualitas Kimia Sosis Itik Afkir	63
Kadar air	63
Kadar protein	65
Kadar lemak	66
Kualitas Sensoris Sosis Itik Afkir	67
Warna	68
Aroma	70
Rasa	71
Tekstur	71
Daya terima	73
KESIMPULAN DAN SARAN	75
Kesimpulan	75
Saran	75
RINGKASAN	76
SUMMARY	78
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	99