

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Batasan masalah	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Sosis Sapi	5
2.2 Kerusakan Mutu Sosis Sapi Selama Penyimpanan	7
2.3 Edible coating.....	8
2.4 Gelatin.....	11
2.5 Teh Hijau.....	13
2.6 Hipotesis.....	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Alat dan Bahan Penelitian.....	16
3.2 Tempat Penelitian.....	16
3.3 Gaftar Alir Penelitian	17
3.4 Tahap Prapenelitian.....	18
3.5 Persiapan Ekstrak Teh Hijau	20
3.6 Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau	20
3.7 Pengujian <i>Edible coating</i> dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau	21
3.8 Pembuatan Sosis Sapi	22

3.9	Aplikasi <i>Edible coating</i> pada Sosis Sapi.....	22
3.10	Penyimpanan Sampel	23
3.11	Pengujian pH.....	24
3.12	Pengujian Kadar Air.....	24
3.13	Pengujian Oksidasi Lipid	25
3.14	Pengujian Mikrobiologi	26
3.15	Seleksi Panelis.....	26
3.16	Pelatihan Panelis	27
3.17	Uji Sensoris Sosis Sapi.....	28
3.18	Analisis Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		30
4.1	Pengujian <i>Edible coating</i> Prapenelitian	30
4.2	Pengujian Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau	32
4.3	Pengujian <i>Edible coating</i> Dengan Penambahan Ekstrak Teh Hijau	33
4.4	Pengujian pH.....	35
4.5	Pengujian Kadar Air.....	37
4.6	Pengujian TBARS.....	38
4.7	Pengujian Mikrobiologi	41
4.8	Uji Sensoris	43
BAB V KESIMPULAN		46
5.1	Kesimpulan	46
5.2	Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN		59