

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
INTISARI.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Sosis.....	6
B. Ampas Tahu.....	12
C. Evaluasi Kualitas Protein.....	15
D. Daya cerna protein.....	21
E. Hipotesa.....	23
III. METODE PENELITIAN.....	24
A. Pembuatan Sosis.....	24
B. Penepungan Sosis.....	26
C. Pengujian Kualitas Protein.....	26
a. Secara <i>in vitro</i>	26
b. PER (<i>Protein Efficiency Ratio</i>).....	27



IV.	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
	A. Komposisi Kimiawi Bahan Dasar.....	40
	B. Hasil Analisa Daya Cerna Protein <i>in vitro</i>	44
	C. Hasil Analisa PER (<i>Protein Efficiency Ratio</i>).....	45
V.	KESIMPULAN.....	50
	DAFTAR PUSTAKA.....	51
	LAMPIRAN.....	54