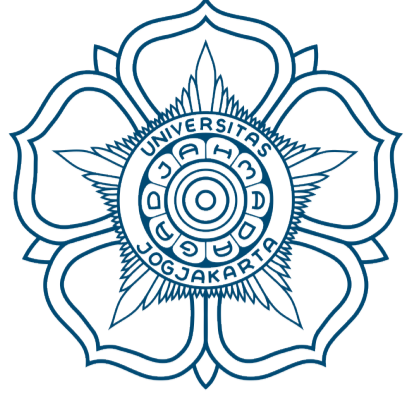


HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PENGESAHAN	
HALAMAN PERSEMBAHAN	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
INTISARI.....	vii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Permasalahan.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Sosis.....	5
1. Proses Pembuatan Sosis.....	8
2. Pembentukan dan Sistem Model Emulsi Sosis..	12
3. Stabilitas Emulsi Sosis.....	16
B. Ampas Tahu.....	19
C. Binder.....	24
1. Jenis-Jenis Binder.....	24
2. Mekanisme Kerja Binder.....	29
III. METODE PENELITIAN.....	32
A. Bahan.....	32
B. Peralatan.....	32
C. Cara Penelitian.....	33
D. Analisis Hasil.....	36



E. Rancangan Percobaan.....	38
<b>IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>39</b>
A. Komposisi Kimiawi Bahan Dasar.....	39
B. Stabilitas Emulsi Sosis.....	41
C. Pengecatan dan Pengamatan Mikroskopis Emulsi Sosis dan Irisan Sosis Masak.....	49
D. Komposisi Kimiawi Sosis.....	52
E. Uji Organoleptis Sosis Terhadap Tekstur, War- na, Sifat Irisan dan Flavor Sosis.....	56
1. Tekstur Sosis.....	56
2. Warna Sosis.....	58
3. Sifat Irisan Sosis.....	59
4. Flavor Sosis.....	60
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>62</b>
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran-Saran.....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN</b>	