

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN DEDIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	6
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Sosis Daging Sapi	7
Daging sapi	8
Hati Sapi.....	9
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	11
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	13
Bahan Tambahan.....	14
Proses Pembuatan Sosis Sapi	19
Tahap Preparasi	19
Tahap Penyiapan Selongsong Sosis.....	19
Tahap Pembuatan Adonan Daging	20
Tahap Stuffing Adonan <i>Filler</i>	21
Kualitas Kimia Sosis Sapi	21
Zat Besi	24
Pengujian Warna	25
Karakteristik Sensoris Sosis Sapi	26
Warna.....	27
Aroma.....	27
Rasa	28
Keempukan	28
Daya Terima.....	29
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	30
Landasan Teori.....	30

Hipotesis	32
MATERI DAN METODE	33
Waktu dan Tempat Penelitian	33
Materi	33
Metode	34
Pengujian kualitas kimia	35
Pengujian zat besi	36
Pengujian warna	37
Pengujian Sensoris	37
Analisis Data	38
HASIL DAN PEMBAHASAN	39
Kualitas Kimia	39
Kadar air	39
Kadar protein	40
Kadar lemak	41
Bahan lain	43
Zat Besi	44
Kualitas Warna	49
Kualitas Sensoris	51
Warna	51
Aroma	52
Keempukan	53
Rasa	54
Daya Terima	55
KESIMPULAN DAN SARAN	57
Kesimpulan	57
Saran	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA	60
UCAPAN TERIMA KASIH	67
LAMPIRAN	69