

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b>	<b>12</b>
LATAR BELAKANG	12
TUJUAN PENELITIAN	14
MANFAAT PENELITIAN	16
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>17</b>
Daging Domba	17
Sosis	18
Angkak	18
Bahan penyusun sosis	19
Pengemasan Retort Pouch	22
Kualitas Fisik	24
Nilai pH	24
Keempukan	24
Daya Ikat Air	25
Uji Warna Colorimeter	25
Kualitas Sensoris	26
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	<b>27</b>
Landasan Teori	27
Hipotesis	28
<b>MATERI DAN METODE</b>	<b>29</b>
Waktu dan Lokasi	29
Materi	29
Metode	29
Preparasi Sampel	29
Pengujian Kualitas Fisik	31
Pengujian Kualitas Sensoris	34
Analisis Data	35
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>36</b>

Kualitas Fisik .....	36
Nilai pH.....	36
Daya Ikat Air.....	39
Keempukan .....	42
Warna L* (Lightness).....	45
Warna a* (Redness).....	47
Warna b* (Yellowness).....	50
Kualitas Sensoris.....	53
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>69</b>
Kesimpulan.....	69
Saran .....	69
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>70</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>73</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>82</b>