

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sosis	5
Bahan Penyusun Sosis	6
Daging Ayam Petelur Afkir	6
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	7
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	7
Bahan Tambahan	8
Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.)	12
Proses Pembuatan Sosis	16
Aktivitas Antioksidan	18
Kualitas Fisik Sosis	20
Nilai pH	20
Daya ikat air (DIA)	21
Profil tekstur	22
Warna	23
Kualitas Sensoris	24
Warna	24
Rasa	25
Aroma	26
Tekstur	27
Daya terima	28
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	30
Landasan Teori	30
Hipotesis	32
MATERI DAN METODE PENELITIAN	33
Waktu dan Lokasi Penelitian	33
Materi	33
Alat	33
Bahan	34

Metode.....	34
Pembuatan tepung bunga telang	34
Pembuatan sosis ayam petelur afkir	35
Uji aktivitas antioksidan metode DPPH	36
Pengujian Kualitas Fisik	37
Pengujian Kualitas Sensoris.....	39
Analisis data	40
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
Aktivitas Antioksidan Sosis Ayam Petelur Afkir	41
Kualitas Fisik Sosis Ayam Petelur Afkir	44
Nilai pH.....	44
Daya ikat air (DIA)	46
Profil Tekstur	48
Warna.....	57
Kualitas Sensoris	62
Warna.....	62
Rasa	64
Aroma.....	66
Tekstur	67
Daya terima	69
KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
Kesimpulan.....	71
Saran.....	71
RINGKASAN	72
DAFTAR PUSTAKA.....	75
UCAPAN TERIMA KASIH.....	95
LAMPIRAN	97