

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sosis	4
Bahan Penyusun Sosis	6
Bahan utama	6
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	9
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	10
Bahan Tambahan	11
Tepung Wortel.....	14
β -Karoten	20
Kualitas Fisik Sosis Itik Afkir	22
Warna	23
pH	24
Daya Ikat Air (DIA).....	25
Tekstur.....	26
Kualitas Sensoris Sosis Itik Afkir	27
Warna	27
Aroma	28
Rasa	28
Tekstur.....	29
Daya terima	30
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	31
Landasan Teori	31
Hipotesis.....	32
MATERI DAN METODE	33
Waktu dan Lokasi Penelitian	33

Materi	33
Metode	34
Pembuatan tepung wortel	34
Uji kadar β -karoten	35
Pembuatan sosis daging itik afkir	35
Analisis Data	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	41
Kadar β -karoten.....	41
Kualitas Fisik Sosis Itik Afkir	44
Warna	45
pH	48
Daya Ikat Air	51
Tekstur.....	54
Kualitas Sensoris Sosis Itik Afkir	58
Warna	58
Aroma	60
Rasa	62
Tekstur.....	64
Daya terima	66
KESIMPULAN DAN SARAN	68
Kesimpulan.....	68
Saran.....	68
RINGKASAN	69
DAFTAR PUSTAKA.....	74
UCAPAN TERIMA KASIH.....	84
LAMPIRAN.....	87