

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sosis	4
Bahan Pembuatan Sosis	6
Bahan utama	6
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	7
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	8
Bahan tambahan	9
Proses pembuatan sosis.....	12
Penggilingan (<i>grinding</i>).	12
Pencampuran (<i>mixing</i>).	12
Emulsifikasi (<i>emulsifying</i>).	13
<i>Stuffing</i>	13
Pengkukusan (<i>cooking</i>).....	13
Tepung Taoge.....	14
Vitamin E.....	19
Kualitas Fisik.....	20
Nilai pH.....	21
Daya Ikat Air	22
Warna	22
<i>Texture Profile Analysis</i> (TPA).....	23
Kualitas Sensoris	23
Warna	25
Rasa	25
Aroma	25
Tekstur.....	26
Daya Terima	26
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	28
Landasan Teori.....	28

Hipotesis	29
MATERI DAN METODE	30
Waktu dan Lokasi Penelitian	30
Materi	30
Metode	31
Pembuatan Tepung Taoge	31
Pembuatan Sosis	31
Uji kadar vitamin E	32
Uji Kualitas Fisik	33
Uji Kualitas Sensoris	35
Analisis Data	37
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Kadar Vitamin E Sosis Itik Afkir	38
Kualitas Fisik	40
Nilai pH	40
Daya Ikat Air	42
Teksture Analysis Profile (TPA)	44
Uji Warna	49
Kualitas Sensoris	54
Warna	55
Rasa	57
Aroma	58
Tekstur	60
Daya Terima	61
KESIMPULAN DAN SARAN	64
Kesimpulan	64
Saran	64
RINGKASAN	65
DAFTAR PUSTAKA	68
UCAPAN TERIMA KASIH	81
LAMPIRAN	84