

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	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 Daging Ayam	5
Radikal Bebas	6
Mekanisme Oksidasi Lipid	7
Kandungan Kulit Buah Delima	10
Metode Ekstraksi	12
Metode Pengukuran Aktivitas Antioksidan.....	13
Kualitas Fisik Sosis Ayam.....	14
Daya Ikat Air	14
Nilai pH.....	16
Keempukan	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19

Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
Materi.....	22
Alat.....	22
Bahan.....	22
Metode.....	23
Pembuatan Sosis Ayam	23
Uji Aktivitas Antioksidan	24
Uji Kualitas Fisik	25
Analisis Data.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
Aktivitas Antioksidan.....	28
Kualitas Fisik Sosis Ayam.....	30
Daya Ikat Air.....	30
Nilai pH.....	32
Keempukan	33
KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
Kesimpulan.....	36
Saran	36
RINGKASAN	37
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel

1. Formulasi pembuatan sosis daging ayam.....	23
2. Aktivitas antioksidan sosis daging ayam.....	28
3. Kualitas fisik sosis daging ayam	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar

1. Mekanisme autooksidasi lipid	8
2. Mekanisme autooksidasi lipid	9
3. Struktur kimia komponen bioaktif	11
4. Reaksi oksidasi antioksidan oleh DPPH	14
5. Adonan sosis daging ayam	49
6. Sosis sebelum dikukus	49
7. Pengukusan sosis	49
8. Sosis setelah dikukus	49
9. Pengujian pH	50
10. Pengujian kadar air bebas	50
11. Pengujian kadar air total	50
12. Pengujian keempukan	50
13. Pengujian aktivitas antioksidan	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Dokumentasi Penelitian	49
2. Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Sosis Daging Ayam	51
3. Hasil Uji Daya Ikat Air Sosis Daging Ayam	53
4. Hasil Uji Nilai pH Sosis Daging Ayam	55
5. Hasil Uji Nilai Keempukan Sosis Daging Ayam	57