

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Sosis	5
Bahan Penyusun Sosis	6
Bahan utama	6
Bahan Pengisi	8
Bahan Pengikat	9
Bahan Tambahan	10
Proses Pembuatan Sosis	13
Infusa	16
Bayam Merah (<i>Amaranthus tricolor</i>)	17
Aktivitas Antioksidan	22
Sifat Fisik.....	24
Nilai pH	25
Daya ikat air (DIA)	26
Tekstur	27
Warna	29
Sensoris	30
Warna	31
Aroma	32
Tekstur	33
Rasa	34
Daya terima.....	34
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	36
Landasan Teori	36
Hipotesis.....	37
MATERI DAN METODE.....	38
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	38
Materi	38

Metode	39
Pembuatan Infusa Bayam Merah	39
Pembuatan Sosis Daging Ayam Petelur Afkir	39
Pengujian Aktivitas Antioksidan	40
Pengujian Sifat Fisik	41
Pengujian Sensoris	44
Analisis Data	44
HASIL DAN PEMBAHASAN	45
Aktivitas Antioksidan	45
Sifat Fisik	47
Nilai pH	48
Daya Ikat Air	49
Tekstur	51
Warna	58
Sensoris	62
Warna	64
Aroma	66
Tekstur	67
Rasa	69
Daya terima	70
KESIMPULAN DAN SARAN	72
Kesimpulan	72
Saran	72
RINGKASAN	73
DAFTAR PUSTAKA	76
UCAPAN TERIMA KASIH	86
LAMPIRAN	89