

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
PENGANTAR	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kacang Koro Pedang	4
Definisi kacang koro pedang	4
Komposisi kimia kacang koro pedang	4
Hidrolisis protein	6
Enzim protease	8
Umamizyme	10
Glutaminase	11
Aktivitas Antioksidan	12
Pengertian dan faktor yang mempengaruhi aktivitas antioksidan	12
Mekanisme antioksidan.....	13
Sosis Daging Ayam	17
Definisi sosis	17
Komposisi Sosis	17
Prosedur pembuatan sosis daging.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi Penelitian	25

Alat penelitian	25
Bahan penelitian.....	25
Metode Penelitian	26
1. Preparasi Hidrolisat Kacang Koro Pedang.....	26
2. Pembuatan sosis ayam dan penambahan hidrolisat p3.....	28
3. Analisis Pengujian	30
3.1 Analisis kimia.....	30
3.2 Analisis Fisik.....	34
3.3 Analisis sensoris.....	35
3.4 Aktivitas antioksidan	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	37
Kualitas Kimia Hidrolisat KKP	37
Kandungan proksimat hidrolisat kacang koro pedang.....	37
Kadar air dan aktivitas air hidrolisat kkp	38
Total asam amino bebas (TAAB)	41
Komposisi asam amino	43
Analisis gugus fungsional dengan fourier transform infrared	46
Kualitas Fisik Hidrolisat KKP.....	49
Rendemen	49
Warna	50
Mikrostruktur hidrolisat <u>KKP.....</u>	52
Aktivitas antioksidan hidrolisat kacang koro pedang.....	54
Kualitas Sensoris Hidrolisat KKP	56
Sensoris hidrolisat kacang koro pedang.....	56
Penentuan Perlakuan Terbaik Penelitian Tahap I	59
Penelitian Tahap II	59
Kualitas sensoris sosis daging ayam dengan penambahan hidrolisat P3....	59
KESIMPULAN DAN SARAN	63
Kesimpulan	63
Saran	63
RINGKASAN	64
SUMMARY	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN	75