

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	12
Latar Belakang	12
Tujuan Penelitian	14
Manfaat Penelitian	14
TINJAUAN PUSTAKA	15
Sosis.....	15
Daging Ayam Broiler.....	15
Tepung Tapioka.....	16
Sorgum	16
Tepung Sorgum	17
Amilosa dan Amilopektin	17
Kualitas Fisik Sosis Ayam Broiler	18
Kualitas Sensoris Sosis Ayam Broiler	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Lokasi Penelitian	24
Materi.....	24

Metode.....	24
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Kualitas Fisik	29
Kualitas Sensoris	41
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan.....	46
Saran	46
RINGKASAN	47
UCAPAN TERIMA KASIH.....	56
LAMPIRAN.....	58