

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Permasalahan	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Sosis Daging Ayam	3
Bahan Penyusun Sosis Daging Ayam	4
Proses Pembuatan Sosis Daging Ayam.....	14
Kualitas Kimia Sosis Daging Ayam.....	17
Kualitas Sensoris Sosis Daging Ayam.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori.....	24
Hipotesis	25
MATERI DAN METODE	26
Waktu dan Lokasi Penelitian	26
Materi Penelitian	26
Metode Penelitian	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Komposisi Kimia Sosis Daging Ayam.....	30
Tingkat Kesukaan Sosis Daging Ayam.....	33
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
Kesimpulan	40
Saran.....	40

RINGKASAN	41
DAFTAR PUSTAKA	43
UCAPAN TERIMA KASIH	50
LAMPIRAN.....	52