



	Hal
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
RINGKASAN	ix
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Permasalahan	1
B. Tujuan Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
A. Sosis	3
B. Pembentukan dan Stabilisasi Emulsi Sosis	4
C. Pengaruh Panas dan Proses Pembentuk- kan Gel pada Protein Daging	13
D. Enzim Bromelin	19
E. Hipotesa	24
III. METODE PENELITIAN	25
A. Bahan Penelitian	25
B. Peralatan Penelitian	25
C. Jalan Penelitian	26
D. Analisis Hasil	29
E. Rancangan Percobaan	29
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
A. Komposisi Bahan Dasar dan Bahan Pembantu	32
B. Aktivitas Enzim Bromelin Kasar	33
C. Pengecatan Membran Globula Lemak	35
D. Stabilitas Emulsi Sosis	38



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH PEMAKAIAN ENZIM BROMELIN KASAR PADA PEMBUATAN SOSIS FRANKFURTER
YANG DIMODIFIKASI**

ARI WISNU WARDANA, Ir. Sri Naruki; Ir. Y. Marsono, SU.

Universitas Gadjah Mada, 1988 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Hal

V. KESIMPULAN	43
VI. DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	47
1. Analisa kadar protein	48
2. Analisa kadar protein terlarut	50
3. Analisa kadar air	51
4. Analisa kadar air cara destilasi	52
5. Analisa aktivitas enzim	53
6. Analisa stabilitas emulsi	55
7. Pengecatan membran globula lemak	56
8. Hasil analisis komposisi daging sapi	57
9. Hasil analisis komposisi lemak sapi	59
10. Perhitungan formulasi daging sapi, lemak sapi dan air yang diperlukan untuk membuat sosis	60
11. Hasil analisis komposisi susu skim	61
12. Hasil analisis aktivitas enzim bro- meli kasar	62
13. Hasil analisis kadar protein terla- rut dari daging setelah diperlakukan dengan enzim	64
14. Hasil analisis stabilitas emulsi se- sis	65