

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Pengertian Sosis	5
Jenis-Jenis Sosis.....	6
Bahan Penyusun Sosis Ayam Broiler	6
Daging ayam broiler	7
Usus ayam.....	8
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	9
Bahan pengikat (<i>binder</i>).....	10
Bumbu-bumbu	11
Garam.....	12
Air es.....	13
Karakteristik Fisik Sosis.....	14
Nilai pH	14
Daya ikat air (DIA).....	15
Keempukan (<i>tenderness</i>).....	17
Karakteristik Mikrostruktur Sosis	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22

Materi Penelitian.....	22
Alat.....	22
Bahan	23
Metode Penelitian.....	23
Pembuatan sosis	23
Uji kualitas fisik	24
Uji karakteristik mikrostruktur	26
Analisis data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Karakteristik Fisik Sosis.....	29
Nilai pH	29
Daya Ikat Air (DIA)	31
Keempukan.....	33
Karakteristik Mikrostruktur Sosis	36
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	44
UCAPAN TERIMAKASIH.....	49
LAMPIRAN	51