

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Daging Ayam Broiler .....	5
Sosis Daging Ayam Broiler .....	6
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Sosis.....	7
Bahan pengisi ( <i>filler</i> ).....	7
Bahan pengikat ( <i>binder</i> ) .....	8
Bumbu .....	8
Pewarna alami (angkak).....	9
Spirulina ( <i>Arthrospira platensis</i> ).....	10
Karakteristik Fisik Sosis .....	13
Nilai pH.....	13
Daya ikat air (DIA) .....	13
Keempukan ( <i>tenderness</i> ) .....	14
Mikrostruktur Sosis .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>17</b>
Landasan Teori.....	17
Hipotesis .....	18
<b>MATERI DAN METODE PENELITIAN</b> .....	<b>19</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
Materi Penelitian .....	19
Metode Penelitian .....	20

Pembuatan sosis .....	20
Uji karakteristik fisik sosis .....	21
Uji pH.....	21
Uji daya ikat air .....	22
Uji keempukan.....	23
Uji mikrostruktur .....	23
Analisis data .....	25
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
Karakteristik fisik sosis.....	26
Nilai pH.....	26
Nilai daya ikat air .....	27
Nilai keempukan .....	28
Karakteristik Mikrostruktur Sosis.....	29
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>32</b>
Kesimpulan .....	32
Saran .....	32
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>33</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>37</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>44</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan gizi spirulina per 3 gram .....	12
2. Formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis .....	21
3. Hasil uji karakteristik fisik.....	26

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Level penambahan 0 (kontrol).....	30
2. Level penambahan 250 ppm .....	30
3. Level penambahan 750 ppm .....	30
4. Level penambahan 500 ppm .....	30
5. Level penambahan 1000 ppm .....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan sosis .....	44
2. Data hasil pengujian karakteristik fisik .....	45
3. Sosis daging ayam broiler dengan penambahan spirulina .....	46
4. Hasil analisis statistik uji pH.....	47
5. Hasil analisis statistik uji daya ikat air .....	48
6. Hasil analisis statistik uji keempukan.....	49