UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIK DAN MIKROSTRUKTUR SOSIS DAGING AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN SPIRULINA
kurung buka Arthrospira platensis kurung tutup
FRISKA PUTRI SUMAJAVA, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIK DAN MIKROSTRUKTUR SOSIS DAGING AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN SPIRULINA
kurung buka Arthrospira platensis kurung tutup
FRISKA PUTRI SUMAJAVA, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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

HASIL DAN PEMBAHASAN 26

Karakteristik fisik sosis 26
Nilai pH 26
Nilai daya ikat air 27
Nilai keempukan 28
Karakteristik Mikrostruktur Sosis 29

KESIMPULAN DAN SARAN 32

Kesimpulan 32
Saran 32

RINGKASAN 33

DAFTAR PUSTAKA 37

UCAPAN TERIMA KASIH 42

LAMPIRAN 44

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK FISIK DAN MIKROSTRUKTUR SOSIS DAGING AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN SPIRULINA
kurung buka Arthrospira platensis kurung tutup
FRISKA PUTRI SUMAJAVA, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Kandungan gizi spirulina per 3 gram 12
2. Formulasi bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis 21
3. Hasil uji karakteristik fisik 26

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK FISIK DAN MIKROSTRUKTUR SOSIS DAGING AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN SPIRULINA
kurung buka Arthrospira platensis kurung tutup**
FRISKA PUTRI SUMAJAVA, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

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

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**KARAKTERISTIK FISIK DAN MIKROSTRUKTUR SOSIS DAGING AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN SPIRULINA
kurung buka Arthrospira platensis kurung tutup**
FRISKA PUTRI SUMAJAVA, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.;Ir. Edi Suryanto
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

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