

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
PENGANTAR	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Sosis dan Syarat Mutu Sosis.....	3
Karakteristik Kimia Sosis	3
Kadar air.....	3
Protein sosis	5
Lemak sosis.....	5
Karakteristik Fisik Sosis.....	6
Nilai pH.....	6
Keempukan (Tenderness)	7
Water-holding capacity (WHC) atau daya ikat air (DIA).....	7
Komponen Penyusun Sosis	8
Daging domba	8
Bahan pengikat (binder).....	8
Bahan pengisi (filler)	9
Lemak.....	9
Bumbu-bumbu	9
Garam	10
Es batu	11
Selongsong sosis (Casing)	11
Komposisi Kimia Teh Hijau (<i>Camelia sinensis</i>).....	11
Senyawa antioksidan dalam daun teh hijau	12
Senyawa antimikroba dalam daun teh	13

Kontaminasi Mikroba dalam Sosis Selama Penyimpanan	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE PENELITIAN	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi Penelitian.....	18
Alat penelitian	18
Bahan penelitian	18
Metode Penelitian.....	19
Pembuatan tepung daun teh hijau	19
Uji tepung daun teh hijau	19
Pembuatan sosis	19
Uji total mikroba	20
Uji angka peroksida	20
Uji karakteristik kimia	21
Uji karakteristik fisik	21
Uji sensoris	22
Analisis data	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Total Mikrobial pada Sosis	24
Total plate count (TPC).....	24
Angka peroksida	26
Kualitas Kimia Sosis.....	28
Kadar air.....	28
Kadar protein	30
Kadar lemak	31
Karakteristik Fisik Sosis.....	33
Nilai pH.....	33
Daya ikat air.....	35
Keempukan (<i>Tenderness</i>)	38
Karakteristik Organoleptik	39
Warna.....	40
Rasa	41
Aroma.....	42
Tekstur	43
Daya terima	45
KESIMPULAN DAN SARAN	46



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH PENAMBAHAN TEH HIJAU (*Camelia sinensis*) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP
TOTAL MIKROBA, ANGKA**

PEROKSIDA, KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK, DAN SENSORIS SOSIS DOMBA

LAILATUL P, Dr. Ir. Jamhari, M. Agr. Sc., IPM; Dr. Ir. Chusnul Hanim, M. Sc., IPM

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN.....	47
<i>SUMMARY</i>	50
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN	60