

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sosis.....	5
Bahan-bahan Pembuatan Sosis	7
Lemak Daging	16
Sifat Fisik Sosis.....	17
Mikrostruktur Sosis	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori	24
Hipotesis.....	27
MATERI DAN METODE	28
Waktu dan Tempat Penelitian	28
Materi Penelitian	28
Metode Penelitian.....	29
Pembuatan sosis	29
Uji karakteristik fisik sosis kambing.....	32
Mikrostruktur sosis	34
Analisis data.....	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	37
Karakteristik Fisik Sosis Kambing	37

Nilai pH sosis kambing	37
Daya ikat air (DIA) sosis kambing	39
Keempukan	40
Mikrostruktur Sosis Kambing	41
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran.....	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	56
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu sosis daging.....	6
2. Komposisi kandungan gizi daging kambing dan daging sapi ..	9
3. Formulasi pembuatan sosis kambing.....	31
4. Rerata nilai pH, DIA, dan keempukan sosis kambing dengan imbangan <i>abdominal fat</i> dan daging kambing sebesar 0:175, 5:170, 10:165, 15:160, 20:155.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan preparasi dan pembuatan sosis kambing.....	58
2. Foto sosis kambing.....	59
3. Data hasil pengujian pH sosis kambing.....	60
4. Hasil analisis variansi dan DMRT pH sosis kambing.....	61
5. Data hasil pengujian DIA sosis kambing.....	63
6. Hasil analisis variansi dan DMRT daya ikat air sosis kambing.....	64
7. Data hasil pengujian keempukan sosis kambing.....	66
8. Hasil analisis variansi dan DMRT keempukan sosis kambing.....	67