

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.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Kambing.....	5
Sosis.....	6
Bawang Tiwai.....	7
Bahan Pengisi (<i>filler</i>).....	8
Bahan Pengikat (<i>binder</i>).....	10
Bumbu.....	11
Karakteristik Fisik Sosis.....	12
Nilai pH sosis.....	12
Keempukan sosis.....	13
Karakteristik Sensoris Sosis.....	14
Warna sosis.....	14
Rasa sosis.....	15
Aroma sosis.....	16
Tekstur sosis.....	17
Kekenyalan sosis.....	18
Daya terima sosis.....	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	23



MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi Penelitian.....	24
Alat	24
Bahan	25
Metode Penelitian.....	25
Pembuatan ekstrak bawang tiwai	25
Pembuatan sosis.....	26
Uji karakteristik fisik sosis.....	27
Uji pH.....	27
Keempukan.....	27
Uji karakteristik sensoris.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Karakteristik Fisik Sosis Daging Kambing	30
Nilai pH	31
Keempukan.....	32
Karakteristik Sensoris Sosis Daging Kambing.....	33
Warna	34
Rasa	34
Aroma	35
Tekstur.....	36
Kekenyalan.....	37
Daya Terima	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	43
UCAPAN TERIMA KASIH.....	52
LAMPIRAN	54