

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Sosis Fermentasi.....	6
Penggunaan Bakteri Asam Laktat dalam Sosis Fermentasi.....	7
Daging Ayam Broiler	9
Antioksidan.....	10
Angkak.....	13
Penyimpanan Sosis Ayam Fermentasi	17
Karakteristik Kimia Sosis Ayam Fermentasi	18
Karakteristik Fisik Sosis Ayam Fermentasi.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi Penelitian.....	24
Metode.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Karakteristik Kimia Sosis Ayam Fermentasi	32

Karakteristik Fisik Sosis Ayam Fermentasi.....	42
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
Kesimpulan	50
Saran.....	50
RINGKASAN	51
DAFTAR PUSTAKA.....	56
UCAPAN TERIMA KASIH.....	65
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Mekanisme aktivitas antioksidan.....	12
2. Komposisi kimia angkak (g/100g berat kering)	14
3. Formulasi sosis ayam fermentasi.....	27
4. Rerata kadar air sosis ayam fermentasi dengan level angkak dan lama penyimpanan yang berbeda(%).....	32
5. Rerata kadar protein sosis ayam fermentasi dengan level angkak dan lama penyimpanan yang berbeda(%)	34
6. Rerata kadar lemak sosis ayam fermentasi dengan level angkak dan lama penyimpanan yang berbeda(%)	37
7. Hasil uji kualitatif angka perosida sosis ayam fermentasi dengan level angkak dan lama penyimpanan yang berbeda	40
8. Rerata nilai pH sosis ayam fermentasi dengan level angkak dan lama penyimpanan yang berbeda	42
9. Rerata nilai daya ikat air sosis ayam fermentasi dengan level angkak dan lama penyimpanan yaang berbeda(%)	44
10. Rerata nilai keempukan sosis ayam fermentasi dengan level angkak dan lama penyimpanan yang berbeda (mm/50g)	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur kimia pigmen dari kapang <i>Monascus purpureus</i> (Pattanagul <i>et al.</i> , 2007).....	16
2. Alur pembuatan sosis ayam fermentasi	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data hasil pengujian kualitas kimia dan fisik sosis ayam fermentasi selama penyimpanan 0 hari.....	68
2. Data hasil pengujian kualitas kimia dan fisik sosis ayam fermentasi selama penyimpanan 11 hari.....	68
3. Data hasil pengujian kualitas kimia dan fisik sosis ayam fermentasi selama penyimpanan 21 hari.....	68
4. Hasil deskriptif kadar air sosis ayam fermentasi	69
5. Tabel anova kadar air sosis ayam fermentasi.....	69
6. Hasil deskriptif kadar protein sosis ayam fermentasi	70
7. Tabel anova kadar protein sosis ayam fermentasi.....	70
8. Hasil deskriptif kadar lemak sosis ayam fermentasi.....	71
9. Tabel anova kadar lemak sosis ayam fermentasi	71
10. Hasil deskriptif nilai pH sosis ayam fermentasi	72
11. Tabel anova nilai pH sosis ayam fermentasi.....	72
12. Hasil deskriptif daya ikat air sosis ayam fermentasi.....	73
13. Tabel anova daya ikat air sosis ayam fermentasi	73
14. Hasil deskriptif nilai keempukan sosis ayam fermentasi	74
15. Tabel anova keempukan sosis ayam fermentasi	74
16. Hasil uji lanjut Duncan nilai keempukan sosis ayam fermentasi	75