

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam Broiler	4
Sosis.....	5
Selongsong Sosis	7
Bawang Dayak	8
Total Mikroba Sosis.....	12
Sensoris Sosis	13
Warna sosis.....	14
Rasa sosis	14
Aroma sosis.....	15
Tekstur sosis	15
Kekenyalan sosis.....	16
Daya terima sosis	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE.....	20
Lokasi dan Waktu Penelitian	20
Materi	20
Alat.....	20
Bahan	20
Metode.....	21
Pembuatan ekstrak bawang dayak	21
Pembuatan sosis	21
Uji <i>total plate count</i>	23

Uji sensoris sosis	24
Analisis data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Total Mikroba	26
Kualitas Sensoris Sosis Ayam Daging Broiler	29
Warna	30
Rasa.....	32
Aroma	34
Tekstur.....	35
Kekenyalan.....	37
Daya terima	39
KESIMPULAN DAN SARAN	41
Kesimpulan.....	41
Saran	41
RINGKASAN.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH	51
LAMPIRAN	53