UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS SOSIS DAGING AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN SPIRULINA (Arthrospira platensis)
ADDI JALER MUKHSHON, Dr. Ir. Setiyono, SU.; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

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 **4**
Sosis Ayam 4
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Sosis 4
Daging 4
Bahan pengisi *(Filler)* 5
Bahan pengikat (*Binder*) 7
Bumbu 7
Kualitas Kimia Sosis 8
Kadar air 8
Kadar protein 9
Kadar lemak 10
Kadar abu 11
Kualitas Sensoris Sosis 11
Warna 12
Rasa dan Aroma 12
Tekstur 13
Kekenyalan 14
Daya terima 14
Spirulina (*Arthospira platensis*) 15
Angkak 17
Selongsong Sosis 18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS **19**
Landasan Teori 19

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KARAKTERISTIK KIMIA DAN SENSORIS SOSIS DAGING AYAM BROILER DENGAN PENAMBAHAN SPIRULINA (Arthrospira platensis)
ADDI JALER MUKHSHON, Dr. Ir. Setiyono, SU.; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hipotesis 20

MATERI DAN METODE PENELITIAN 21

Waktu dan Tempat Penelitian 21
Materi Penelitian 21
Alat 21
Bahan 21
Metode Penelitian 22
Pengujian kualitas kimia 23
Pengujian kualitas sensoris 26
Analisis data 27

HASIL DAN PEMBAHASAN 28

Karakteristik Kimia Sosis 28
Kadar air 28
Kadar protein 29
Kadar lemak 30
Kadar abu 30
Kualitas Sensoris Sosis 31
Warna 32
Rasa 32
Aroma 33
Tekstur 34
Kekenyalan 34
Daya terima 35

KESIMPULAN DAN SARAN 37

Kesimpulan 37
Saran 37

RINGKASAN 38

DAFTAR PUSTAKA 41

LAMPIRAN 45