

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
Sosis Fermentasi.....	6
Daging Ayam <i>Broiler</i> .....	8
Penggunaan <i>Lactobacillus plantarum</i> dalam Pengawetan Pangan...	9
Angkak sebagai Bahan Pewarna dan Pengawet.....	10
Penyimpanan .....	14
Kualitas Mikrobiologi Sosis Ayam Fermentasi.....	15
Kualitas Sensoris Sosis Ayam Fermentasi .....	17
Warna sosis ayam fermentasi.....	18
Rasa sosis ayam fermentasi .....	19
Aroma sosis ayam fermentasi .....	19
Tekstur sosis ayam fermentasi .....	20
Kekenyalan sosis ayam fermentasi.....	21
Daya terima sosis ayam fermentasi .....	21
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>23</b>
Landasan Teori.....	23
Hipotesis.....	25
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>26</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	26
Materi Penelitian.....	26
Alat.....	26
Bahan.....	26
Metode Penelitian.....	27
Preparasi kultur <i>starter</i> .....	27

Pembuatan sosis ayam fermentasi .....	28
Penyimpanan sosis ayam fermentasi.....	29
Pengujian kualitas mikrobiologi sosis ayam fermentasi .....	29
Pengujian kualitas sensoris sosis ayam fermentasi .....	30
Analisis data.....	31
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
Kualitas Mikrobiologis Sosis Ayam Fermentasi .....	32
Kualitas Sensoris Sosis Ayam Fermentasi .....	36
Warna sosis ayam fermentasi .....	36
Rasa sosis ayam fermentasi .....	38
Aroma sosis ayam fermentasi .....	41
Tekstur sosis ayam fermentasi .....	43
Kekenyalan sosis ayam fermentasi.....	45
Daya terima sosis ayam fermentasi .....	46
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>49</b>
Kesimpulan.....	49
Saran.....	49
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>50</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>56</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>67</b>