

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sosis	4
Bahan Penyusun Sosis	5
Daging	5
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	5
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	6
Bumbu pembuat sosis	6
Kunyit	7
Kualitas Fisik Sosis	9
Nilai pH (derajat keasaman)	9
Daya ikat air (DIA)	10
Keempukan	11
Susut masak	11
Kualitas Sensoris Sosis	12
Warna	12
Aroma	13
Rasa	13
Tekstur	14
Kekenyalan	14
Daya terima	15

Aktivitas Antioksidan	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	21
Materi	21
Metode	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kualitas Fisik Sosis	28
Nilai pH (derajat keasaman)	28
Daya ikat air (DIA).....	30
Keempukan.....	31
Susut masak	32
Kualitas Sensoris Sosis.....	33
Warna	35
Rasa	36
Tekstur.....	38
Aroma	39
Kekenyalan	40
Daya terima.....	41
Aktivitas Antioksidan	42
KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan.....	45
Saran.....	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA	49
UCAPAN TERIMA KASIH	54
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kunyit per 100 g	8
2. Formulasi sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	23
3. Skor warna, rasa, tekstur, aroma, kekenyalan, dan daya terima uji sensoris	25
4. Rerata hasil uji kualitas fisik sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	28
5. Rerata hasil uji kualitas sensoris sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	33
6. Rerata hasil uji aktivitas antioksidan sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alir pembuatan tepung kunyit.....	57
2. Diagram alir pembuatan sosis	58
3. Analisis statistik nilai pH sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	55
4. Analisis statistik daya ikat air sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	56
5. Analisis statistik keempukan sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	57
6. Analisis statistik susut masak sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	58
7. Kuisiner uji sensoris sosis sapi.....	59
8. Analisis statistik warna sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	62
9. Analisis statistik rasa sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	65
10. Analisis statistik tekstur sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	67
11. Analisis statistik aroma daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	69
12. Analisis statistik kekenyalan sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	71
13. Analisis statistik daya terima sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	73
14. Analisis statistik aktivitas antioksidan sosis daging sapi dengan penambahan tepung kunyit	75