

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN 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.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sosis Daging Sapi.....	4
Daging Sapi.....	6
Tepung Labu Kuning.....	8
Bahan Pengikat atau <i>Binder</i> Sosis.....	9
Bahan Pengisi atau <i>Filler</i> Sosis.....	10
Bumbu-Bumbu Pembuatan Sosis.....	11
Garam.....	11
Bawang.....	11
Merica.....	11
Selongsong atau <i>Casing</i> Sosis	
Karakteristik Fisik Sosis.....	12
Nilai pH sosis daging sapi.....	12
Daya ikat air (DIA) sosis daging sapi.....	13
Keempukan sosis daging sapi.....	14
Mikrostruktur Sosis Daging Sapi.....	15

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	19
Waktu Dan Tempat Penelitian.....	19
Materi Penelitian.....	19
Alat.....	19
Bahan.....	19
Metode Penelitian.....	20
Pembuatan tepung labu kuning.....	20
Pembuatan sosis.....	20
Uji kualitas fisik sosis.....	21
Uji mikrostruktur sosis.....	23
Analisis data.....	23
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
Kualitas Fisik Sosis Daging Sapi.....	24
Nilai pH sosis.....	24
Daya ikat air sosis.....	26
Keempukan sosis.....	28
Mikrostruktur Sosis Daging Sapi.....	30
KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
Kesimpulan.....	36
Saran.....	36
RINGKASAN.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	40
UCAPAN TERIMAKASIH.....	45
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu sosis daging.....	5
2. Komposisi kimia tapioka dan labu kuning per 100 g bahan.....	11
3. Komposisi bahan sosis dalam persen (%).....	21
4. Rerata hasil uji fisik sosis daging sapi dengan imbangan tepung labu kuning dan tepung tapioka.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Perlakuan imbangan tepung tapioka dan labu kuning (100:0).....	30
2. Perlakuan imbangan tepung tapioka dan labu kuning (75:25).....	31
3. Perlakuan imbangan tepung tapioka dan labu kuning (50:50).....	31
4. Perlakuan imbangan tepung tapioka dan labu kuning (25:75).....	32
5. Perlakuan imbangan tepung tapioka dan labu kuning (0:100).....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses pembuatan tepung labu.....	47
2. Proses pembuatan sosis.....	48
3. Foto pembuatan sosis.....	49
4. Data uji kualitas fisik sosis.....	50
5. Hasil analisis anova nilai pH sosis	51
6. Hasil analisis anova nilai DIA sosis.....	52
7. Hasil analisis anova nilai keempukan sosis.....	53
8. Hasil analisis anova nilai KAT sosis	54
9. Analisis mikrostruktur.....	55
10. Hasil analisis kimia <i>near infrared spectroscopy</i> (NIRS).....	57