

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	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
Potensi Wortel Sebagai Pewarna Alami	6
Bahan Penyusun Sosis	8
Kualitas Fisik Sosis.....	13
Kualitas Sensoris Sosis	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Tempat Penelitian	17
Materi Penelitian.....	17
Alat.....	17
Bahan.....	17

Metode Penelitian.....	17
Pembuatan ekstrak wortel	17
Pembuatan sosis ayam.....	18
Pengujian kualitas fisik.....	19
Pengujian kualitas sensoris	21
Analisis data.....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Kualitas Fisik Sosis.....	23
pH	23
Daya ikat air.....	24
Keempukan.....	25
Kualitas Sensoris Sosis	26
Warna	27
Rasa	28
Aroma	29
Tekstur.....	30
Kekenyalan	31
Daya terima.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
Kesimpulan.....	33
Saran.....	33
RINGKASAN	34
DAFTAR PUSTAKA.....	37
UCAPAN TERIMA KASIH.....	42
LAMPIRAN	45