

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN DEDIKASI.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Sosis .....	4
Daging Ayam <i>Broiler</i> .....	6
Tempe.....	7
Karakteristik Fisik Sosis .....	10
Karakteristik Organoleptik Sosis .....	13
Potensi Antihipertensi .....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	20
Landasan Teori .....	20
Hipotesis .....	22
MATERI DAN METODE .....	23
Waktu dan Tempat Penelitian .....	23
Materi.....	23
Metode.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30

Karakteristik Fisik Sosis .....	30
Karakteristik Organoleptik Sosis .....	33
Potensi Antihipertensi .....	38
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>41</b>
Kesimpulan .....	41
Saran .....	41
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>42</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>44</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi asam amino pada protein daging.....	7
2. Komposisi asam amino esensial dalam kedelai .....	8
3. Kandungan nutrisi dalam tempe kedelai murni.....	8
4. Skor warna, rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya terima yang digunakan pada uji karakteristik organoleptik.....	27
5. Rerata hasil uji karakteristik fisik sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe.....	30
6. Rerata skor hasil uji karakteristik organoleptik sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	34
7. IC <sub>50</sub> sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Contoh perhitungan formula sosis daging ayam <i>broiler</i> .....	50
2. Formulasi sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	52
3. Bagan pembuatan sosis .....	53
4. Analisis statistik kemampuan sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	54
5. Analisis statistik daya ikat air sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	55
6. Analisis statistik pH sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	56
7. Analisis statistik warna sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	57
8. Analisis statistik rasa sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	58
9. Analisis statistik tekstur sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	60
10. Analisis statistik kekenyalan sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	62
11. Analisis statistik daya terima sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe .....	64
12. Kuisisioner skoring uji organoleptik sosis daging ayam <i>broiler</i> dengan substitusi tempe.....	66
13. Perhitungan uji antihipertensi .....	67