

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
INTISARI.....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Daging Domba .....	3
Sifat-sifat Kedelai dan Tempe .....	5
Sosis .....	8
Bahan Penyusun Sosis .....	10
Kualitas Fisik Sosis .....	14
Karakteristik Sensoris Sosis .....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	21
Landasan Teori .....	21
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE .....	23
Waktu dan Tempat Penelitian .....	23
Materi Penelitian.....	23
Metode Penelitian.....	24

HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
Kualitas Fisik .....	28
Karakteristik Sensoris.....	31
KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
Kesimpulan.....	37
Saran.....	37
RINGKASAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	42
UCAPAN TERIMA KASIH.....	46
LAMPIRAN.....	48

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perkiraan komposisi dan kandungan kalori bagian <i>lean</i> pada potongan daging domba .....	4
2. Komposisi asam amino daging domba segar (% protein kasar).....	4
3. Komponen asam lemak pada lemak daging domba .....	5
4. Komposisi asam amino esensial dalam kedelai .....	6
5. Perbandingan nilai gizi kedelai dan tempe (dalam 100 g bahan) .....	7
6. Skor warna, rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya terima pada uji karakteristik sensoris .....	27
7. Rerata hasil uji kualitas fisik sosis daging domba dengan level substitusi tempe yang berbeda.....	28
8. Rerata hasil uji karakteristik sensoris sosis daging domba dengan level substitusi tempe yang berbeda.....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan formulasi sosis.....	48
2. Formulasi sosis daging domba dengan substitusi tempe .....	50
3. Bagan metode pembuatan sosis .....	51
4. Kuesioner uji karakteristik sensoris sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	52
5. Analisis statistik nilai pH sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	53
6. Analisis statistik daya ikat air (DIA) sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	54
7. Analisis statistik keempukan sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	55
8. Analisis statistik skor warna sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	56
9. Analisis statistik skor rasa sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	58
10. Analisis statistik skor tekstur sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	60
11. Analisis statistik skor kekenyalan sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	62
12. Analisis statistik skor daya terima sosis daging domba dengan substitusi tempe.....	64