

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN DEDIKASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sosis Ayam	5
Bahan Penyusun Sosis Ayam	6
Kualitas Fisik Sosis Ayam	11
Kualitas Sensoris Sosis Ayam	15
Mikrostruktur Sosis Ayam	20
Karakteristik Brokoli	21
Penyimpanan Dingin	25
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	29
Landasan Teori	29
Hipotesis	30
MATERI DAN METODE	31
Waktu dan Tempat Penelitian	31
Materi Penelitian	31
Metode Penelitian	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Kualitas Fisik Sosis	38
Kualitas Sensoris Sosis	45

Kualitas Mikrostruktur Sosis	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA.....	64
UCAPAN TERIMA KASIH.....	70
LAMPIRAN	72