

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI..... | iv |
| 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 Daging Ayam..... | 5 |
| Bahan-bahan dalam Pembuatan Sosis..... | 7 |
| Daging Ayam Broiler..... | 7 |
| Kualitas Kimia Sosis..... | 12 |
| Brokoli (<i>Brassica oleraceae</i>)..... | 15 |
| Antioksidan dalam Produk Pangan..... | 17 |
| Penyimpanan Dingin..... | 23 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS..... | 25 |
| Landasan Teori..... | 25 |
| Hipotesis..... | 27 |
| MATERI DAN METODE..... | 28 |
| Waktu dan Tempat Penelitian..... | 28 |
| Materi..... | 28 |
| Metode..... | 29 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 35 |
| Aktivitas Antioksidan..... | 35 |
| Kualitas Kimia Sosis Ayam..... | 39 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 46 |
| Kesimpulan..... | 46 |
| Saran..... | 46 |

| | |
|---------------------------------|-----------|
| RINGKASAN..... | 47 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 50 |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | 57 |
| LAMPIRAN..... | 59 |