

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>INTISARI</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
Sosis .....	5
Bahan-bahan Formulasi Pembuatan Sosis .....	6
Daging .....	6
Baham pengisi ( <i>Filler</i> ) .....	7
Bahan pengikat ( <i>Binder</i> ) .....	7
Bumbu-bumbu .....	8
Air es .....	9
Emulsi Lemak .....	10

<i>Whey Powder</i> .....	12
Kualitas Kimia Sosis .....	14
Kadar air .....	14
Kadar protein .....	14
Kadar lemak.....	15
Kadar abu .....	15
Kualitas Sensoris Sosis .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	17
Landasan Teori .....	17
Hipotesis.....	18
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	19
Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
Materi Penelitian.....	19
Alat .....	19
Bahan .....	19
Metode Penelitian.....	20
Pembuatan whey powder .....	20
Pembuatan sosis .....	20
Uji kualitas kimia sosis.....	21
Pengujian kualitas sensoris .....	24
Analisis data .....	25
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	25
Kualitas Kimia Sosis Daging Sapi .....	26
Kadar air sosis daging sapi.....	26
Kadar protein sosis daging sapi.....	28

Kadar lemak sosis daging sapi .....	31
Kadar abu sosis daging sapi.....	33
Kualitas Sensoris Sosis Daging Sapi .....	35
Warna sosis daging sapi.....	36
Rasa sosis daging sapi.....	38
Tekstur sosis daging sapi .....	39
Aroma sosis daging sapi.....	40
Daya terima sosis daging sapi.....	42
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>44</b>
Kesimpulan.....	44
Saran.....	44
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>45</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>59</b>