



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 LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Sosis Ayam	4
Bahan pengisi (filler).....	4
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	5
Bumbu	6
Zat Besi	6
Bayam Merah	7
Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Kimia Sosis	9
Kadar air	9
Kadar protein	10
Kadar lemak	10
Kadar abu	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	12



Landasan Teori.....	12
Hipotesis.....	13
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	14
Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
Materi.....	14
Alat.....	14
Bahan.....	14
Metode.....	15
Pembuatan sosis.....	15
Cara Sampling dan Pengujian Komposisi Kimia Sosis.....	16
Pengujian komposisi kimia sosis.....	16
Uji Kadar Air.....	16
Uji Kadar Protein Kasar.....	16
Uji Kadar Abu.....	17
Uji Kadar Lemak.....	17
Uji Kandungan Zat Besi.....	17
Analisis data.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
Kadar Air.....	19
Kadar Protein.....	21
Kadar Lemak.....	22
Kadar Abu.....	23
Kadar Zat Besi.....	24
KESIMPULAN DAN SARAN.....	26
Kesimpulan.....	26
Saran.....	26
RINGKASAN.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	34



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan bayam merah segar per 100 g	8
2. Kandungan zat gizi tepung bayam merah per 100 g	9
3. Komposisi bahan sosis ayam	15
4. Komposisi kimia sosis dengan berbagai level tepung bayam merah	19
5. Kandungan zat besi sosis dengan level tepung bayam merah	24



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis Kimia	34
2. Analisis Statistik ANOVA dan Duncan Multiple Range Test	38