

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sosis Sapi.....	5
Karakteristik Fisik Sosis Sapi.....	8
Mikrostruktur Sosis Sapi.....	11
Lemak Sapi.....	11
<i>Whey Powder</i>	13
Emulsi.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16

Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE	19
Materi Penelitian.....	19
Metode Penelitian.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Karakteristik Fisik Sosis Sapi.....	26
Mikrostruktur Sosis Daging Sapi.....	35
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan.....	42
Saran.....	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA	49
UCAPAN TERIMA KASIH.....	54
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formulasi bahan pembuatan sosis	20
2. Rerata nilai pH sosis daging sapi.....	26
3. Rerata persentase nilai daya ikat air sosis daging sapi	29
4. Rerata nilai keempukan sosis daging sapi.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan preparasi dan pembuatan sosis daging sapi	56
2. Hasil pengujian kualitas fisik sosis daging sapi	57
3. Deskripsi statistik pengujian nilai pH sosis sapi.....	58
4. Uji ANOVA nilai pH sosis sapi	58
5. Uji Duncan (<i>Post Hoc Test</i>) lemak terhadap nilai pH.....	59
6. Grafik interaksi lemak dan <i>whey powder</i> terhadap nilai pH	59
7. Deskripsi statistik pengujian nilai DIA sosis sapi	60
8. Uji ANOVA nilai DIA sosis sapi.....	60
9. Uji Duncan (<i>Post Hoc Test</i>) lemak terhadap nilai DIA	61
10. Grafik interaksi lemak dan <i>whey powder</i> terhadap nilai DIA.....	61
11. Deskripsi statistik pengujian nilai keempukan sosis sapi.....	62
12. Uji ANOVA nilai Keempukan sosis sapi.....	62
13. Grafik interaksi lemak dan <i>whey powder</i> terhadap keempukan...	63