

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Sapi.....	5
Sosis Fermentasi.....	6
Penggunaan <i>Pediococcus pentosaceus</i> pada Pengawetan Pangan.....	6
Penggunaan Tepung Ampas Sari Kedelai dalam Produk Pangan.....	7
Penyimpanan dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Daging Olahan.....	9
Kandungan Lemak pada Daging Olahan	11
Kualitas Sensoris.....	13
Warna	13
Rasa	14
Tekstur.....	14
Bau	15
Kekenyalan	16
Daya terima	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21

Materi	21
Metode	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Kadar Lemak Sosis Fermentasi	27
Nilai TBA Sosis Fermentasi.....	29
Kualitas Sensoris.....	31
Warna	31
Rasa	32
Tekstur.....	33
Bau	34
Kekenyalan	35
Daya terima	36
KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan.....	38
Saran.....	38
RINGKASAN	39
DAFTAR PUSTAKA	41
UCAPAN TERIMA KASIH.....	47
LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia tepung ampas sari kedelai	9
2. Formulasi sosis sapi fermentasi.....	23
3. Skor penilaian karakteristik sensoris.....	26
4. Kadar lemak sosis sapi fermentasi	27
5. Nilai TBA sosis sapi fermentasi.....	29
6. Interaksi nilai TBA antara lama penyimpanan dengan substitusi.....	30
7. Skor warna sosis sapi fermentasi	31
8. Skor rasa sosis sapi fermentasi	32
9. Skor tekstur sosis sapi fermentasi	33
10. Skor bau sosis sapi fermentasi	34
11. Skor kekenyalan sosis sapi fermentasi	35
12. Skor daya terima sosis sapi fermentasi	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket uji sensoris.....	49
2. Data dan analisis variansi uji lemak.....	51
3. Data dan analisis variansi uji TBA.....	53
4. Data dan analisis variansi uji sensoris warna	56
5. Data dan analisis variansi uji sensoris rasa	58
6. Data dan analisis variansi sensoris tekstur	61
7. Data dan analisis variansi uji sensoris bau	63
8. Data dan analisis variansi sensoris kekenyalan.....	65
9. Data dan analisis variansi uji sensoris daya terima.....	67