

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
Sosis	5
Daging Ayam Broiler	6
Bahan Pengikat Sosis	8
Kayu Secang	9
Karakteristik Fisik Sosis	13
Nilai pH	13
Daya ikat air	13
Keempukan	15
Karakteristik Sensoris Sosis	15
Warna	16
Rasa	16
Aroma	17
Tekstur	18
Kekenyalan	18
Daya Terima	19
Penyimpanan Dingin	19
Total Mikrobia Sosis	21

BAB III. LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis	24
BAB IV. MATERI DAN METODE	25
Lokasi dan Waktu Penelitian	25
Materi	25
Metode	26
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Mikrobiologis Sosis	33
Kualitas Fisik Sosis	37
Nilai pH	37
Daya ikat air	39
Keempukan	41
Kualitas Sensoris Sosis	44
Warna	44
Rasa	45
Aroma	47
Tekstur	48
Kekenyalan	50
Daya Terima	52
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	54
Kesimpulan.....	54
Saran	54
RINGKASAN	55
DAFTAR PUSTAKA	59
UCAPAN TERIMA KASIH	64
LAMPIRAN	67