

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	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam Broiler	4
Sosis Daging Ayam	5
Bahan Pengikat Sosis	6
Bahan Pengisi Sosis	6
Sodium Tripolyphosphate	7
Bumbu-bumbu	8
Garam	8
Bawang putih	8
Air Dingin	9
Selongsong Sosis	9
Pemasakan Sosis	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	12
Landasan Teori	12
Hipotesis	13

MATERI DAN METODE	14
Waktu dan Tempat Penelitian	14
Materi Penelitian	14
Alat	14
Bahan	14
Metode Penelitian	15
Persiapan selongsong	15
Pembuatan sosis	15
Proses pemasakan	16
Uji karakteristik fisik sosis	17
Uji karakteristik sensoris sosis	19
Analisis data	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Karakteristik Fisik Sosis	20
Nilai pH	20
Daya ikat air	21
Keempukan	23
Karakteristik Sensoris Sosis	24
Warna	24
Rasa	26
Aroma	28
Tekstur	30
Kekenyalan	32
Daya Terima	33
KESIMPULAN DAN SARAN	36
Kesimpulan	36
Saran	36
RINGKASAN	37
DAFTAR PUSTAKA	39
UCAPAN TERIMA KASIH	43
LAMPIRAN	45