

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
<i>ABSTRACT</i> .....	xiv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Sosis.....	5
Bahan Penyusun Sosis.....	6
Senyawa Antioksidan dalam Rosella .....	11
Senyawa Antimikroba dalam Rosella .....	13
Penyimpanan dalam Refrigerator.....	15
Kualitas Kimia Sosis .....	16
Kualitas Fisik Sosis .....	20
Kualitas Mikrobiologis Sosis.....	21
Kualitas Sensoris Sosis .....	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	26
Landasan Teori.....	26
Hipotesis.....	28
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	29
Materi Penelitian .....	29
Metode Penelitian .....	30
Analisis data .....	33
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	35
Karakteristik Kimia Sosis.....	35
Kadar air sosis.....	35
Kadar protein sosis .....	37
Kadar lemak sosis .....	39
Aktivitas antioksidan .....	42
Karakteristik Fisik Sosis .....	45
Keempukan sosis .....	45
Nilai pH sosis.....	47

Karakteristik Sensoris Sosis.....	49
Warna.....	49
Aroma.....	51
Rasa.....	54
Tekstur .....	55
Daya Terima .....	57
Karakteristik Mikrobiologis Sosis.....	60
Total Mikroba.....	60
KESIMPULAN DAN SARAN .....	63
Kesimpulan.....	63
Saran .....	63
RINGKASAN .....	64
<i>SUMMARY</i> .....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN .....	79

## DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	Halaman
1	Perbandingan komposisi kimia tepung ubi kayu, mocaf dan terigu.....	10
2	Rerata kadar air sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda (%)	35
3	Rerata kadar protein sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda (%).....	37
4	Rerata kadar lemak sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda (%).....	40
5	Rerataaktivitas antioksidan metode DPPH terhadap sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda (%).....	42
6	Reratakeempukan sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda (mm/45g).....	45
7	Rerata nilai pH sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda.....	47
8	Reratauji sensoris warna sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda.....	50
9	Reratauji sensoris aroma sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda.....	52
10	Reratauji sensoris rasa sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda.....	54
11	Reratauji sensoris tekstur sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda.....	56
12	Reratauji sensoris daya terima sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) yang berbeda.....	57
13	Reratauji total mikroba sosis ayam yang dibuat dengan konsentrasi ekstrak Rosella 8% dan bahan pengisi ( <i>filler</i> ) tepung terigu (log CFU/g).....	60

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Judul	Halaman
1	Struktur senyawa rumus kimia antosianin.....	12
2	Gambar jaring laba-laba hasil uji warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima sosis ayam dengan penggunaan ekstrak Rosella dan perbandingan <i>filler</i> tepung terigu dan tepung Mocaf.....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Judul	Halaman
1	Analisis statistik kadar air sosis daging ayam.....	79
2	Analisis statistik kadar protein sosis daging ayam.....	80
3	Analisis statistik kadar lemak sosis daging ayam.....	81
4	Analisis statistik aktivitas antioksidan sosis daging ayam.....	82
5	Analisis statistik kempukan sosis daging ayam.....	83
6	Analisis statistik nilai pH sosis daging ayam.....	84
7	Angket kuesioner uji kualitas sensoris sosis daging ayam.....	85
8	Analisis statistik uji sensoris warna sosis daging ayam.....	87
9	Analisis statistik uji sensoris aroma sosis daging ayam.....	88
10	Analisis statistik uji sensoris rasa sosis daging ayam.....	89
11	Analisis statistik uji sensoris tekstur sosis daging ayam.....	90
12	Analisis statistik uji sensoris daya terima sosis daging ayam.....	91
13	Analisis statistik uji TPC sosis daging ayam.....	92