

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN.....	 1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan umum	3
1.3.2 Tujuan khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
2.1. Kedelai.....	5
2.2. <i>Texturized Vegetable Protein</i> (TVP).....	7
2.3. Sosis.....	9
2.3.1. Bahan penyusun sosis	11
2.3.2. Tahapan pembuatan sosis.....	17
2.3.3. Emulsi dan Stabilitas Emulsi	19
2.4. Analisis profil protein (SDS-PAGE).....	21
2.4.1. SDS (Sodium Dodecyl Sulphate).....	23
2.4.2. <i>Polyacrylamide gel</i> (PAGE)	24
2.4.3. Prinsip SDS-PAGE	27
2.4.4. Profil protein kedelai dan sosis sapi diidentifikasi dengan SDS- PAGE	28
2.5. Sifat Fisik Sosis	30
2.5.1. Daya ikat air	30
2.5.2. Tekstur (hardness).....	30
2.5.3. <i>Cooking yield</i>	31
2.5.4. Warna	32
2.6. Hipotesis	34
 BAB III METODE PENELITIAN.....	 35
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	35
3.2. Bahan	35

3.3.	Alat	36
3.4.	Tahapan Penelitian	36
3.4.1.	Rehidrasi TVP	37
3.4.2.	Pembuatan sosis sapi	38
3.4.3.	Analisis profil protein (SDS-PAGE)	40
3.4.4.	Analisis sifat kimia	41
3.4.5.	Analisis sifat fisik	41
3.4.6.	Uji organoleptik	45
3.5.	Rancangan Penelitian	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		48
4.1.	Profil Protein (SDS-PAGE)	48
4.2.	Analisis Sifat Kimia	52
4.3.	Analisis Sifat Fisik	53
4.4.	Uji Organoleptik	58
4.4.1.	Hasil uji kesukaan	59
4.4.2.	Hasil uji perbedaan intensitas	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		66
5.1.	Kesimpulan	66
5.2.	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA		68
LAMPIRAN		73