

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| INTISARI | iii |
| ABSTRACT | iv |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian | 3 |
| Manfaat Penelitian | 4 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| Bahan Penyusun Sosis | 6 |
| Karakteristik Mikrostruktur Sosis | 16 |
| Karakteristik Fisik Sosis | 16 |
| Karakteristik Sensoris Sosis..... | 20 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 24 |
| Landasan Teori | 24 |
| Hipotesis | 26 |
| MATERI DAN METODE | 27 |
| Waktu dan Tempat Penelitian | 27 |
| Materi | 27 |
| Metode | 28 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 33 |
| Karakteristik Mikrostruktur Sosis | 33 |
| Karakteristik Fisik Sosis | 35 |
| Karakteristik Sensoris Sosis..... | 40 |

| | |
|-----------------------------------|----|
| KESIMPULAN DAN SARAN | 45 |
| Kesimpulan | 45 |
| Saran | 45 |
| RINGKASAN | 46 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| UCAPAN TERIMAKASIH | 53 |
| LAMPIRAN | 55 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|---------|
| 1. Formulasi sosis daging ayam broiler dengan penambahan karaginan | 35 |
| 2. Rerata nilai pH, keempukan, dan DIA sosis ayam broiler dengan penambahan karaginan dengan level berbeda | 35 |
| 3. Rerata skor warna, rasa, aroma, tekstur, dan daya terima Sosis ayam broiler..... | 40 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|---------|
| 1. Mikrostruktur sosis karaginan 0% (a), 2% (b), 4% (c), dan 6% (d) dengan perbesaran 200x..... | 31 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---|---------|
| 1. Angket Identitas Panelis..... | 52 |
| 2. Analisis Statistik Nilai pH Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda..... | 54 |
| 3. Analisis Statistik Nilai Keempukan Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda..... | 56 |
| 4. Analisis Statistik Nilai DIA Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda..... | 58 |
| 5. Analisis Statistik Skor Warna Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda..... | 59 |
| 6. Analisis Statistik Skor Rasa Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda..... | 60 |
| 7. Analisis Statistik Skor Tekstur Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda..... | 61 |
| 8. Analisis Statistik Skor Aroma Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda..... | 62 |
| 9. Analisis Statistik Skor Daya Terima Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Karaginan pada Level yang Berbeda..... | 63 |