

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>III</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Daging Ayam Broiler.....	4
Sosis Fermentasi.....	5
Nitrit dalam Sosis.....	7
Bakteri Asam Laktat .....	9
Karakteristik Kimia Sosis Ayam Fermentasi .....	11
Karakteristik Sensoris Sosis Ayam Fermentasi .....	14
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>19</b>
Landasan Teori.....	19
Hipotesis Penelitian .....	20
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>21</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
Materi Penelitian.....	21
Metode Penelitian.....	22
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
Karakteristik Kimia Sosis Fermentasi .....	27
Karakteristik Sensoris Sosis Fermentasi .....	35
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
Kesimpulan.....	45
Saran.....	45
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>46</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>52</b>



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH PENAMBAHAN NITRIT, BAKTERI ASAM LAKTAT, DAN KOMBINASI KEDUANYA  
TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA**

**DAN SENSORIS SISIS FERMENTASI DAGING AYAM BROILER**

DIAN NUR AMALIA, Ir. Rusman, MP., Ph.D.; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>