

## DAFTAR ISI

	Halaman
<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 GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Sosis Ayam .....	4
Daging Ayam Broiler.....	5
Buah Bit ( <i>Beta vulgaris L.</i> ).....	6
Angkak .....	11
Bahan Pengisi ( <i>Filler</i> ) .....	13
Bahan Pengikat ( <i>Binder</i> ) .....	14
Bumbu-Bumbu.....	14
Mikrostruktur Sosis .....	17
Karakteristik Fisik Sosis.....	18
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>21</b>
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	23
<b>MATERI DAN METODE PENELITIAN</b> .....	<b>24</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
Materi Penelitian.....	24
Metode Penelitian.....	25
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>33</b>
Mikrostruktur Sosis .....	33
Karakteristik Fisik Sosis.....	35
Aktivitas Antioksidan.....	41

<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>43</b>
Kesimpulan.....	43
Saran.....	43
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>44</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>48</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>57</b>