

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Daging Sapi	6
Sosis Fermentasi	6
Bahan-bahan Pembuatan Sosis Fermentasi	8
Probiotik	11
Prebiotik	12
<i>Pediococcus pentosaceus</i>	13
Tepung Ampas Sari Kedelai	15
Pengasapan	17
Sifat Fisik Sosis Fermentasi Daging Sapi	18
Mikrostruktur Sosis Fermentasi Daging Sapi	20

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori.....	23
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	25
Materi.....	25
Metode.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Karakteristik Fisik Sosis Fermentasi Daging Sapi	33
Mikrostruktur Sosis Fermentasi Daging sapi	39
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan.....	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	51
LAMPIRAN	53