

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
PERNYATAAN	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Keaslian Penelitian.....	5
Tujuan Penelitian	6
Manfaat Penelitian	7
TINJAUAN PUSTAKA	8
Sosis	8
Daging sapi sebagai bahan pembuatan sosis daging sapi.....	9
Kadar air daging sapi	9
Kadar protein daging sapi	10
Kadar lemak daging sapi.....	10
Asam lemak daging sapi	10
Kolesterol daging sapi.....	10
Minyak ikan kod sebagai bahan pembuatan sosis daging sapi	12
Minyak jagung sebagai bahan pembuatan sosis daging sapi.....	12
Angkak sebagai bahan pewarna alami sosis daging sapi.....	13
Bahan pengikat (<i>binder</i>) sosis daging sapi.....	15
Tepung tapioka sebagai bahan pengisi (<i>filler</i>) sosis daging sapi.....	15
Bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan sosis daging sapi	16
Selongsong sosis daging sapi.....	16
Pangan yang Mengandung Asam Lemak Omega 3 dan Omega 6 dengan Rasio yang Ideal	17
Tahapan Proses Pembuatan Sosis Daging Sapi.....	21
Proses Pemasakan Secara Vakum	21
Tikus <i>Rattus norvegicus</i> L. Galur <i>Sprague Dawley</i>	24
Profil Lipid Darah dan Metabolisme Lipid	25
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	30
Landasan Teori	30
Hipotesis	31

CARA PENELITIAN	33
Penelitian Tahap I. Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan Kod dan Minyak Jagung dan Diproses Menggunakan Metode Pemasakan yang Berbeda	33
Materi dan Metode	33
Materi	33
Metode	33
Analisis data	36
Penelitian Tahap II. Profil Lipid Darah Tikus <i>Rattus norvegicus L.</i> Hiperkolesterolemia yang Diberi Pakan Sosis yang Mengandung Asam Lemak Omega 3 dan Omega 6	36
Materi dan Metode	36
Materi	36
Metode	37
Analisis Data	39
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
Penelitian Tahap I. Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan Kod dan Minyak Jagung dan Diproses Menggunakan Metode Pemasakan yang Berbeda	40
Komposisi Kimia Sosis	40
Kadar air	40
Kadar protein	42
Kadar lemak	44
Kualitas Fisik Sosis	46
Nilai pH	46
Daya ikat air	48
Keempukan	50
Kualitas Sensoris Sosis	51
Warna	52
Rasa	54
Tekstur	55
<i>Juiciness</i>	56
Daya terima	57
Mikrostruktur Sosis	58
Profil Asam Lemak Sosis	61
Penelitian Tahap II. Profil Lipid Darah Tikus <i>Rattus norvegicus L.</i> Hiperkolesterolemia yang Diberi Pakan Sosis yang Mengandung Asam Lemak Omega 3 dan Omega 6	64
Performans tikus <i>Rattus norvegicus L.</i>	64
Profil lipid darah tikus <i>Rattus norvegicus L.</i>	65
Kadar kolesterol darah tikus <i>Rattus norvegicus L.</i>	68
Kadar <i>low density lipoprotein</i> (LDL) darah tikus <i>Rattus norvegicus L.</i>	70
Kadar <i>high density lipoprotein</i> (HDL) darah tikus <i>Rattus norvegicus L.</i> ...	72
Kadar trigliserida darah tikus <i>Rattus norvegicus L.</i>	73
PEMBAHASAN UMUM	75
KESIMPULAN DAN SARAN, SERTA IMPLIKASI / KEBIJAKAN	79
Kesimpulan	79
Saran	79
Implikasi / Kebijakan	79



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

OPTIMALISASI FORMULASI SOSIS DAGING SAPI YANG DIPROSES MENGGUNAKAN METODE PEMASAKAN YANG BERBEDA DAN POTENSINYA SEBAGAI PANGAN YANG DAPAT MENURUNKAN KOLESTEROL

RIO OLYMPIAS S., Dr. Ir. Setiyono, S.U.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN	80
<i>SUMMARY</i>	86
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN	101