

## 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
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Daging Ayam .....	4
Sosis Fermentasi .....	5
Nitrit .....	7
Bakteri Asam Laktat.....	9
Karakteristik Fisik Sosis.....	11
Mikrostruktur Sosis Ayam Fermentasi .....	14
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>17</b>
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>19</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi Penelitian .....	19
Metode Penelitian .....	20
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
Karakteristik Fisik Sosis Ayam Fermentasi.....	24
Mikrostruktur Sosis Daging Ayam Fermentasi.....	28
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>31</b>

Kesimpulan.....	31
Saran.....	31
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>32</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>36</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>44</b>