

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1 Umbi Porang ( <i>Amorphophallus oncophyllus</i> ).....	6
2.2 Tepung Porang .....	9
2.3 Glukomanan .....	10
2.3.1 Sifat glukomanan .....	11
2.3.2 Glukomanan dalam pengolahan daging .....	14
2.3.3 Interaksi glukomanan dengan protein .....	15
2.4 Sosis .....	16

2.4.1	Bahan Penyusun Sosis .....	19
2.4.2	Tahapan pembuatan sosis.....	28
2.4.3	Emulsi dan stabilitas emulsi.....	29
2.4.4	Sifat fisik sosis .....	31
2.5	Hipotesis.....	33
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>		<b>34</b>
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian .....	34
3.2	Bahan .....	34
3.3	Alat.....	35
3.4	Tahapan Penelitian.....	35
3.5	Rancangan Penelitian.....	42
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>44</b>
4.1	Sifat Fisik Sosis Ayam Kontrol STPP dan dengan Penambahan Glukomanan.....	44
4.2	Kadar Air.....	47
4.3	WHC (Water Holding Capacity).....	49
4.4	Uji Sensoris .....	51
4.4.1	Uji perbedaan intensitas karakteristik sosis ayam.....	51
4.4.2	Uji kesukaan sosis ayam .....	52
4.5	Uji Proksimat .....	53
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>56</b>
5.1	Kesimpulan .....	56
5.2	Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>58</b>