

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Pengertian Sosis	5
Jenis-jenis Sosis.....	5
Bahan Penyusun Sosis	6
Daging ayam broiler	6
Tepung tapioka	7
Susu skim.....	7
Penyedap dan bumbu	8
Garam	8
Air es	9
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>).....	10
Tepung Koro Pedang sebagai <i>Filler</i>	11
Karakteristik Kimia Sosis	12
Kadar air.....	12
Kadar protein.....	13
Kadar lemak	15
Kadar abu.....	15
Karakteristik Sensoris Sosis	16
Warna	16
Rasa.....	17

Aroma	18
Tekstur	19
Kekenyalan	20
Daya terima.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi Penelitian.....	24
Metode Penelitian.....	25
Pembuatan tepung koro pedang putih	25
Pembuatan sosis	25
Uji karakteristik kimia	27
Uji karakteristik sensoris.....	30
Analisis data.....	30
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
Karakteristik Kimia Sosis	31
Kadar air	31
Kadar protein	33
Kadar lemak.....	34
Kadar abu.....	36
Karakteristik Sensoris Sosis	37
Warna	37
Rasa	39
Aroma	40
Tekstur.....	42
Kekenyalan	43
Daya terima.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan.....	46
Saran.....	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA.....	53
UCAPAN TERIMA KASIH.....	59
LAMPIRAN	62

