

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 LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Pengertian Sosis	4
Bahan Penyusun Sosis	5
Daging ayam broiler	5
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	6
Bahan pengikat (<i>binder</i>).....	6
Bumbu.....	7
Garam	7
Air es.....	8
Tepung Tapioka Sebagai <i>Filler</i>	8
Tepung Koro Pedang Sebagai <i>Filler</i>	10
Karakteristik Fisik Sosis.....	10
Nilai pH.....	10
Daya ikat air (DIA).....	11
Keempukan (<i>tenderness</i>).....	12
Karakteristik Mikrostruktur Sosis	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14

Hipotesis.....	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Tempat Penelitian	16
Materi Penelitian.....	16
Metode Penelitian.....	17
Pembuatan Tepung Koro Pedang Putih	17
Pembuatan Sosis	17
Uji Karakteristik Fisik.....	19
Uji nilai PH	19
Uji keempukan	19
Uji daya ikat air (DIA)	19
Uji Karakteristik Mikrostruktur	20
Analisis Data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Karakteristik Fisik Sosis.....	23
Nilai pH Sosis.....	23
Nilai daya ikat air (DIA) sosis	25
Nilai keempukan sosis	26
Karakteristik Mikrostruktur Sosis	28
KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
Kesimpulan.....	31
Saran.....	31
RINGKASAN	32
DAFTAR PUSTAKA.....	35
UCAPAN TERIMA KASIH.....	40
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formulasi Pembuatan Sosis	18
2. Rerata hasil uji pH, daya ikat air (DIA), dan keempukan.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan tepung koro pedang putih	42
2. Bagan pembuatan sosis	43
3. Data hasil uji nilai pH sosis	44
4. Data hasil uji daya ikat air (DIA) sosis.....	45
5. Data hasil uji keempukan sosis.....	46
6. Analisis statistik nilai pH, DIA, dan keempukan sosis	47