

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
Daging Ayam Broiler	4
Sosis	5
Angkak.....	6
Bahan Pengisi (<i>filler</i>) dan Bahan Pengikat (<i>binder</i>)	9
Bumbu	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	12
Landasan Teori	12
Hipotesis	13
MATERI DAN METODE	14
Waktu dan Tempat Penelitian	14
Materi Penelitian	14
Metode Penelitian	15
Pembuatan sosis.....	15
Uji fisik sosis ayam.....	16
Uji sensoris sosis ayam.....	17
Analisis data.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	19

Karakteristik Fisik Sosis	19
Nilai pH.....	19
Nilai daya ikat air	20
Nilai keempukan.....	21
Karakteristik Sensoris Sosis	22
Warna.....	22
Rasa.....	23
Aroma.....	24
Tekstur	25
Kekenyalan.....	26
Daya terima	27
KESIMPULAN DAN SARAN	28
Kesimpulan	28
Saran	28
RINGKASAN.....	29
DAFTAR PUSTAKA	33
UCAPAN TERIMA KASIH	37
LAMPIRAN	39