



DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN.....	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 Sapi.....	4
Sosis Fermentasi.....	6
Probiotik.....	7
Prebiotik.....	8
<i>Pediococcus pentosaceus</i>	8
Susu Skim.....	10
Ampas Sari Kedelai.....	10
Karakteristik Kimia Sosis.....	12
Kadar air sosis.....	12
Kadar protein sosis.....	12
Kadar lemak sosis.....	13
Kadar serat sosis.....	13
Karakteristik Sensoris Sosis.....	14
Warna sosis.....	14
Rasa sosis.....	15
Tekstur sosis.....	15
Daya terima sosis.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE.....	19
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi.....	19
Penyiapan tepung ampas sari kedelai.....	20



Penyiapan kultur starter.....	20
Pembuatan sosis fermentasi.....	20
Pengujian karakteristik kimia.....	21
Pengujian karakteristik sensoris sosis.....	25
Analisis Data.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Karakteristik Kimia Sosis Fermentasi Daging Sapi.....	26
Kadar air sosis.....	26
Kadar lemak sosis.....	28
Kadar protein sosis.....	29
Kadar serat sosis.....	31
Karakteristik Sensoris Sosis Fermentasi Daging Sapi.....	33
Warna sosis.....	34
Rasa sosis.....	35
Tekstur sosis.....	35
Aroma sosis.....	36
Kekenyalan sosis.....	37
Daya terima sosis.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
Kesimpulan.....	40
Saran.....	40
RINGKASAN.....	41
UCAPAN TERIMA KASIH.....	44
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	54