

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBAHAS.....	iii
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENGANTAR	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Sosis Daging Ayam	4
Bahan Pengikat Sosis	6
Kayu Secang.....	7
Senyawa Antioksidan yang Terkandung Dalam Secang.....	8
Senyawa Antimikroba yang terkandung Dalam secang.....	11
Penambahan Tepung Terigu.....	12
Penambahan Tepung Gaplek.....	14
Kualitas Kimia dan Fisik Sosis.....	16
Daya Ikat Air.....	16
Keempukan.....	17
Nilai pH	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE PENELITIAN	21
Waktu dan Tempat Pelaksanaan	21
Materi Penelitian	21
Metode Penelitian	22

Penelitian Tahap I.....	22
Pembuatan ekstrak kayu secang.....	22
Pembuatan sosis.....	22
Uji karakteristik kimia.....	22
Uji aktivitas antioksidan.....	23
Uji karakteritik fisik.....	23
Penelitian Tahap II.....	24
Uji karakteristik mikroba.....	24
Analisis Data.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Kadar Lemak sosis.....	26
Kadar protein sosis.....	28
Aktivitas Antioksidan.....	30
Kadar Air Sosis.....	34
Keempukan Sosis.....	36
Sifat Sensoris Sosis Daging Ayam.....	39
Warna.....	39
Rasa.....	40
Aroma.....	41
Tekstur.....	43
Daya terima.....	44
Total Mikroba.....	46
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
Kesimpulan.....	50
Saran.....	50
RINGKASAN.....	51
SUMMARY.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	57