

## DAFTAR ISI

	<b>Hlm</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI</b> .....	v
<b>RIWAYAT PENULIS</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Perumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus.....	5
F. Hipotesa.....	5
G. Manfaat Penelitian.....	5
H. Keterbaruan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>10</b>
A. Vegetarian.....	10
1. Definisi Vegetarian.....	10
2. Pola Makan Vegetarian.....	10
3. Manfaat Diet Vegetarian.....	10

B. Bayam Merah.....	11
1. Definisi Bayam Merah.....	11
2. Kandungan Gizi Bayam Merah.....	12
3. Manfaat Bayam Merah.....	13
C. Jamur Tiram.....	13
1. Definisi Jamur Tiram.....	13
2. Kandungan Gizi Jamur Tiram.....	14
3. Manfaat Jamur Tiram.....	14
D. Kacang Merah.....	15
1. Definisi Kacang Merah.....	15
2. Kandungan Kacang Merah.....	15
3. Manfaat Kacang Merah.....	16
E. Sosis.....	17
1. Definisi Sosis.....	17
2. Syarat Mutu Sosis.....	17
F. Bahan-bahan Tambahan Dalam Pembuatan Sosis.....	19
G. Uji Organoleptik.....	22
H. Panelis.....	23
I. Kerangka Berfikir.....	24
J. Kerangka Konsep.....	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	26
B. Jenis dan Rancangan Peneliiian.....	26
C. Bahan dan Alat.....	26
D. Tahapan Penelitian.....	27
E. Prosedur Pembuatan Sosis.....	29
F. Teknik Pengambilan Data.....	30
G. Prosedur Analisis Uji Proksimat.....	33
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	36
I. Instrumen Penelitian.....	37
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>40</b>
A. Deskripsi Data.....	40

1. Penelitian Pendahuluan.....	40
2. Penelitian Utama.....	40
3. Deskripsi Produk.....	41
4. Hasil Analisis Data.....	42
1. Uji Daya Terima Organoleptik.....	42
a. Penilaian Hedonik Terhadap Uji Organoleptik.....	42
b. Penilaian Mutu Hedonik Terhadap Uji Organoleptik.....	50
c. Uji Nilai Gizi.....	60
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>	<b>63</b>
A. Deskripsi Produk.....	63
1. Penelitian Organoleptik.....	66
2. Uji Nilai Gizi.....	70
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>78</b>
A. Kesimpulan.....	78
B. Saran.....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	
Lampiran 1. <i>Informed Consent</i> dan Formulir Uji Organoleptik	
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian	
Lampiran 3. Dokumentasi Uji Organoleptik	
Lampiran 4. Desain Kemasan Sosis	
Lampiran 5. Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi	
Lampiran 6. Hasil <i>Output</i> SPSS Uji Hedonik dan Mutu Hedonik	
Lampiran 7 Hasil Output SPSS Uji Nilai Gizi	
Lampiran 8 Hasil Analisis Laboratorium Proksimat dan Zat Besi (Fe)	