

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	8
Manfaat Penelitian	8
TINJAUAN PUSTAKA	9
Sosis Ayam	9
Bahan Penyusun Sosis Ayam	11
Selongsong Sosis	24
<i>Edible Coating</i>	26
Gelatin	28
Kulit Kambing Kacang	30
Enzim Transglutaminase	33
Tahapan Pembuatan Sosis Ayam	37
Kualitas Fisik Sosis Ayam	40
Kualitas Kimia Sosis Ayam	44
Kualitas Sensoris Sosis Ayam	49
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	56
Landasan Teori	56

Hipotesis.....	58
MATERI DAN METODE	59
Tempat dan waktu penelitian	59
Materi.....	59
Metode.....	60
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	69
Kualitas Fisik Sosis Ayam.....	69
Kualitas Kimia Sosis Ayam	78
Kualitas Sensoris Sosis Ayam	86
KESIMPULAN DAN SARAN.....	100
Kesimpulan.....	100
Saran	100
RINGKASAN	101
DAFTAR PUSTAKA.....	109
UCAPAN TERIMA KASIH.....	128
LAMPIRAN.....	131

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu sosis	10
2. Perbandingan karakteristik kimia berbagai macam daging	14
3. Syarat mutu tepung tapioka	16
4. Syarat mutu susu skim bubuk	19
5. Rata-rata nilai uji kualitas fisik sosis ayam berbagai sumber	41
6. Rata-rata nilai pada uji kualitas kimia berbagai macam sosis	45
7. Rata-rata penilaian panelis terhadap parameter kualitas sensoris berbagai macam sosis	50
8. Formulasi pembuatan sosis ayam	63
9. Parameter uji sensoris sosis ayam	68
10. Nilai rerata kualitas fisik sosis ayam yang di <i>coating</i> menggunakan gelatin kulit kambing kacang dengan penambahan enzim transglutaminase	69
11. Nilai rerata kualitas kimia sosis ayam yang di <i>coating</i> menggunakan gelatin kulit kambing Kacang dengan penambahan enzim transglutaminase	78
12. Rerata ranking skor warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima sosis ayam yang di <i>coating</i> menggunakan gelatin kulit kambing kacang dengan penambahan enzim transglutaminase	86
13. Rerata skor warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima sosis ayam yang di <i>coating</i> menggunakan gelatin kulit kambing kacang dengan penambahan enzim transglutaminase	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Selongsong sosis	24
2. Larutan <i>edible coating</i>	26
3. Gelatin	28
4. Kulit kambing kacang	30
5. Reaksi ikatan silang protein dengan bantuan enzim transglutaminase	35
6. <i>Spider web</i> hasil pengujian kualitas sensoris sosis ayam yang di <i>coating</i> menggunakan gelatin kulit kambing kacang dengan penambahan enzim transglutaminase	87
7. Kulit kambing kacang	131
8. Asam asetat 0,3 M	131
9. <i>Aquadest</i>	131
10. Daging ayam broiler	132
11. Tepung tapioka	132
12. Susu skim	132
13. Bawang putih	132
14. Merica	132
15. Ketumbar	132
16. Garam	133
17. STPP	133
18. Minyak	133
19. Air es	133
20. Gelatin kulit kambing kacang	134
21. Gliserol	134
22. Enzim transglutaminase	134
23. <i>Aquadest</i>	134
24. Proses perendaman kulit	135
25. Proses buang rambut	135
26. Kulit bersih	135
27. Proses pemotongan kulit	135
28. Proses perendaman asam asetat	135
29. Proses pencucian	135
30. Proses pengecekan pH	136
31. Proses ekstraksi	136
32. Proses penyaringan	136
33. Proses pemekatan	136
34. Proses pengeringan	136
35. Gelatin bubuk	136
36. Daging cincang	137
37. Proses <i>grinding</i>	137
38. Persiapan bumbu-bumbu	137

39. Proses <i>chopping</i>	137
40. Adonan sosis	137
41. Proses pencetakan sosis	137
42. Proses pengukusan	138
43. Sosis matang	138
44. Penimbangan gelatin	139
45. Penimbangan TGase	139
46. Penambahan gliserol	139
47. Penambahan <i>aquadest</i>	139
48. Proses pengadukan	139
49. Larutan <i>edible coating</i>	139
50. Proses <i>coating</i>	140
51. Sosis yang sudah di <i>coating</i>	140
52. Pengujian pH	141
53. Pengujian DIA	141
54. Pengujian keempukan	141
55. Pengujian NIRS	141
56. Pengujian sensoris	141

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bahan-bahan pembuatan gelatin kulit kambing kacang.....	131
2. Bahan-bahan pembuatan sosis ayam.....	132
3. Bahan-bahan pembuatan larutan <i>edible coating</i>	134
4. Proses pembuatan gelatin	135
5. Proses pembuatan sosis.....	137
6. Proses pembuatan larutan <i>edible coating</i>	139
7. Pengujian kualitas sosis.....	141
8. Bagan alur penelitian	142
9. Bagan alur prosedur pembuatan gelatin kulit kambing kacang.....	143
10. Angket <i>scoring</i> uji sensoris	144
11. Hasil analisis pH	145
12. Hasil analisis daya ikat air.....	147
13. Hasil analisis keempukan.....	149
14. Hasil analisis kadar air	151
15. Hasil analisis kadar protein	153
16. Hasil analisis kadar lemak.....	155
17. Hasil analisis sensoris parameter warna.....	157
18. Hasil analisis sensoris parameter aroma	159
19. Hasil analisis sensoris parameter tekstur.....	161
20. Hasil analisis sensoris parameter rasa	163
21. Hasil analisis sensoris parameter daya terima.....	165