

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
INTISARI.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	9
Manfaat Penelitian	9
TINJAUAN PUSTAKA.....	11
Sosis Daging	11
Bahan Penyusun Sosis.....	16
Tahap Pembuatan Sosis	33
Kambing Kacang	35
Kulit Kambing Kacang	37
Gelatin	40
Selongsong Sosis	43
<i>Edible Coating</i>	45
Kualitas Fisik Sosis Ayam	47
Kualitas Kimia Sosis Ayam.....	51
Kualitas Sensoris Sosis Ayam.....	56
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	63
Landasan Teori	63
Hipotesis	66
MATERI DAN METODE.....	67
Waktu dan Tempat Penelitian	67
Materi	67

Metode	68
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	76
Kualitas Fisik Sosis Ayam	76
Kualitas Kimia Sosis Ayam	81
Kualitas Sensoris Sosis Ayam.....	85
KESIMPULAN DAN SARAN.....	96
Kesimpulan	96
Saran	96
RINGKASAN	97
DAFTAR PUSTAKA.....	106
UCAPAN TERIMA KASIH.....	121
LAMPIRAN	124

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Data konsumsi sosis di Indonesia	2
2. Kelebihan <i>edible coating</i> dibandingkan selongsong plastik	4
3. Data impor gelatin di Indonesia	7
4. Syarat mutu sosis daging	13
5. Komposisi kimia berbagai jenis sosis daging	16
6. Komposisi kimia berbagai jenis daging hewan ternak	20
7. Syarat mutu tepung tapioka	23
8. Syarat mutu susu skim	25
9. Populasi kambing di Indonesia	37
10. Formula pembuatan sosis ayam	69
11. Variabel uji sensoris	74
12. Nilai rerata kualitas fisik sosis ayam dengan perlakuan perbedaan level <i>coating</i> gelatin kulit kambing kacang	76
13. Kualitas gelatin kulit kambing kacang yang digunakan sebagai bahan <i>edible coating</i>	77
14. Nilai rerata kualitas kimia sosis ayam dengan perlakuan perbedaan level <i>coating</i> gelatin kulit kambing kacang	81
15. Nilai rerata kualitas sensoris sosis ayam dengan perlakuan perbedaan level <i>coating</i> gelatin kulit kambing kacang	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Sosis daging ayam	11
2. Kambing kacang	35
3. Kulit kambing kacang	37
4. Gelatin	40
5. Bagan pembuatan gelatin kulit kambing kacang	69
6. Bagan pembuatan sosis ayam	70
7. Bagan pembuatan larutan <i>edible coating</i>	70
8. Bagan proses <i>coating</i> sosis ayam	71
9. Kulit kambing kacang	124
10. Asam asetat	124
11. <i>Aquadest</i>	124
12. Perebusan kulit	125
13. Pembersihan kulit	125
14. Pemotongan kulit	125
15. Pencucian kulit	125
16. Perendaman asam	125
17. Netralisasi	125
18. Penambahan <i>aquadest</i>	126
19. Ekstraksi kulit	126
20. Penyaringan filtrat	126
21. Pemekatan filtrat	126
22. Larutan gelatin	126
23. Pengeringan gelatin	126
24. Lembaran gelatin	127
25. Bubuk gelatin	127
26. Daging ayam	128
27. Tepung tapioka	128
28. Susu skim	128
29. Garam	128
30. Lada	128
31. Ketumbar	128
32. Bawang putih	129
33. STPP	129
34. Minyak goreng	129
35. Air es	129
36. Proses <i>grinding</i>	130
37. Proses <i>mixing</i>	130
38. Proses <i>chopping</i>	130
39. Pencetakan sosis	130
40. Pengukusan sosis	130
41. Sosis ayam	130
42. Gelatin	131

43. <i>Aquadest</i>	131
44. Gliserol	131
45. Persiapan gelatin	132
46. Penambahan <i>aquadest</i>	132
47. Pelarutan gelatin	132
48. Penambahan gliserol.....	132
49. Pemanasan larutan	132
50. <i>Edible coating</i>	132
51. <i>Coating</i> gelatin 5%	133
52. <i>Coating</i> gelatin 10%	133
53. Sosis ayam P0, P1, dan P2	133
54. Uji nilai pH	134
55. Uji daya ikat air	134
56. Uji keempukan	134
57. Uji kimia (NIRS)	134
58. Uji sensoris	134
59. Sampel sosis ayam	134
60. Bagan alur penelitian.....	135

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bahan-bahan pembuatan gelatin kulit kambing kacang	124
2. Dokumentasi pembuatan gelatin kulit kambing kacang	125
3. Bahan-bahan pembuatan sosis ayam	128
4. Dokumentasi pembuatan sosis ayam	130
5. Bahan-bahan pembuatan larutan <i>edible coating</i>	131
6. Dokumentasi pembuatan larutan <i>edible coating</i>	132
7. Dokumentasi proses <i>coating</i> sosis ayam	133
8. Dokumentasi uji fisik, kimia, dan sensoris sosis ayam	134
9. Langkah kegiatan penelitian	135
10. Kualitas fisik nilai pH	136
11. Kualitas fisik daya ikat air	138
12. Kualitas fisik keempukan	140
13. Kualitas kimia kadar air	142
14. Kualitas kimia kadar protein	144
15. Kualitas kimia kadar lemak	146
16. Uji kualitas sensoris warna	147
17. Uji kualitas sensoris aroma	149
18. Uji kualitas sensoris tekstur	151
19. Uji kualitas sensoris rasa	153
20. Uji kualitas sensoris daya terima	155
21. Kuesioner penilaian uji sensoris sosis ayam	157