

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Daging Bebek	6
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	7
Tepung Tapioka.....	8
Tepung Pati Garut	9
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>).....	10
Bumbu-bumbu	10
Selongsong Sosis	12
Kualitas Fisik Sosis	13
Nilai pH	13
Daya Ikat Air	14
Keempukan.....	15
Kualitas Kimia Sosis.....	16
Kadar Air.....	16
Kadar Lemak	18

<i>Glycemic Index Estimation</i>	19
Kualitas Sensoris Sosis	19
Warna	20
Aroma	20
Tekstur.....	21
Rasa	21
Daya Terima	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi	25
Metode	25
Pembuatan Sosis.....	25
Pengujian Kualitas Fisik Sosis	27
Pengujian Kualitas Kimia Sosis	29
Perhitungan <i>Glycemic Index Estimation</i>	30
Pengujian Kualitas Sensoris Sosis	30
Analisis data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Kualitas Fisik Sosis	32
pH	32
Daya Ikat Air	34
Keempukan (<i>Firmness</i>).....	36
Kualitas Kimia Sosis.....	37
Kadar Air.....	38
Protein	39
Lemak.....	40
<i>Glycemic Index Estimation</i>	41
Kualitas Sensoris Sosis	42
Warna	43
Aroma	44
Tekstur.....	45

Rasa	46
Daya Terima	47
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
Kesimpulan.....	49
Saran.....	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA	57
UCAPAN TERIMA KASIH.....	63
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bahan-bahan penyusun sosis	27
2. Parameter penilaian uji sensoris sosis daging bebek dengan substitusi tepung garut	31
3. Hasil uji kualitas fisik sosis daging bebek dengan substitusi tepung garut	32
4. Hasil uji kualitas kimia sosis daging bebek dengan substitusi tepung garut	38
5. Hasil uji indeks glikemik sosis daging bebek dengan substitusi tepung garut	42
6. Hasil uji kualitas sensoris sosis daging bebek dengan substitusi tepung garut	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tanaman Umbi Garut	9
2. Bahan-Bahan Pembuatan Sosis.....	65
3. Ginding	65
4. Mixing	65
5. Chopping	65
6. Stuffing	65
7. Pengikatan Sosis.....	65
8. Pengukusan Sosis	66
9. Sosis setelah Dikukus	66
10. Penghalusan Sampel.....	67
11. Pengenceran Sampel	67
12. Pengujian pH	67
13. Penimbangan Sampel KAT.....	67
14. Pengepresan Sampel	67
15. Penimbangan Kertas Saring	67
16. Penimbangan Sampel KAB	68
17. Pengovenan Sampel Sosis.....	68
18. Uji Keempukan	68
19. Penimbangan sampel setelah dioven	68
20. Uji Sensoris.....	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses Pembuatan Sosis	65
2. Proses Uji Kualitas Fisik	67
3. Uji Sensoris	69
4. Bagan pembuatan sosis daging bebek.....	70
5. Hasil pengujian pH sosis	71
6. Hasil Pengujian Daya Ikat Air	72
7. Hasil Pengujian Keempukan.....	73
8. Hasil pengujian kadar lemak.....	74
9. Hasil pengujian kadar air	75
10. Hasil Pengujian Kadar Protein	76
11. Perhitungan glycemic index estimation.....	77
12. Hasil Pengujian Sensoris Warna Sosis.....	78
13. Hasil Pengujian Sensoris Aroma Sosis.....	81
14. Hasil Pengujian Sensoris Tekstur Sosis	83
15. Hasil Pengujian Sensoris Rasa Sosis	86
16. Hasil Pengujian Sensoris Daya Terima Sosis	88
17. Angket Sensoris Sosis Daging Bebek	90