

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	6
Manfaat Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Sosis ayam.....	7
Bahan Penyusun Sosis Ayam	9
Tahapan Pembuatan Sosis	23
Kemasan Plastik.....	24
<i>Edible Film/ Coating</i>	26
Gelatin.....	28
<i>Plasticizer</i>	29
Kualitas Fisik Sosis	38
Kualitas Kimia Sosis.....	40
Kualitas Sensoris Sosis	43
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	47
Landasan teori.....	47
Hipotesis.....	49
MATERI DAN METODE	50
Waktu dan Tempat Penelitian	50
Materi	50
Metode	51
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	61
Kualitas Fisik Sosis Ayam	61
Kualitas Kimia Sosis Ayam.....	67
Kualitas Sensoris Sosis Ayam.....	70
KESIMPULAN DAN SARAN.....	79



Kesimpulan.....	79
Saran.....	79
RINGKASAN	80
DAFTAR PUSTAKA.....	82
UCAPAN TERIMAKASIH.....	92
LAMPIRAN.....	95

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Data konsumsi sosis	7
2. Syarat mutu sosis daging	8
3. Syarat mutu tepung tapioka	12
4. Syarat mutu susu skim	14
5. Rasio bahan sosis ayam	53
6. Parameter Uji Sensoris Sosis Ayam	59
7. Nilai rerata kualitas fisik sosis ayam	61
8. Nilai rerata kualitas kimia sosis ayam	67
9. Nilai rerata kualitas sensoris sosis ayam	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kulit kambing kacang.....	95
2. Asam asetat.....	95
3. Aquadest.....	95
4. Perebusan kulit kambing.....	96
5. Pembersihan kulit kambing.....	96
6. Pemotongan kulit kambing.....	96
7. Pencucian kulit kambing.....	96
8. Perendaman dengan asam asetat.....	96
9. Netralisasi.....	96
10. Penambahan aquadest.....	97
11. Ekstraksi kulit.....	97
12. Penyaringan filtrat.....	97
13. Pemekatan.....	97
14. Larutan gelatin.....	97
15. Peengeringan gelatin.....	97
16. Lembaran gelatin.....	98
17. Gelatin bubuk.....	98
18. Daging ayam.....	99
19. Bumbu-bumbu.....	99
20. Tepung tapioka.....	99
21. Susu skim.....	99
22. Minyak goreng.....	99
23. Air es.....	99
24. Grinding.....	100
25. Mixing.....	100
26. Chopping.....	100
27. Stuffing.....	100
28. Pengukusan.....	100
29. Sosis ayam.....	100
30. Gliserol.....	101
31. Sorbitol.....	101
32. Propilen glikol.....	101
33. Gelatin bubuk.....	101
34. Aquadest.....	101
35. Pelarutan gelatin dengan aquadest.....	102
36. Penambahn <i>plasticizer</i>	102
37. Pemanasan dan pengadukan larutan.....	102
38. Larutan <i>edible coating</i>	102
39. <i>Coating</i> dengan perlakuan gliserol.....	103
40. <i>Coating</i> dengan perlakuan sorbitol.....	103
41. <i>Coating</i> dengan perlakuan propilen glikol.....	103
42. Sosis ayam <i>tercoating</i>	103
43. Uji pH.....	104



44. Uji daya ikat air	104
45. Uji keempukan	104
46. Uji kimia (foodscan)	104
47. Uji sensoris	104
48. Bagan kegiatan penelitian.....	105
49. Produksi gelatin	106
50. Tahapan pembuatan sosis ayam	107
51. Tahapan pembuatan <i>edible coating</i>	108
52. Tahapan pengaplikasian <i>edible coating</i>	109
53. Tahapan pengukuran nilai pH	110
54. Tahapan pengujian Kadar Air Bebas (KAB).....	111
55. Tahapan pengujian Kadar Air Total (KAT)	112
56. Rumus perhitungan Daya Ikat Air (DIA)	112
57. Tahapan pengujian keempukan.....	113
58. Pengujian kualitas kimia sosis ayam.....	114
59. Tahapan pengujian sensoris.....	115

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi bahan-bahan gelatin kulit kambing kacang	95
2. Dokumentasi tahapan pembuatan gelatin kulit kambing kacang	96
3. Dokumentasi bahan-bahan sosis ayam	99
4. Dokumentasi tahapan pembuatan sosis ayam	100
5. Dokumentasi bahan-bahan larutan <i>edible coating</i>	101
6. Dokumentasi tahapan pembuatan larutan <i>edible coating</i>	102
7. Dokumentasi proses <i>coating</i> sosis ayam	103
8. Dokumentasi pengujian sosis ayam yang telah <i>dicoating</i>	104
9. Bagan kegiatan penelitian	105
10. Langkah pembuatan gelatin	106
11. Langkah pembuatan sosis ayam	107
12. Langkah pembuatan <i>edible coating</i>	108
13. Langkah <i>coating</i> sosis ayam	109
14. Langkah uji pH	110
15. Langkah uji dan perhitungan daya ikat air	111
16. Langkah uji keempukan	113
17. Langkah uji kualitas kimia	114
18. Langkah uji sensoris	115
19. Kuesioner penilaian uji sensoris	116
20. Analisis hasil uji kualitas fisik nilai pH	117
21. Analisis hasil uji kualitas fisik daya ikat air (DIA)	119
22. Analisis hasil uji kualitas fisik keempukan	121
23. Analisis hasil uji kualitas kimia kadar air	123
24. Analisis hasil uji kualitas kimia kadar protein	124
25. Analisis hasil uji kualitas kimia kadar lemak	125
26. Analisis hasil uji kualitas sensoris warna	126
27. Analisis hasil uji kualitas sensoris aroma	128
28. Analisis hasil uji kualitas sensoris tekstur	130
29. Analisis hasil uji kualitas sensoris rasa	132
30. Analisis hasil uji kualitas sensoris daya terima	134