

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Sosis.....	3
Komponen Penyusun Sosis	4
Daging ayam	4
Lemak sapi	5
Tepung tapioka sebagai <i>filler</i>	5
Susu skim sebagai binder	6
Bumbu-bumbu	6
Bahan tambahan pangan.....	7
Sosis Fermentasi	7
Bakteri Asam Laktat.....	7
<i>Lactobacillus fermentum BR17</i>	8
Kualitas Fisiko-kimia Sosis.....	8
Nilai pH.....	9
Nilai <i>water activity</i>	9
Daya ikat air.....	9
Warna Objektif.....	10
Analisis Profil Tekstur	10
Kadar air.....	11
Kadar abu.....	11
Kadar protein	11
Kadar lemak	11
Kadar karbohidrat.....	12
Kualitas Mikrobia Sosis Fermentasi	12
Kualitas Sensoris Sosis Fermentasi	13
Warna.....	13
Aroma.....	13
Rasa.....	13
Tekstur	14
Daya terima	14

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Tempat Penelitian	17
Materi Penelitian	17
Alat penelitian	17
Bahan penelitian	17
Metode Penelitian	18
Rancangan Percobaan	18
Metodologi Penelitian	18
Pembuatan starter	19
Pembuatan sosis fermentasi	20
Uji Kualitas Fisiko-kimia	21
Uji Kualitas Mikrobia	24
Uji Kualitas Sensoris	24
Analisis data	25
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
Uji Kualitas Fisik	26
Nilai pH	26
Nilai water activity	27
Nilai daya ikat air	28
Nilai warna objektif	29
Analisis Profil Tekstur	32
Uji Kualitas Kimia	36
Kadar Air	36
Kadar Abu	37
Kadar Protein	39
Kadar Lemak	41
Kadar Karbohidrat	42
Uji Kualitas Mikrobia	44
Total BAL	45
Total <i>E. coli</i>	46
Total <i>Salmonella</i>	47
Total <i>S. aureus</i>	47
Total Yeast Mold	48
Uji Kualitas Sensoris	49
Aroma	50
Warna	52
Rasa	54
Tekstur	55
Kesukaan Keseluruhan	57
KESIMPULAN DAN SARAN	60
Kesimpulan	60
Saran	61
RINGKASAN	62
SUMMARY	64
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Sosis daging (Badan Standarisasi Nasional, 2015).....	3
Tabel 2. Kualitas daging ayam bagian dada pada jenis kelamin yang berbeda (Hailemariam <i>et al.</i> , 2022).....	4
Tabel 3. Perlakuan yang digunakan.....	18
Tabel 4. Komposisi bahan sosis fermentasi.....	20
Tabel 5. Metode yang digunakan untuk uji kualitas mikrobial.....	24
Tabel 6. Pengaruh konsentrasi starter dan durasi fermentasi terhadap pH.....	26
Tabel 7. Pengaruh konsentrasi starter dan durasi fermentasi terhadap a_w	27
Tabel 8. Kombinasi pH dan a_w sampel yang sesuai literatur.....	27
Tabel 9. Pengaruh konsentrasi starter dan durasi fermentasi terhadap DIA.....	28
Tabel 10. Pengaruh konsentrasi starter dan durasi fermentasi terhadap L^*	29
Tabel 11. Pengaruh konsentrasi starter dan durasi fermentasi terhadap a^*	30
Tabel 12. Pengaruh konsentrasi starter dan durasi fermentasi terhadap b^*	31
Tabel 13. Nilai <i>hardness</i> pada <i>summer sausage</i>	32
Tabel 14. Nilai <i>springiness</i> pada <i>summer sausage</i>	33
Tabel 15. Nilai <i>cohesiveness</i> pada <i>summer sausage</i>	34
Tabel 16. Nilai <i>gumminess</i> pada <i>summer sausage</i>	35
Tabel 17. Nilai <i>chewiness</i> pada <i>summer sausage</i>	36
Tabel 18. Kadar air <i>summer sausage</i> dalam berbagai perlakuan.....	37
Tabel 19. Kadar abu <i>summer sausage</i> dalam berbagai perlakuan.....	38
Tabel 20. Kadar abu <i>summer sausage</i> dalam bahan kering.....	38
Tabel 21. Kadar protein <i>summer sausage</i> dalam berbagai perlakuan.....	39
Tabel 22. Kadar protein <i>summer sausage</i> dalam bahan kering.....	40
Tabel 23. Kadar lemak <i>summer sausage</i> dalam berbagai perlakuan.....	41
Tabel 24. Kadar lemak <i>summer sausage</i> dalam bahan kering.....	42
Tabel 25. Kadar karbohidrat <i>summer sausage</i> dalam berbagai perlakuan.....	43
Tabel 26. Kadar karbohidrat <i>summer sausage</i> dalam bahan kering.....	43
Tabel 27. Total mikrobial patogen pada berbagai sampel <i>summer sausage</i>	45
Tabel 28. Total BAL dalam <i>summer sausage</i>	45
Tabel 29. Profil sensoris semua sampel yang diuji.....	49
Tabel 30. Hasil uji sensoris pada parameter aroma.....	50

Tabel 31. Hasil uji sensoris pada parameter warna.....	53
Tabel 32. Hasil uji sensoris pada parameter rasa	54
Tabel 33. Hasil uji sensoris pada parameter tekstur.....	56
Tabel 34. Hasil uji sensoris pada parameter kesukaan keseluruhan.....	58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Penelitian	19
Gambar 2. Distribusi nilai profil sensoris summer sausage	50
Gambar 3. Perbandingan nilai aroma dan kesukaan keseluruhan (<i>overall</i>)	51
Gambar 4. Perbandingan nilai warna dan kesukaan keseluruhan (<i>overall</i>)	52
Gambar 5. Perbandingan nilai rasa dan kesukaan keseluruhan (<i>overall</i>)	55
Gambar 6. Perbandingan nilai tekstur dan kesukaan keseluruhan (<i>overall</i>)	56

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Angket yang digunakan untuk uji sensoris (Halaman 1)	72
Lampiran 2. Angket yang digunakan untuk uji sensoris (Halaman 2)	73
Lampiran 3. Tabel <i>raw data kualitas fisik summer sausage</i>	75
Lampiran 4. Tabel <i>raw data</i> analisis proksimat <i>summer sausage</i>	76
Lampiran 5. Analisis data kualitas fisiko-kimia – pH	77
Lampiran 6. Analisis data kualitas fisiko-kimia – water activity	80
Lampiran 7. Analisis data kualitas fisiko-kimia – DIA	83
Lampiran 8. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Warna Objektif L*	86
Lampiran 9. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Warna Objektif a*	89
Lampiran 10. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Warna Objektif b*	92
Lampiran 11. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Tekstur Hardness	95
Lampiran 12. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Tekstur Springiness	98
Lampiran 13. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Tekstur Cohesiveness	101
Lampiran 14. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Tekstur Gumminess	104
Lampiran 15. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Tekstur Chewiness	107
Lampiran 16. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Air	110
Lampiran 17. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Abu	113
Lampiran 18. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Abu BK	116
Lampiran 19. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Protein Kasar	119
Lampiran 20. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Protein Kasar BK	122
Lampiran 21. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Lemak Kasar	125
Lampiran 22. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Lemak Kasar BK	128
Lampiran 23. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Karbohidrat	131
Lampiran 24. Analisis data kualitas fisiko-kimia – Kadar Karbohidrat BK	134
Lampiran 25. Analisis data kualitas mikrobiologi – Total BAL (Log10)	137
Lampiran 26. Analisis data kualitas sensoris – Aroma	141
Lampiran 27. Analisis data kualitas sensoris – Warna	142
Lampiran 28. Analisis data kualitas sensoris – Rasa	143
Lampiran 29. Analisis data kualitas sensoris – Tekstur	144
Lampiran 30. Analisis data kualitas sensoris – Keseluruhan	145
Lampiran 31. Dokumentasi Penelitian	146