

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sosis Daging	5
Komponen Penyusun Sosis.....	6
Peran Angkak sebagai Bahan Pewarna Sosis	11
Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Sosis	12
Sifat Sensoris Sosis.....	14
Mikrostruktur	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi Penelitian	23
Metode Penelitian	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Karakteristik Fisik Sosis.....	30
Karakteristik Sensoris	35
Mikrostruktur Sosis	42
KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan.....	45
Saran	45



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Substitusi Daging Ayam dengan Daging Kalkun (*Meleagris gallopavo*) terhadap Sifat Fisik, Sensoris, dan Mikrostruktur Sosis

DISKA ULFIA F, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D. ; Dr.Ir. Jamhari, M.Agr.Sc

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA	49
UCAPAN TERIMA KASIH	54
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia angkak (g/100g berat kering)	12
2. Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis (g).....	25
3. Skor warna, aroma, tekstur, dan daya terima pada uji sensoris sosis kalkun	27
4. Hasil uji sifat fisik sosis daging ayam yang disubstitusi dengan daging kalkun dengan level berbeda	30
5. Hasil uji sifat sensoris daging ayam yang disubstitusi dengan daging kalkun dengan level berbeda	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Foto mikrograf sosis daging ayam 100% dengan perbesaran 40x ..	42
2. Foto mikrograf sosis daging ayam 75% dan daging kalkun 25% dengan perbesaran 40x	42
3. Foto mikrograf sosis daging ayam 50% dan daging kalkun 50% dengan perbesaran 40x	42
4. Foto mikrograf sosis daging ayam 25% dan daging kalkun 75% dengan perbesaran 40x	42
5. Foto mikrograf sosis daging kalkun 100% dengan perbesaran 40x.	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis varian uji pH, daya ikat air, dan keempukan	56
2. Analisis ANOVA uji pH, daya ikat air, dan keempukan	57
3. Hasil analisis varian uji sensoris berupa warna, rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya terima	58
4. Analisis ANOVA uji sensoris warna, rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya terima	59
5. Hasil analisis Kruskal-Wallis uji sensoris warna, rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya terima	60