

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	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
Produk Sosis.....	5
Bahan Penyusun Sosis.....	6
Daging kambing.....	6
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	7
Bahan pengikat (<i>binder</i>).....	8
Bumbu-bumbu.....	9
Selongsong sosis.....	11
Tepung Mocaf.....	11
Kualitas Fisik Sosis.....	15
Nilai pH.....	15
Daya Ikat Air.....	16
Keempukan.....	17

Kualitas Sensoris Sosis.....	18
Warna.....	18
Rasa dan Aroma.....	19
Tekstur.....	20
Kekenyalan.....	21
Daya Terima.....	22
Mikrostruktur Sosis.....	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	26
Landasan Teori.....	26
Hipotesis.....	27
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	28
Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
Materi Penelitian.....	28
Alat.....	28
Bahan.....	29
Metode Penelitian.....	29
Pembuatan sosis daging kambing.....	29
Pengujian kualitas fisik sosis daging kambing.....	30
Pengujian kualitas sensoris sosis daging kambing.....	31
Pengujian mikrostruktur sosis daging kambing.....	32
Analisi data.....	34
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
Kualitas Fisik Sosis.....	35
Nilai pH.....	35
Nilai Keempukan.....	37
Kualitas Sensoris Sosis.....	40
Warna.....	41
Rasa.....	42
Aroma.....	43
Tekstur.....	45
Kekenyalan.....	46
Daya terima.....	48
Mikrostruktur Sosis.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
Kesimpulan.....	51
Saran.....	51
RINGKASAN.....	52

DAFTAR PUSTAKA.....	57
UCAPAN TERIMAKASIH.....	63
LAMPIRAN.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu sosis.....	5
2. Komposisi daging kambing per 100 gram bahan.....	7
3. Perbandingan sifat fisik dan kimia tepung mocaf dan tepung Tapioka per 100 gram.....	14
4. Komposisi bahan sosis kambing.....	29
5. Skor penilaian uji sensoris.....	31
6. Nilai pH sosis kambing dengan berbagai level substitusi tepung mocaf.....	35
7. Nilai keempukan sosis kambing dengan berbagai level substitusi tepung mocaf (mm/50g).....	37
8. Rerata ranking skor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan, dan daya terima sosis kambing dengan level substitusi tepung mocaf	40
9. Rerata skor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan, dan daya terima sosis kambing dengan level substitusi tepung mocaf.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tepung Mocaf.....	14
2. Mikrostruktur sosis substitusi 0%.....	49
3. Mikrostruktur sosis substitusi 25%.....	49
4. Mikrostruktur sosis substitusi 50%.....	49
5. Mikrostruktur sosis substitusi 75%.....	49
6. Mikrostruktur sosis substitusi 100%.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan sosis daging kambing.....	65
2. Hasil pengujian nilai pH sosis.....	66
3. Hasil pengujian tingkat keempukan sosis.....	67
4. Hasil analisis statistik pengujian pH.....	69
5. Hasil analisis statistik pengujian keempukan.....	70
6. Hasil analisis statistik warna sosis.....	71
7. Hasil analisis statistik rasa sosis.....	73
8. Hasil analisis statistik aroma sosis.....	75
9. Hasil analisis statistik tekstur sosis.....	77
10. Hasil analisis statistik kekenyalan sosis.....	79
11. Hasil analisis statistik daya terima sosis.....	81
12. Nilai ranking uji sensoris sosis daging kambing Kruskal-Wallis.....	82
13. Angket skoring uji sensoris pengaruh substitusi tepung mocaf sosis daging kambing.....	83
14. Gambar sosis daging kambing dengan substitusi tepung mocaf.....	85