

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
PERSEMBAHAN .....	iii
INTISARI .....	iv
ABSTRACT .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN .....	1
Permasalahan .....	1
Tujuan Penelitian .....	6
Manfaat Penelitian .....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
Entog ( <i>Cairina moschata</i> ) .....	7
Sosis .....	9
Bahan Penyusun Sosis .....	12
Kualitas Fisik dan Organoleptik .....	28
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	41
Landasan Teori .....	41
Hipotesis .....	44
MATERI DAN METODE .....	45
Tempat dan Waktu Penelitian .....	45
Materi .....	45
Metode .....	46
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	52
Kualitas Fisik Sosis Entog .....	52
Kualitas Organoleptik Sosis Entog .....	58

	Halaman
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	65
Kesimpulan .....	65
Saran .....	65
<b>RINGKASAN</b> .....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	71
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	78
<b>LAMPIRAN</b> .....	81

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi gizi daging ayam, angsa, itik dan sosis .....	9
2. Komposisi lemak daging unggas .....	13
3. Rerata persentase bagian-bagian karkas ayam ras, ayam buras, itik dan entog .....	15
4. Komposisi bahan untuk 800 g daging entog .....	46
5. Skor penilaian kualitas organoleptik .....	50
6. Rerata pH, kelarutan protein, daya ikat air dan Keempukan dengan konsentrasi asam asetat yang berbeda .....	52
7. Rerata skor warna, tekstur, bau, rasa dan <i>Peelability</i> dengan konsentrasi asam asetat yang berbeda .....	58