

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	xi
PENDAHULUAN	1
Permasalahan	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sosis	4
Daging Unggas	9
Pengasapan	13
Kualitas Daging	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori	25
Hipotesis	26
MATERI DAN METODE	27
Materi	27
Metode	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Nilai pH Sosis	34
Kadar Protein Sosis	35

Halaman

Daya Ikat Air Sosis	37
Keempukan Sosis	39
Karakteristik Organoleptik Sosis	41
KESIMPULAN DAN SARAN	51
Kesimpulan	51
Saran	51
RINGKASAN	53
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	62
UCAPAN TERIMA KASIH	93

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perbandingan komposisi kimia daging	10
2. Komposisi dan nilai gizi empat macam daging unggas	11
3. Persentase (%) bagian karkas ayam ras, buras, itik dan entog	12
4. Nilai keempukan daging dada dan paha unggas	19
5. Formulasi bahan baku sosis	26
6. Skor penilaian kualitas organoleptik	32
7. Rerata pH sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	34
8. Rerata kadar protein sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair (%)	36
9. Rerata nilai daya ikat air (DIA) sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	38
10. Rerata nilai keempukan sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair (mm/50 g) ...	40
11. Data penilaian warna sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	42
12. Data penilaian flavor sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	44
13. Data penilaian tekstur sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	45

14. Data penilaian *peel ability* sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair 47
15. Data penilaian palatabilitas sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair 49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data uji karakteristik fisik daging ayam dan entog segar	62
2. Analisis statistik pH sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	63
3. Analisis statistik data daya ikat air (DIA) sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	64
4. Analisis statistik keempukan sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	66
5. Analisis statistik kadar protein sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	68
6. Model kuisioner pengujian kualitas organoleptik sosis	71
7. Uji Hedonik Kruskal-Wallis warna sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	73
8. Uji Hedonik Kruskal-Wallis flavor sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	77
9. Uji Hedonik Kruskal-Wallis tekstur sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	81
10. Uji Hedonik Kruskal-Wallis <i>peel ability</i> sosis dengan perlakuan penggantian daging	



ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	85
11. Uji Hedonik Kruskal-Wallis palatabilitas sosis dengan perlakuan penggantian daging ayam dengan daging entog dan level konsentrasi asap cair	89