



DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|---------|
| PENGESAHAN | ii |
| INTISARI | iii |
| ABSTRACT | iv |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN | vii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Tujuan | 3 |
| Manfaat | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| Sosis | 4 |
| Entog | 4 |
| Umur Potong | 5 |
| Macam Otot | 5 |
| Bahan Penyusun Sosis | 6 |
| Kualitas Fisik Daging | 13 |
| Karakteristik Organoleptik | 15 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 18 |
| Landasan Teori | 18 |
| Hipotesis | 19 |
| MATERI DAN METODE | 20 |
| Materi | 20 |
| Metode | 21 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 25 |
| KESIMPULAN | 41 |
| RINGKASAN | 42 |
| DAFTAR PUSTAKA | 45 |
| UCAPAN TERIMAKASIH | 49 |
| LAMPIRAN | 51 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | lalaman |
|---|----------------|
| 1. Nilai keempukan daging dada dan paha unggas | 15 |
| 2. Komposisi bahan pembuatan sosis | 21 |
| 3. Rerata pH sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda | 25 |
| 4. Rerata daya ikat air sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda (%) | 27 |
| 5. Rerata keempukan sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda | 30 |
| 6. Rerata skor warna sosis entog berdasarkan umur potong dan macam otot | 33 |
| 7. Rerata skor rasa sosis entog berdasarkan umur potong dan macam otot | 34 |
| 8. Rerata skor tekstur sosis entog berdasarkan umur potong dan macam otot | 35 |
| 9. Rerata skor kekenyalan sosis entog berdasarkan umur potong dan macam otot | 37 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaxnan |
|---|----------|
| 1. Nilai pH sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda | 49 |
| 2. Analisis variansi nilai pH sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda | 49 |
| 3. Nilai keempukan sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda | 50 |
| 4. Analisis variansi nilai keempukan sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda | 51 |
| 5. Nilai daya ikat air sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda | 52 |
| 6. Analisis variansi nilai daya ikat air sosis entog pada umur potong dan macam otot yang berbeda | 52 |
| 7. Angket identitas panelis | 54 |
| 8. Angket skor uji organoleptik sosis entog | 55 |
| 9. Hasil angket panelis terhadap skor warna sosis entog | 56 |
| 10. Hasil angket panelis terhadap skor rasa sosis entog | 57 |
| 11. Hasil angket panelis terhadap skor tekstur sosis entog | 58 |
| 12. Hasil angket panelis terhadap skor kekenyalan sosis entog | 59 |
| 13. Analisis skor warna sosis entog berdasarkan umur potong dan macam otot | 60 |
| 14. Hasil analisis skor warna sosis entog berdasarkan umur potong | 61 |
| 15. Hasil analisis skor warna sosis entog berdasarkan macam otot | 61 |

| | |
|---|----|
| 16. Hasil analisis skor rasa sosis entog berdasarkan umur potong | 61 |
| 17. Hasil analisis skor rasa sosis entog berdasarkan macam otot | 62 |
| 18. Hasil analisis skor tekstur sosis entog berdasarkan umur potong | 62 |
| 19. Hasil analisis skor tekstur sosis entog berdasarkan macam otot | 62 |
| 20. Hasil analisis skor kekenyalan sosis entog berdasarkan umur potong | 62 |
| 21. Hasil analisis skor kekenyalan sosis entog berdasarkan macam otot | 62 |