



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
INTISARI .....	iii
ABSTRACT .....	iv
HALAMAN KHUSUS .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
PENDAHULUAN .....	1
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Sosis .....	4
Bahan Penyusun Sosis Daging Ayam .....	5
Pati Sebagai <i>Filler</i> .....	11
Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging ....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	26
MATERI DAN METODE .....	28
Materi .....	28
Metode .....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	33
Karakteristik Fisik Sosis .....	33
Karakteristik Organoleptik Sosis .....	40
KESIMPULAN DAN SARAN .....	46
RINGKASAN .....	47



	Halaman
DAFTAR PUSTAKA .....	51
UCAPAN TERIMA KASIH .....	56
LAMPIRAN .....	58

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bahan untuk 800 g daging dada ayam .....	29
2. Rerata pH sosis daging dada ayam yang dibuat dengan <i>filler</i> yang berbeda .....	33
3. Rerata nilai daya ikat air sosis daging dada ayam dengan macam <i>filler</i> yang berbeda (%) .....	36
4. Rerata nilai keempukan sosis daging dada ayam dengan macam <i>filler</i> yang berbeda (mm/50g) .....	38
5. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap warna sosis daging ayam dengan macam <i>filler</i> yang berbeda .....	40
6. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap tekstur sosis daging ayam dengan macam <i>filler</i> yang berbeda .....	41
7. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap rasa sosis daging ayam dengan macam <i>filler</i> yang berbeda .....	43
8. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap kekenyalan pada sosis daging ayam dengan perlakuan <i>filler</i> yang berbeda .....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Rerafta nilai pH .....	58
2. Rerata nilai DIA .....	58
3. Rerata nilai Keempukan .....	58
4. Data skor uji organoleptik warna .....	59
5. Data skor uji organoleptik rasa .....	59
6. Data skor uji organoleptik tekstur .....	60
7. Data skor uji organoleptik kekenyalan .....	60
8. Angket identitas calon panelis .....	61
9. Angket skor uji organoleptik sosis .....	62
10. Uji oneway anova terhadap kualitas fisik sosis dengan penambahan <i>filler</i> berbeda .....	63
11. Uji <i>Duncan' t New Multiple Range Test</i> untuk pH sosis .....	63
12. Uji <i>Duncan' t New Multiple Range Test</i> untuk keempukan sosis .....	64
13. Uji <i>Duncan' t New Multiple Range Test</i> untuk DIA sosis .....	64
14. Perhitungan statistik non parametrik warna sosis daging ayam dengan penambahan <i>filler</i> yang berbeda .....	65
15. Perhitungan statistik non parametrik rasa sosis daging ayam ddngan penambahan <i>filler</i> yang berbeda .....	67

Lampiran	Halaman
16. Perhitungan statistik non parametrik tekstur sosis daging ayam dengan penambahan <i>filler</i> yang berbeda .....	69
17. Perhitungan statistik non parametrik kekenyalan sosis daging ayam dengan penambahan <i>filler</i> yang berbeda .....	71