



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Komposisi Sosis	4
Daging sapi	4
Daging ayam	5
Garam	6
Gula	7
Air	7
<i>Binder dan extender</i>	7
Bumbu	8
Selongsong	8
Proses Pembuatan	8
<i>Grinding</i>	9
<i>Blending</i>	9
<i>Stuffing</i>	9
<i>Cooking</i>	10
Lemak Daging	10
Karakteristik Organoleptik	11
Bau	11
Rasa	12
Tekstur	13
Kekenyalan	13

Palatabilitas	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Metode penelitian	19
Pembuatan sosis	19
Uji kadar lemak	21
Uji organoleptik dan palatabilitas	21
Analisis data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Kadar Lemak	24
Kualitas organoleptik	26
Bau	27
Rasa	29
Tekstur	32
Kekenyalan	34
Palatabilitas	37
KESIMPULAN DAN SARAN	40
Kesimpulan	40
Saran	40
RINGKASAN	41
DAFTAR PUSTAKA	44
UCAPAN TERIMA KASIH	47
LAMPIRAN	49

DAFTARJUR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi penyusun sosis <i>Boudin</i> per 600g	20
Tabel 2. Skor penilaian kualitas organoleptik dan palatabilitas	22
Tabel 3. Rerata kadar lemak daging sapi, daging ayam, sosis <i>Boudin</i> dengan perlakuan variasi level daging sapi dan daging ayam	24
Tabel 4. Total rangking skor bau sosis <i>Boudin</i> dan sosis komersial	27
Tabel 5. Data kuantitas perolehan skor bau sosis <i>Boudin</i> masing - masing perlakuan	29
Tabel 6. Total rangking skor rasa sosis <i>Boudin</i> dan sosis komersial	30
Tabel 7. Data kuantitas perolehan skor rasa sosis <i>Boudin</i> masing - masing perlakuan	32
Tabel 8. Total rangking skor tekstur sosis <i>Boudin</i> dan sosis komersial	32
Tabel 9. Data kuantitas perolehan skor tekstur sosis <i>Boudin</i> masing - masing perlakuan ..	34
Tabel 10. Total rangking skor kekenyalan sosis <i>Boudin</i> dan sosis komersial	35
Tabel 11. Data kuantitas perolehan skor kekenyalan sosis <i>Boudin</i> masing - masing perlakuan ..	37
Tabel 12. Total rangking skor palatabilitas sosis <i>Boudin</i> dan sosis komersial	37
Tabel 13. Data kuantitas perolehan skor palatabilitas sosis <i>Boudin</i> masing - masing perlakuan	39

Tabel 14.	Data pengujian kadar lemak	50
Tabel 15.	Anova kadar lemak	50
Tabel 16.	Uji homogenitas varian kadar lemak	50
Tabel 17.	Uji <i>multiple comparison</i> kadar lemak berdasarkan metode Tukey HSD	51
Tabel 18.	Uji <i>homogenous subsets</i> kadar lemak berdasarkan metode Tukey HSD	51
Tabel 19.	Data skor bau hasil pengujian	54
Tabel 20.	Nilai rangking skor bau	55
Tabel 21.	Data skor rasa hasil pengujian	57
Tabel 22.	Nilai rangking skor rasa	58
Tabel 23.	Data skor tekstur hasil pengujian	60
Tabel 24.	Nilai rangking skor tekstur	61
Tabel 25.	Data skor kekenyalan hasil pengujian	63
Tabel 26.	Nilai rangking skor kekenyalan	64
Tabel 27.	Data skor palatabilitas hasil pengujian	66
Tabel 28.	Nilai rangking skor palatabilitas	67

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bagan pengujian kadar lemak dengan metode <i>soxhlet</i>	49
Lampiran 2. Analisis statistik kadar lemak sosis <i>Boudin</i> dengan perlakuan variasi level daging sapi dan daging ayam ..	50
Lampiran 3. Angket identitas calon panelis	52
Lampiran 4. Angket uji skor organoleptik dan palatabilitas sosis <i>Boudin</i> dengan variasi Level daging sapi dan daging ayam	53
Lampiran 5. Uji <i>Kruskal - Wallis hedonic</i> bau sosis komersial dan sosis <i>Boudin</i> dengan perlakuan variasi level daging sapi dan daging ayam	54
Lampiran 6. Uji <i>Kruskal - Wallis hedonic</i> rasa sosis komersial dan sosis <i>Boudin</i> dengan perlakuan variasi level daging sapi dan daging ayam	57
Lampiran 7. Uji <i>Kruskal - Wallis hedonic</i> tekstur sosis komersial dan sosis <i>Boudin</i> dengan perlakuan variasi level daging sapi dan daging ayam	60
Lampiran 8. Uji <i>Kruskal - Wallis hedonic</i> kekenyalan sosis komersial dan sosis <i>Boudin</i> dengan perlakuan variasi level daging sapi dan daging ayam ..	63
Lampiran 9. Uji <i>Kruskal - Wallis hedonic</i> palatabilitas sosis komersial dan sosis <i>Boudin</i> dengan perlakuan variasi level daging sapi dan daging ayam	66