

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Sosis	5
2.2 Bahan Pembuatan Sosis	9
2.3 Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	12
2.4 Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i>) Putih	17
2.5 Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Bahan Penelitian	20
3.1.1 Bahan dasar	20
3.1.2 Bahan Kimia	20
3.2 Alat	21
3.3 Lokasi Penelitian	21
3.4 Tahapan Penelitian	21
3.4.1 Penyiapan Bahan	21
3.4.1.1 Penilaian Kesegaran Lele Dumbo (1, 3, dan 5 jam) Pasca Kematian	21
3.4.1.2 Pengujian Fisik Daging Lele Dumbo (1, 3, dan 5 jam) Pasca Kematian	22
3.4.1.3 Pengujian Kimia Daging Lele Dumbo.....	22
3.4.2 Pembuatan Sosis Lele dengan Variasi Waktu Pasca Kematian	23
3.4.2.1 Formulasi Sosis Lele Dumbo (1, 3, dan 5 jam) Pasca Kematian.....	23
3.4.2.2 Pembuatan Sosis Lele Dumbo (1, 3, dan 5 jam) Pasca Kematian.....	23
3.4.2.3 Pengujian Fisik Sosis Lele Dumbo	

(1, 3, dan 5 jam) Pasca Kematian.....	25
3.4.2.4 Pengujian Sensoris (Kesukaan) Sosis Lele Dumbo (1, 3, dan 5 jam) Pasca Kematian.....	25
3.4.3 Pembuatan Sosis Lele dengan Variasi Rasio Terigu : Tepung Koro Pedang 100:0; 75:25; 50:50; 25:75; 0:100.....	25
3.4.3.1 Formulasi Sosis Lele Dumbo dengan Variasi Rasio Terigu : Tepung Koro Pedang 100:0; 75:25; 50:50; 25:75; 0:100	25
3.4.3.2 Pembuatan Sosis Lele Dumbo dengan Variasi Rasio Terigu : Tepung Koro Pedang.	26
3.4.3.3 Pengujian Fisik Sosis Lele Dumbo dengan Variasi Rasio Terigu : Tepung Koro Pedang.	26
3.4.3.4 Pengujian Sensoris Sosis Lele (Kesukaan dan Deskriptif) Sosis Lele Dumbo dengan Variasi Rasio Terigu:Tepung Koro Pedang...	27
3.4.3.5 Pengujian Kimiawi Sosis Lele Dumbo dengan Variasi Rasio Terigu : Tepung Koro Pedang	27
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Komposisi Kimia Daging Lele Dumbo	28
4.2 Karakteristik Fisik Daging Lele Dumbo pada Variasi Waktu (1, 3, dan 5 jam) Pasca Kematian	28
4.2.1 pH	28
4.2.2 Water Holding Capacity (WHC)	31
4.2.3 Warna	31
4.2.4 Pengamatan Fisik Lele	34
4.3 Karakteristik Fisik Sosis Lele Dumbo pada Variasi Waktu (1,3, dan 5 jam) Pasca Kematian	36
4.3.1 Stabilitas Emulsi	36
4.3.2 Warna	37
4.3.3 Kekerasan	38
4.3.4 % Deformasi.....	39
4.4 Karakteristik Sensoris Sosis Lele Dumbo (Kesukaan) pada Variasi Waktu (1,3, dan 5 jam) Pasca Kematian	40
4.5 Karakteristik Fisik Sosis Lele Dumbo dengan Variasi Rasio Tepung Terigu : Tepung Koro Pedang pada Variasi Waktu Terpilih (5 jam)	41
4.5.1 Stabilitas Emulsi	41
4.5.2 Warna	42
4.5.3 Kekerasan	43
4.5.4 % Deformasi.....	44
4.6 Karakteristik Sensoris (Kesukaan dan Deskriptif) Sosis Lele	

Dumbo dengan Variasi Rasio Teping Terigu : Tepung Koro	
Pedang pada Variasi Waktu Terpilih (5 jam)	45
4.6.1 Karakteristik Kesukaan	45
4.6.2 Karakteristik Deskriptif	47
4.7 Karakteristik Kimia Sosis Lele Dumbo dengan Variasi Rasio	
Terigu : Tepung Koro Pedang pada Variasi Waktu Terpilih	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	55