

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
INTISARI .....	vii
ABSTRACT .....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Sosis .....	4
Bahan Pembuatan Sosis .....	5
Daging itik .....	5
Air di dalam adonan sosis .....	6
Garam di dalam adonan sosis .....	7
Bahan pengikat dan bahan pengisi .....	7
Blansing .....	8
Komposisi Kimia .....	10
Kadar air sosis .....	10
Kadar protein sosis .....	12
Kadar lemak sosis .....	13
Bau Amis .....	15
Karakteristik Sensoris .....	16
Warna sosis .....	16
Flavor dan aroma sosis .....	17
Tekstur sosis .....	18
Daya terima .....	19
Keempukan Sosis .....	19

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	21
Landasan Teori .....	21
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE .....	23
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	23
Materi Penelitian.....	23
Metode Penelitian.....	24
Rancangan penelitian .....	24
Pembuatan sosis .....	24
Pengujian komposisi kimia sosis.....	25
Uji angka asam .....	28
Pengujian keempukan .....	28
Pengujian sifat sensoris .....	29
Analisis data.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
Komposisi Kimia Daging dan Sosis Itik Afkir .....	30
Kadar air daging itik .....	30
Kadar protein daging itik .....	31
Kadar lemak daging itik.....	32
Kadar air sosis itik.....	33
Kadar protein sosis itik.....	34
Kadar lemak sosis itik .....	35
Angka Asam dan Keempukan Sosis Itik Afkir.....	36
Angka asam daging itik.....	37
Angka asam sosis itik .....	38
Nilai keempukan .....	38
Sifat Sensoris Sosis Itik Afkir.....	40
Warna .....	40
Tekstur.....	41
Flavor dan aroma.....	42
Daya terima.....	42
KESIMPULAN DAN SARAN .....	45
Kesimpulan.....	45
Saran.....	45
RINGKASAN.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	54

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu sosis berdasarkan SNI 01-3020-1995.....	4
2. Presentase bahan tambahan sosis dari berat daging .....	24
3. Skor organoleptik sosis .....	29
4. Rerata kadar air, kadar lemak, kadar protein daging dan sosis itik afkir yang diblansing pada waktu berbeda.....	30
5. Rerata nilai angka asam dan keempukan sosis itik afkir yang diblansing pada waktu berbeda .....	36
6. Rerata skor warna, tekstur, flavor dan aroma, dan daya terima sosis petelur afkir .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket identitas dan skor panelis .....	54
2. Analisis statistik kadar air daging dan sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	56
3. Analisis statistik kadar protein daging dan sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	58
4. Analisis statistik kadar lemak daging dan sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	60
5. Analisis statistik angka asam daging dan sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	62
6. Analisis statistik nilai keempukan sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	64
7. Analisis statistik skor warna sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	65
8. Analisis statistik skor tekstur sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	66
9. Analisis statistik skor flavor dan aroma sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	68
10. Analisis statistik skor daya terima sosis itik afkir dengan perlakuan blansing pada waktu yang berbeda .....	69