

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Daging Ayam <i>Broiler</i>	4
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>).....	5
Tepung tapioka	5
Kualitas Kimia.....	6
Kadar air	6
Kadar protein	7
Kadar lemak.....	8
Kualitas Fisik	9
Nilai pH	9
Daya ikat air.....	9
Keempukkan.....	10
Kualitas Sensoris.....	11
Warna	11
Rasa	12
Tekstur.....	13
Daya terima	13
Bumbu-bumbu.....	14
Sosis	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16

Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Materi	18
Metode	19
Pembuatan sosis	19
Uji kualitas kimia sosis ayam	20
Uji kualitas fisik sosis ayam	20
Uji pH	20
Uji keempukkan.....	21
Uji daya ikat air.....	21
Kadar air total.....	21
Uji sensoris sosis ayam.....	22
Pengamatan mikrostruktur sosis	22
Analisis data	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Kualitas Kimia Sosis Ayam <i>Broiler</i>	24
Kadar air	24
Kadar protein	25
Kadar lemak.....	27
Mikrostruktur Sosis.....	28
Kualitas Fisik Sosis Ayam <i>Broiler</i>	31
Nilai pH.....	31
Keempukkan.....	33
Daya ikat air.....	34
Karakteristik Sensoris Sosis Ayam <i>Broiler</i>	36
Warna	36
Rasa	37
Aroma	38
Tekstur.....	39
Daya Terima	40
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan.....	42
Saran.....	42
RINGKASAN.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	51
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis (g)	20
2. Tingkatan skor untuk uji sensoris	22
3. Kualitas kimia sosis ayam <i>broiler</i> dengan berbagai imbangan daging dan <i>filler</i>	24
4. Kualitas fisik sosis ayam <i>broiler</i> dengan berbagai imbangan daging dan <i>filler</i>	31
5. Kualitas sensoris sosis ayam <i>broiler</i> dengan berbagai imbangan daging dan <i>filler</i>	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mikrostruktur sosis ayam <i>broiler</i> dengan imbangan 60:40	29
2. Mikrostruktur sosis ayam <i>broiler</i> dengan imbangan 70:30	29
3. Mikrostruktur sosis ayam <i>broiler</i> dengan imbangan 80:20	29
4. Mikrostruktur sosis ayam <i>broiler</i> dengan imbangan 90:10	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis varian uji keasaman, keempukkan, kadar air, daya ikat air, kadar lemak, dan kadar protein.....	53
2. Analisis ANOVA uji keasaman, keempukkan, kadar air, daya ikat air, kadar lemak, dan kadar protein.....	54
3. Hasil analisis varian uji sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima.....	55
4. Analisis ANOVA uji sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima.....	56
5. Hasil analisis Kruskal Wallis untuk uji sensoris meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima	57

