



## DAFTAR ISI

|   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| KATA PENGANTAR .....                            | i              |
| INTISARI.....                                   | ii             |
| ABSTRACT .....                                  | iii            |
| DAFTAR ISI.....                                 | iv             |
| DAFTAR TABEL.....                               | vi             |
| DAFTAR GAMBAR .....                             | vii            |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                            | viii           |
| <b>I. PENDAHULUAN .....</b>                     | <b>1</b>       |
| 1.1. Latar Belakang .....                       | 1              |
| 1.2. Tujuan Penelitian.....                     | 4              |
| 1.3. Manfaat Penelitian .....                   | 4              |
| 1.4. Hipotesis .....                            | 4              |
| <b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>               | <b>5</b>       |
| 2.1. Sosis .....                                | 5              |
| 2.2. Bahan Baku Pembuatan Sosis Asap .....      | 6              |
| 2.2.1. Daging Kerbau .....                      | 6              |
| 2.2.2. Lemak.....                               | 8              |
| 2.2.3. Garam.....                               | 8              |
| 2.2.4. Bahan Pengisi dan Bahan Pengikat.....    | 8              |
| 2.2.5. Tepung Tapioka .....                     | 9              |
| 2.2.6. Tepung Sukun .....                       | 10             |
| 2.2.7. Susu Skim.....                           | 11             |
| 2.2.8. Es Batu .....                            | 12             |
| 2.2.9. Bumbu-bumbu.....                         | 12             |
| 2.2.10. Selongsong Sosis ( <i>Casing</i> )..... | 12             |
| 2.3. Pengasapan.....                            | 13             |
| 2.4. Sifat Fisik Sosis.....                     | 13             |
| 2.4.1. Nilai pH.....                            | 13             |
| 2.4.2. Daya Mengikat Air.....                   | 14             |
| 2.5. Uji Organoleptik .....                     | 14             |
| 2.5.1. Panelis .....                            | 15             |
| 2.5.2. Seleksi Panelis.....                     | 18             |
| <b>III. MATERI DAN METODE .....</b>             | <b>19</b>      |
| 3.1. Waktu dan Tempat.....                      | 19             |
| 3.2. Bahan dan Alat.....                        | 19             |
| 3.3. Metode Penelitian .....                    | 19             |

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

|   |           |
|---|-----------|
| 3.4. Prosedur Penelitian .....                                    | 20        |
| 3.4.1. Prosedur Pembuatan Tepung Sukun Termodifikasi .....        | 20        |
| 3.4.2. Prosedur Pembuatan Sosis .....                             | 21        |
| 3.5. Peubah yang Diukur .....                                     | 22        |
| 3.6. Uji Fisik .....  | 23        |
| 3.7. Uji Hedonik dan Mutu Hedonik .....                           | 24        |
| 3.8. Analisis Data .....  | 25        |
| <b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                             | <b>27</b> |
| 4.1. Nilai pH Sosis Asap Daging Kerbau .....                      | 27        |
| 4.2. Nilai Daya Mengikat Air (DMA) Sosis Asap Daging Kerbau ..... | 28        |
| 4.3. Uji Hedonik .....  | 30        |
| 4.3.1. Warna Sosis Asap Daging Kerbau .....                       | 30        |
| 4.3.2. Aroma Sosis Asap Daging Kerbau .....                       | 33        |
| 4.3.3. Tekstur Sosis Asap Daging Kerbau .....                     | 35        |
| 4.3.4. Rasa Sosis Asap Daging Kerbau .....                        | 37        |
| 4.4. Uji Mutu Hedonik .....                                       | 39        |
| 4.4.1. Warna Sosis Asap Daging Kerbau .....                       | 39        |
| 4.4.2. Aroma Sosis Asap Daging Kerbau .....                       | 41        |
| 4.4.3. Tekstur Sosis Asap Daging Kerbau .....                     | 43        |
| 4.4.4. Rasa Sosis Asap Daging Kerbau .....                        | 45        |
| <b>V. PENUTUP .....</b>   | <b>48</b> |
| 5.1. Kesimpulan .....   | 48        |
| 5.2. Saran .....  | 48        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                       | <b>49</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>   | <b>56</b> |