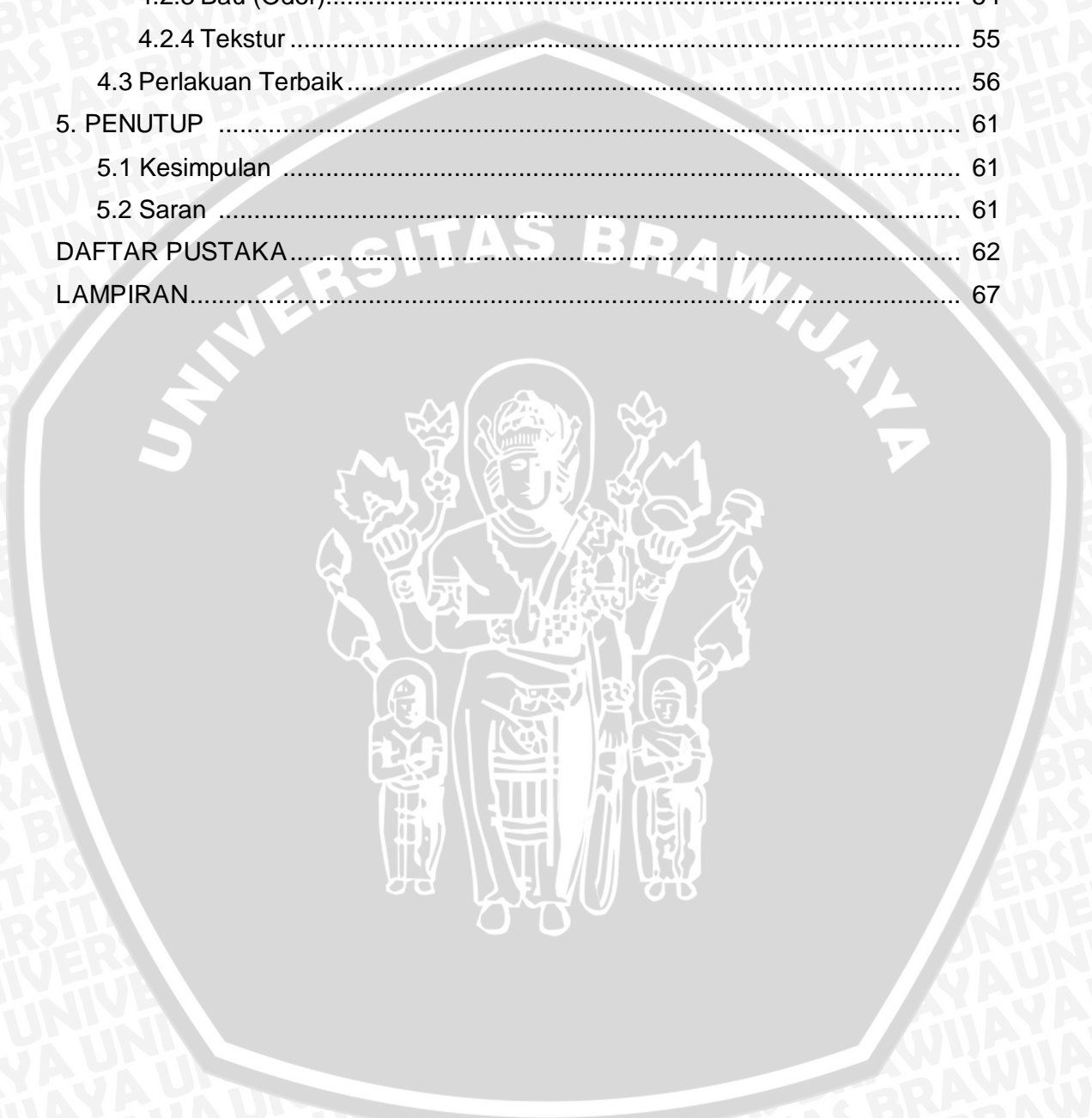


DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Hipotesis	5
1.5 Kegunaan Penelitian	5
1.6 Tempat dan Waktu	5
2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Sosis	6
2.2 Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>) Tipe C	7
2.3 Garam Dapur	9
2.3.1 Fungsi Garam Dapur	10
2.3.2 Mekanisme Garam Dapur Sebagai Pengawet	11
2.3.3 Garam Dalam Protein Ikan	12
2.4 Emulsi Sosis	14
2.5 Bahan Pembantu	16
2.5.1 Pengawet Nitrit	16
2.5.2 Air	17
2.5.3 Filler	17
2.5.4 Tepung Karaginan	18
2.5.5 Minyak Goreng	20
2.5.6 Liquid Smoke	20
2.5.7 Bumbu-Bumbu	21

2.5.7.1 Gula.....	21
2.5.7.2 Lada.....	21
2.5.7.3 Bawang Putih	22
2.5.7.4 Ketumbar.....	22
2.5.7.5 Monosodium Glutamat (MSG)	23
2.5.8 Selongsong (Casing).....	23
2.6 Proses Pembuatan Sosis	24
2.7 Standar Mutu Sosis.....	25
3. MATERI DAN METODE PENELITIAN	27
3.1 Materi Penelitian	27
3.1.1 Bahan Penelitian	27
3.1.2 Alat Penelitian	27
3.2 Metode Penelitian	27
3.2.1 Metode.....	27
3.2.2 Variabel.....	28
3.2.3 Analisa Data.....	28
3.3 Pelaksanaan Penelitian	29
3.4 Parameter Uji	32
3.4.1 Analisa Kadar Air.....	32
3.4.2 Analisa Kadar Abu.....	32
3.4.3 Analisa Kadar Protein.....	32
3.4.4 Analisa Kadar Lemak	32
3.4.5 Tekstur (Tensile Strength).....	33
3.4.6 WHC	33
3.4.7 Uji Organoleptik.....	33
3.4.8 Pengujian SEM.....	34
4. HASIL dan PEMBAHASAN	35
4.1 Parameter Objektif	36
4.1.1 Kadar Air	36
4.1.2 Kadar Abu	39
4.1.3 Kadar Protein	41
4.1.4 Kadar Lemak.....	44
4.1.5 WHC	46

4.1.6 Tekstur (Tensile Strength)	49
4.2 Parameter Subjektif.....	52
4.2.1 Rasa.....	52
4.2.2 Warna.....	53
4.2.3 Bau (Odor).....	54
4.2.4 Tekstur	55
4.3 Perlakuan Terbaik.....	56
5. PENUTUP	61
5.1 Kesimpulan	61
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	67



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus sp</i>)	7
2. Myofibril	13
3. Skema Kerja Pembuatan Sosis Ikan Kakap Merah Tipe C.....	31
4. Grafik Hubungan Penambahan Konsentrasi Garam Dapur dan Kadar Air Sosis Kakap Merah Tipe C.....	36
5. Grafik Hubungan Penambahan Konsentrasi Garam Dapur dan Kadar Abu Sosis Kakap Merah Tipe C.....	39
6. Grafik Hubungan Penambahan Konsentrasi Garam Dapur dan Kadar Protein Sosis Kakap Merah Tipe C	41
7. Grafik Hubungan Penambahan Konsentrasi Garam Dapur dan Kadar Lemak Sosis Kakap Merah Tipe C.....	44
8. Grafik Hubungan Penambahan Konsentrasi Garam Dapur dan Nilai WHC Sosis Kakap Merah Tipe C.....	47
9. Grafik Hubungan Penambahan Konsentrasi Garam Dapur dan Nilai Tekstur Sosis Kakap Merah Tipe C.....	50
10. Total Ranking Rasa Sosis Kakap Merah Tipe C Akibat Penambahan Garam Dapur	53
11. Total Ranking Warna Sosis Kakap Merah Tipe C Akibat Penambahan Garam Dapur	54
12. Total Ranking Bau Sosis Kakap Merah Tipe C Akibat Penambahan Garam Dapur	55
13. Total Ranking Tekstur Sosis Kakap Merah Tipe C Akibat Penambahan Garam Dapur	56
14. Produk Sosis Kakap Merah Tipe C dengan Perlakuan Terbaik.....	58
15. Hasil SEM Sosis Kakap Merah Tipe C dengan Perlakuan Terbaik.....	59
16. Hasil SEM Sosis Bebek dengan Perlakuan Terjelek	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Tipe-Tipe Ikan Berdasarkan Kualitasnya.....	8
2. Komposisi Kimia Ikan Kakap Merah Tipe C	9
3. Komposisi Garam Dapur.....	10
4. Komposisi Tepung Tapioka.....	18
5. Standar Nasional Indonesia Sosis Daging	26
6. Hasil Penelitian Sosis Ikan Kakap Merah Tipe C.....	35
7. Analisis Ragam Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Kadar Air Sosis Kakap Merah Tipe C.....	37
8. Notasi BNJ 5% Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Kadar Air Sosis Kakap Merah Tipe C	37
9. Analisis Ragam Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Kadar Abu Sosis Kakap Merah Tipe C	40
10. Notasi BNJ 5% Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Kadar Abu Sosis Kakap Merah Tipe C.....	40
11. Analisis Ragam Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Kadar Protein Sosis Kakap Merah Tipe C	42
12. Notasi BNJ 5% Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Kadar Protein Sosis Kakap Merah Tipe C	42
13. Analisis Ragam Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Kadar Lemak Sosis Kakap Merah Tipe C.....	45
14. Notasi BNJ 5% Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Kadar Lemak Sosis Kakap Merah Tipe C.....	45
15. Analisis Ragam Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Nilai WHC Sosis Kakap Merah Tipe C.....	47
16. Notasi BNJ 5% Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Nilai WHC Sosis Kakap Merah Tipe C.....	48
17. Analisis Ragam Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Nilai Tekstur Sosis Kakap Merah Tipe C.....	50
18. Notasi BNJ 5% Pengaruh Penambahan Garam Dapur Terhadap Nilai Tekstur Sosis Kakap Merah Tipe C.....	51
19. Hasil Perhitungan Penentuan Perlakuan Terbaik.....	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penentuan Perlakuan Terbaik.....	65
2. Prosedur Analisa Kadar Air.....	66
3. Prosedur Analisa Kadar Abu.....	67
4. Prosedur Analisa Kadar Protein.....	68
5. Prosedur Analisa Kadar Lemak.....	69
6. Prosedur Pengujian Tekstur.....	70
7. Prosedur Penentuan Nilai WHC.....	70
8. Lembar Uji Organoleptik.....	71
9. Pengujian SEM.....	72
10. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Air.....	73
11. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Abu.....	76
12. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Protein.....	79
13. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Lemak.....	82
14. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) WHC.....	85
15. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Tekstur.....	88
16. Data Rendemen.....	91
17. Penentuan Perlakuan Terbaik (Metode de Garmo).....	91