



**KARAKTERISASI SOSIS DAGING AYAM YANG DIBUAT DENGAN  
PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT TAPIOKA DAN  
GEMBOLO SEBAGAI BAHAN PENGISI**

**SKRIPSI**

Oleh  
**Akbar Nur Bani Rusmana**  
**NIM 081710101055**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
2013**



**KARAKTERISASI SOSIS DAGING AYAM YANG DIBUAT DENGAN  
PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT TAPIOKA DAN  
GEMBOLOSEBAGAI BAHAN PENGISI**

**SKRIPSI**

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat  
untuk menyelesaikan Program Studi Teknologi Hasil Pertanian (S1)  
dan mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh  
**Akbar Nur Bani Rusmana**  
**NIM 081710101055**

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
2013**

## PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk:

1. Ayah Edi Rosyadi Wijaya yang selalu ganteng dan Ibunda Nurul Khotomah yang selalu cantik dan menawan, yang selama ini telah membimbing ananda tercinta ini untuk menjadi orang yang lebih baik bukan hanya di akademik namun juga dalam bermasyarakat, Untuk mbak Dahlia Rosyidah Wijaya yang bentar lagi mau nikah tanggal 15 Februari 2013 ini merupakan kado buat kakak wkwkwkwk, buat my lilte sista Destry Hurin 'in Wijaya jangan males belajar kaya' ane :D;
2. Ibu Dr. Ir. Herlina, M.P. dan Ibu Niken Widya Palupi, S.TP, M.Sc. terimakasih telah memberikan banyak masukan dalam kelancaran dalam pembuatan naskah sripsi ini;
3. buat pendampingku yang masih belum ketemu, sampai ketemu yaaa :D
4. teman-temen genk gembolo, Linda yang cantik tapi kalo lagi ngupil bikin illfil :D, Tutik dewi excel makasi sudah banyak bantuin perhitungan dan kamu memang top #jempol10, Intan mbak bro walaupun tubuhku kering kerontang tapi semangatmu sungguh kaya' gajah saluuuuuttt!!!;
5. buat sahabat saya tahu terimakasih sudah memberi banyak masukan buat kemajuanku :) dan kamu secara gak langsung sudah masuk dalam tim bili hahahaha sungguh kasian nasibmu, agil juga terimakasih sudah banya motivasi yang kamu berikan secara langsung maupun tidak langsung ;p, buat si sizuka leony kepolosanmu memberikan kenangan dalam persahabatan kita ☺;
6. terimakasih juga buat paramita, romadhian, hanisa, candra, nobie, erina, demi, mami, yang mengajarkan apa arti persahabatan :');
7. almamater Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

## MOTTO

***Illahi anta maqshudi waridhaka mathlubi***

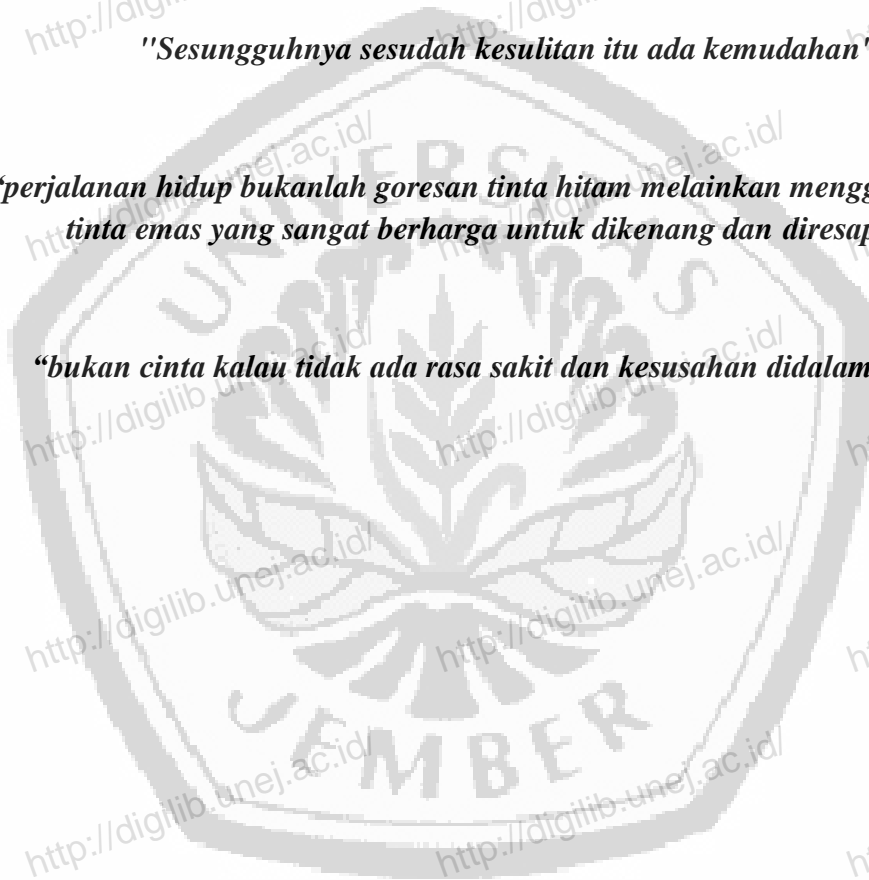
***Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya***

(Al-Baqarah: 286)

***"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan"***

***"perjalanan hidup bukanlah goresan tinta hitam melainkan menggunakan tinta emas yang sangat berharga untuk dikenang dan diresapi"***

***"bukan cinta kalau tidak ada rasa sakit dan kesusahan didalamnya"***



## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

nama : Akbar Nur Bani Rusmana

NIM : 081710101055

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul “KARAKTERISASI SOSIS DAGING AYAM YANG DIBUAT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT TAPIOKA DAN GEMBOLOSEBAGAI BAHAN PENGISI”, adalah benar – benar hasil karya saya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya dan belum pernah diajukan kepada institusi manapun serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan kebenaran isi laporan ini sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar – benarnya, tanpa adanya paksaan dan tekanan dari pihak manapun.

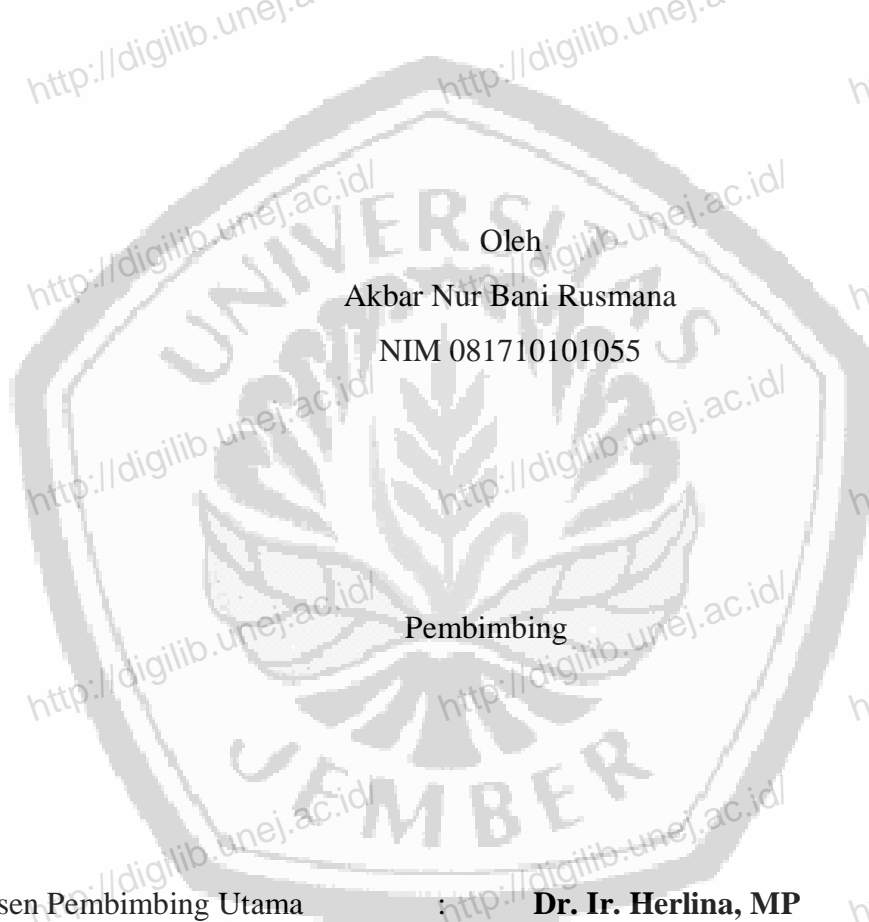
Jember, 21 Desember 2012

Yang menyatakan,

**(Akbar Nur Bani Rusmana)**

**NIM 081710101055**

**KARAKTERISASI SOSIS DAGING AYAM YANG DIBUAT  
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT TAPIOKA DAN  
GEMBOLO SEBAGAI BAHAN PENGISI**



Oleh  
**Akbar Nur Bani Rusmana**  
NIM 081710101055

**Pembimbing**

Dosen Pembimbing Utama : **Dr. Ir. Herlina, MP**

Dosen Pembimbing Anggota : **Niken Widya Palupi, S.TP, M.Sc**

**LEMBAR PENGESAHAN**

Skripsi berjudul “KARAKTERISASI SOSIS DAGING AYAM YANG DIBUAT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT TAPIOKA DAN GEMBOLO SEBAGAI BAHAN PENGISI” telah diuji dan disahkan oleh Fakultas

Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember pada:

hari, tanggal : Jumat, 21 Desember 2012

tempat : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.

Tim Penguji

Ketua,

**Ahmad Nafi', S.TP, M.P**

NIP 197804032003121003

Sekretaris,

Anggota,

**Ir. Wiwik Siti Windrati, M.P**

**Dr. Bambang Herry P., S.TP, M.Si**

NIP 19531121 197903 2 002NIP 197505301999031002

Mengesahkan,

Dekan,

**Dr. Ir. Iwan Taruna, M.Eng**

NIP196910051994021001

## RINGKASAN

**Karakterisasi Sosis Daging Ayam Yang Dibuat Dengan Penambahan Tepung Komposit Tapioka Dan Tepung Gembolo Sebagai Bahan Pengisi;** Akbar Nur Bani Rusmana, 081710101055; 2012: 94 halaman; Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember;

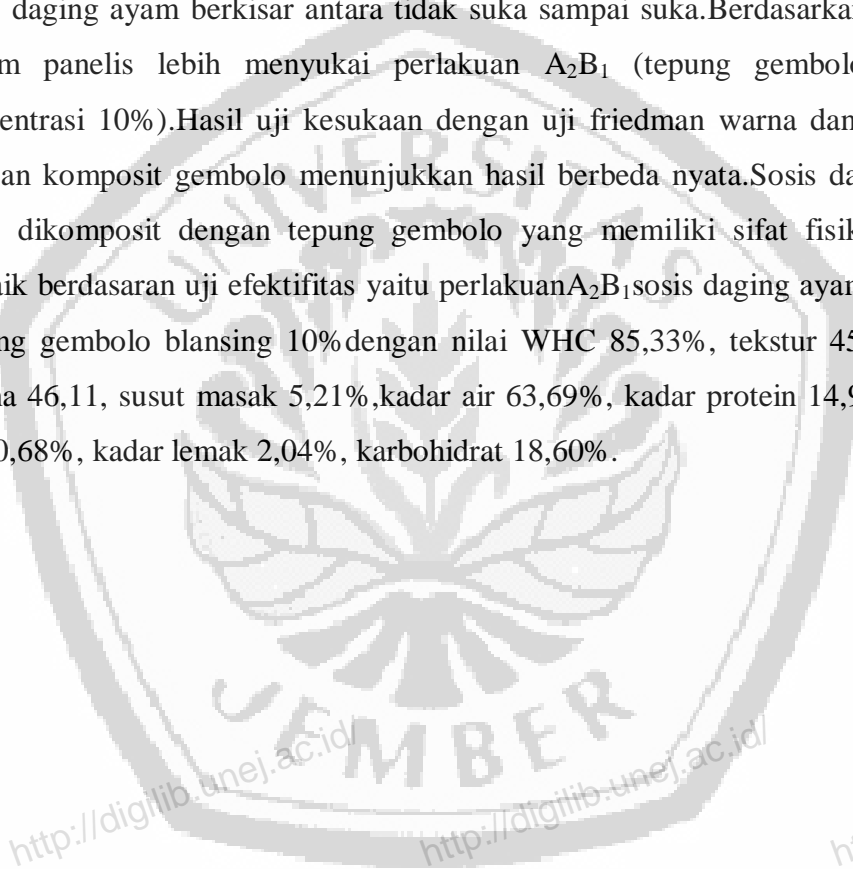
Jenis umbi-umbian di Indonesia sangat beragam dan sebagian besar umbi-umbian belum dimanfaatkan secara optimal, diantaranya adalah umbi gembolo (*Dioscorea bulbifera L.*) yang selama ini dianggap sebagai umbi inferior (bermutu rendah) dan sampai saat ini masih belum banyak dimanfaatkan. Umbi gembolo yang diolah menjadi tepung dapat memperpanjang masa simpan dan daya guna umbi gembolo dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan sosis daging ayam. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui karakteristik Fungsional, fisik, kimia, dan organoleptik sosis daging ayam yang dikomposit dengan tepung gembolo sehingga diperoleh sosis yang baik. Penelitian ini dilakukan dua tahap yaitu penelitian pendahuluan terdiri dari pembuatan tepung dan mencari formulasi komposit yang dapat digunakan pada produk sosis, dan penelitian utama terdiri dari pembuatan sosis dan analisis sifat kimia, fisik dan organoleptik sosis daging ayam yang dikomposit dengan tepung gembolo. Penelitian ini menggunakan RAK faktorial yang terdiri dari dua faktor yaitu faktor A adalah jenis tepung gembolo (tepung gembolo alami dan tepung gembolo blansing) dan faktor B adalah konsentrasi komposit tepung gembolo (10%, 20% dan 30%). Masing-masing kombinasi dari faktor perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali.

Berdasarkan hasil penelitian, sosis daging ayam yang dikomposit dengan tepung gembolo mempunyai sifat fisik dan kimi yang berbeda. Sifat kimia sosis daging ayam yang dibuat dengan komposit tepung gembolo sebagai berikut : kadar abu 0,68%-0,87%, kadar lemak 2,04%-2,39%, kadar air 63,33%-63,72%, kadar protein 14,99%-15,52% dan karbohidrat 18,42%-17,85%. Penggunaan Jenis dan konsentrasi tepung gembolo tidak berpengaruh terhadap kadar air dan karbohidrat pada sosis daging ayam namun berpengaruh terhadap kadar abu,



kadar lemak dan kadar protein sosis daging ayam. Sifat fungsional dan fisik sosis daging ayam yang dibuat dengan komposit tepung gembolo sebagai berikut : daya mengikat air 85,33%-133,50%, susut masak 3,39%-5,21%, tekstur 45,50- 57,00 gr/mm, dan kecerahan warna 42,41-46,11. Penggunaan Jenis dan konsentrasi tepung gembolo berpengaruh terhadap WHC, *cooking loss*, tekstur dan warna sosis daging ayam.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa kecenderungan panelis terhadap sosis daging ayam berkisar antara tidak suka sampai suka. Berdasarkan kesukaan umum panelis lebih menyukai perlakuan A<sub>2</sub>B<sub>1</sub> (tepung gembolo blansing konsentrasi 10%). Hasil uji kesukaan dengan uji friedman warna dan rasa sosis dengan komposit gembolo menunjukkan hasil berbeda nyata. Sosis daging ayam yang dikomposit dengan tepung gembolo yang memiliki sifat fisik dan kimia terbaik berdasarkan uji efektifitas yaitu perlakuan A<sub>2</sub>B<sub>1</sub> sosis daging ayam komposit tepung gembolo blansing 10% dengan nilai WHC 85,33%, tekstur 45,50 g/mm, warna 46,11, susut masak 5,21%, kadar air 63,69%, kadar protein 14,99%, kadar abu 0,68%, kadar lemak 2,04%, karbohidrat 18,60%.



http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

http://digilib.unej.ac.id/

## PRAKATA

Puji Syukur hanyalah bagi Allah SWT semata, karena dengan nikmat, rahmat dan karunia-Nyalah maka penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “KARAKTERISASI SOSIS DAGING AYAM YANG DIBUAT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KOMPOSIT TAPIOKA DAN GEMBOLO SEBAGAI BAHAN PENGISI”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember.

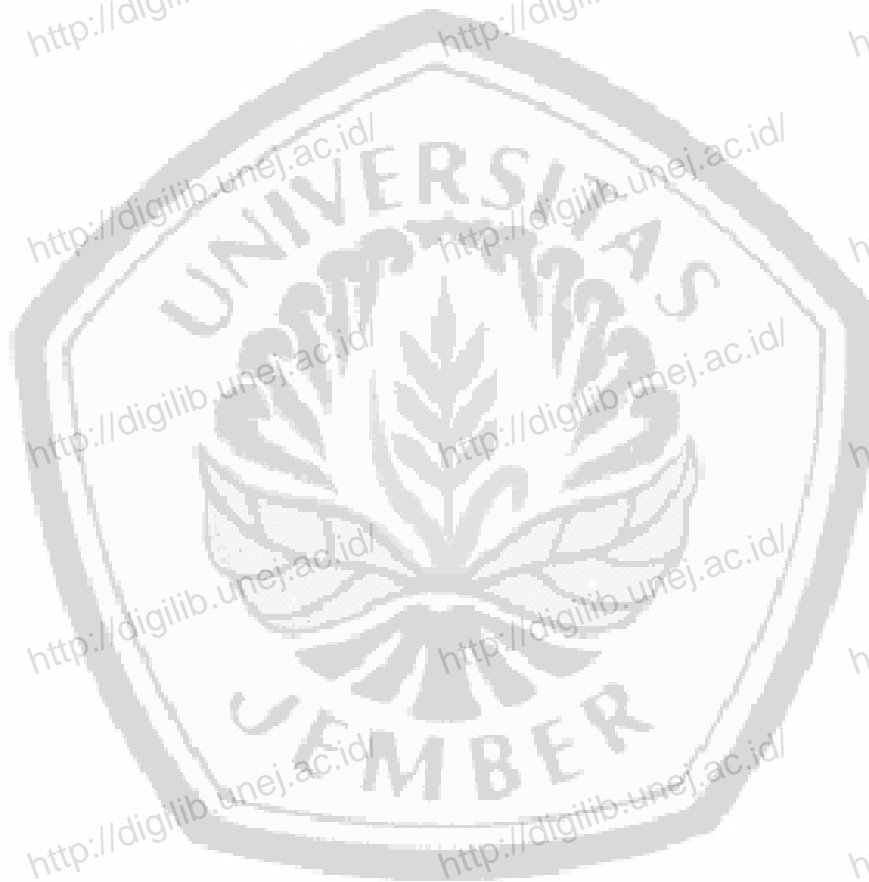
Penyusunan tugas akhir tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan dari banyak pihak. Oleh karena itu, penulis tidak lupa mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Ir. Iwan Taruna, M.Eng selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember atas segala inspirasi yang diberikan untuk kampus tercinta;
2. Dr. Ir. Herlina, MP., selaku Dosen Pembimbing Utamadan Niken Widya Palupi, S.TP, M.Sc.,selaku Dosen Pembimbing Anggota yang telah memberikan waktu, pikiran dan perhatian dalam penulisan skripsi ini;
3. Ir. Edi Rosyadi Wijaya, M.M dan ibu Nurul Khotimah yang telah memberikan segala dukungan dan motivasi serta doa yang tiada henti sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan;
4. Filda, Linda, Tutik, dan Intan sebagai teman satu *team* gembolo yang telah banyak meluangkan waktunya untuk membantu dalam penyelesaian penelitian;
5. teknisi dan seluruh teman – teman seperjuangan di laboratorium kimia dan biokimia hasil pertanian atas bantuan dan dukungan, semangat dan kerjasamanya hingga penelitian ini bisa diselesaikan;
6. bapak ibu dosen beserta segenap sivitas akademika di lingkup Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember;
7. semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik moril maupun materiil sehingga terselesaikanya skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan ini terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu setiap kritik dan saran yang berguna bagi penyempurnaan laporan ini akan penulis terima dengan hati yang terbuka dengan harapan dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Jember, Desember 2012

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PEMBIMBINGAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>PRAKATA .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	<b>2</b>
<b>1.3 Tujuan .....</b>	<b>2</b>
<b>1.4 Manfaat .....</b>	<b>3</b>
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Umbi Gembolo .....</b>	<b>4</b>
<b>2.2 Tepung Gembolo .....</b>	<b>5</b>
2.2.1 Blansing ( <i>Blanching</i> ) .....	8
<b>2.3 Glukomanan .....</b>	<b>9</b>
<b>2.4 Sosis .....</b>	<b>10</b>
2.4.1 Proses Pembuatan Sosis .....	11
<b>2.5 Bahan-Bahan Pembuatan Sosis .....</b>	<b>13</b>
2.5.1 Daging Ayam .....	13
2.5.2 Bahan Pengikat .....	14

2.5.3Bahan Pengisi .....	15
2.5.4 Bahan Tambahan .....	16
<b>BAB 3. METODOLOGI .....</b>	<b>19</b>
<b>3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....</b>	<b>19</b>
<b>3.2 Bahan dan Alat Penelitian .....</b>	<b>19</b>
3.2.1 Bahan penelitian .....	19
3.2.2 Alat Penelitian .....	19
<b>3.3 Metode Penelitian .....</b>	<b>20</b>
3.3.1 Pelaksanaan Penelitian.....	20
a. Penelitian pendahuluan .....	20
b. Penelitian utama .....	23
3.3.2 Rancangan Penelitian.....	24
<b>3.4 Parameter Pengamatan .....</b>	<b>25</b>
<b>3.5 Prosedur Analisis.....</b>	<b>26</b>
3.5.1 AnalisisFungsional .....	26
a. <i>Water Holding Capacity</i> .....	26
3.5.2 AnalisisFisik.....	26
b. Tekstur .....	26
c. Warna.....	26
d. <i>Cooking loss</i> .....	27
3.5.1 AnalisisKimia.....	27
a. Kadar air.....	27
b. Kadar protein.....	27
c. Kadar abu .....	28
d. Kadar Lemak .....	28
e. Karbohidrat .....	29
3.5.3Uji Organoleptik .....	29
3.5.4Uji Indeks Efektivitas.....	30
<b>3.6Analisis Data.....</b>	<b>30</b>
<b>BAB 4. HASIL DAN PENGAMATAN .....</b>	<b>31</b>
<b>4.1 Sifat Fungsional.....</b>	<b>31</b>

4.1.1 Daya Mengikat Air ( <i>Water Holding Capacity</i> ).....	31
<b>4.1 Sifat Fisik .....</b>	<b>33</b>
4.2.1 Tekstur .....	33
4.2.2 Warna .....	34
4.2.3 Susut Masak ( <i>Cooking Loss</i> ).....	36
<b>4.2 Sifat Kimia.....</b>	<b>38</b>
4.2.1 Kadar Air.....	38
4.2.2 Kadar Protein.....	39
4.2.3 Kadar Abu .....	42
4.2.4 Kadar Lemak .....	43
4.2.5 Karbohidrat .....	45
<b>4.3 Sifat Organoleptik .....</b>	<b>46</b>
4.3.1 Warna.....	46
4.3.2 Rasa.....	48
4.3.3 Aroma .....	49
4.3.4 Tekstur .....	51
4.3.5 Kekenyalan.....	52
4.3.6 Kesukaan Umum .....	53
<b>4.3 Uji Efektivitas .....</b>	<b>54</b>
<b>BAB 5. PENUTUP .....</b>	<b>56</b>
5.1 Kesimpulan .....	56
5.2 Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>61</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Taksonomi Gembili dan Gembolo .....	4
2.2 Kandungan gizi dalam 100 gram umbi gembolo .....	5
2.3 Karakteristik tepung gembolo alami dan tepung gembolo blansing ....	6
2.4 Syarat mutu sosis daging (SNI 01-3820-1995).....	11
2.5 Komposisi kimia daging dari berbagai species ternak .....	14
2.6 Komposisi Kimia Tapioka tiap 100 gram.....	15
3.1 Komposit tepung gembolo dan tapioka dalam pembuatan sosis daging ayam .....	23
4.1 Sidik ragam WHC sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	31
4.2 Sidik ragam tekstur sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	33
4.3 Sidik ragam kecerahan warna sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	35
4.4 Sidik ragam susut masak sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	37
4.5 Sidik ragam kadar air sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	38
4.6 Sidik ragam kadar protein sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	40
4.7 Sidik ragam kadar abu sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	42
4.8 Sidik ragam kadar lemak sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	44
4.9 Sidik ragam kadar karbohidrat sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	45

4.10 Distribusi frekuensi dan modus penilaian panelis terhadap warna sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	47
4.11 Distribusi frekuensi dan modus penilaian panelis terhadap rasa sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	48
4.12 Distribusi frekuensi dan modus penilaian panelis terhadap aroma sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	50
4.13 Distribusi frekuensi dan modus penilaian panelis terhadap tekstur sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	51
4.14 Distribusi frekuensi dan modus penilaian panelis terhadap kekenyalan sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	52
4.15 Distribusi frekuensi dan modus penilaian panelis terhadap kesukaan Umum sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	53
4.16 Hasil uji efektifitas sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	55



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Gembolo ( <i>Dioscorea bulbifera</i> L.).....	5
2.2. Struktur kimia glukomanan.....	9
3.1 Diagram alir pembuatan tepung gembolo alami .....	21
3.2. Diagram alir pembuatan tepung gembolo dengan blansing.....	22
3.2. Diagram alir pembuatan sosis daging ayam .....	24
4.1 Diagram batang WHC sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	32
4.2 Diagram batang tekstur sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	34
4.3 Diagram batang kecerahan warna sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	36
4.4 Diagram batang susut masak sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	37
4.5 Diagram batang kadar air sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	39
4.6 Diagram batang kadar protein sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	41
4.7 Diagram batang kadar abu sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	43
4.8 Diagram batang kadar lemak sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	44
4.9 Diagram batang karbohidrat sosis daging ayam yang dikomposit dengan variasi jenis dan konsentrasi tepung gembolo .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
A.1 Data Pengamatan WHC Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	61
A.2 Data Pengamatan Cooking loss Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo. ....	61
A.3 Data Pengamatan Tekstur Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	61
A.4 Data Pengamatan Warna Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	62
B.1 Data Pengamatan Kadar Abu Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	63
B.2 Data Pengamatan Kadar Lemak Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	63
B.3 Data Pengamatan Kadar Air Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	63
B.4 Data Pengamatan Kadar Protein Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	64
B.5 Data Pengamatan Karbohidrat Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	64
C.1 Data Pengamatan Uji Organoleptik terhadap Warna Pada Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	65
C.2 Data Hasil Uji Friedman pada Taraf 5% terhadap Warna Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	65
C.3 Data Pengamatan Uji Organoleptik terhadap Rasa Pada Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	66
C.4 Data Hasil Uji Friedman pada Taraf 5% terhadap Rasa Sosis Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	66
C.5 Data Pengamatan Uji Organoleptik terhadap Aroma Pada Sosis	

Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	67
C.6 Data Hasil Uji Friedman pada Taraf 5% terhadap Aroma Sosis Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	67
C.7 Data Pengamatan Uji Organoleptik terhadap Tekstur Pada Sosis Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	68
C.8 Data Hasil Uji Friedman pada Taraf 5% terhadap Tekstur Sosis Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	68
C.9 Data Pengamatan Uji Organoleptik terhadap Kekenyalan Pada Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	69
C.10 Data Hasil Uji Friedman pada Taraf 5% terhadap Kekenyalan Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	69
C.11 Data Pengamatan Uji Organoleptik terhadap Kesukaan Umum Pada Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	70
C.12 Data Hasil Uji Friedman pada Taraf 5% terhadap Kesukaan Umum Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	70
D.1 Uji Efektifitas Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo.....	71
D.2 Lanjutan Tabel Uji Efektifitas Sosis Daging Ayam dengan Perlakuan Komposit Tepung Gembolo .....	72
E.1 Uji Beda <i>Water Holding Capacity</i> Sosis Daging Ayam .....	73
E.2 Uji Beda Tekstur Sosis Daging Ayam .....	73
E.3 Uji Beda Warna Sosis Daging Ayam.....	73
E.4 Uji Beda Susut Masak ( <i>Cooking Loss</i> ) Sosis Daging Ayam.....	73
E.5 Uji Beda Kadar Air Sosis Daging Ayam.....	73
E.6 Uji Beda Kadar Protein Sosis Daging Ayam.....	74
E.7 Uji Beda Kadar Abu Sosis Daging Ayam.....	74

E.8 Uji Beda Kadar Lemak Sosis Daging Ayam ..... 74

E.9 Uji Beda Karbohidrat Sosis Daging Ayam ..... 74

