

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
<i>Nugget</i>	5
Daging	6
Bahan Pembuatan <i>Nugget</i>	10
Bahan Utama	10
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	11
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	18
<i>Emulsifier</i>	19
Bahan Tambahan	20
Proses Pembuatan <i>Nugget</i>	26
Penggilingan dan Pencampuran Bumbu	26
Pengkukusan	27
<i>Coating</i>	28
Penggorengan	30

Komposisi Kimia <i>Nugget</i>	31
Kadar Air	31
Kadar Protein	32
Kadar Lemak.....	34
Kadar Karbohidrat	35
Kadar Abu	36
Kualitas Sensoris <i>Nugget</i>	36
Warna.....	37
Aroma.....	38
Tekstur	39
Keempukan	39
Rasa.....	40
Daya Terima.....	41
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	42
Landasan Teori.....	42
Hipotesis.....	43
MATERI DAN METODE	44
Materi.....	44
Alat dan Bahan.....	44
Metode.....	45
Pembuatan <i>Nugget</i>	45
Uji Komposisi Kimia.....	46
Uji Kualitas Sensoris	50
Analisis Data	51
HASIL DAN PEMBAHASAN	52
Komposisi Kimia	52
Kadar Air	52
Kadar Protein	54
Kadar Lemak.....	55
Kadar Karbohidrat	57
Kadar Abu	58

Kualitas Sensoris	60
Warna	61
Aroma	63
Tekstur	64
Keempukan	65
Rasa	67
Daya Terima	68
KESIMPULAN DAN SARAN	70
Kesimpulan	70
Saran	70
RINGKASAN	71
DAFTAR PUSTAKA	74
UCAPAN TERIMA KASIH	83
LAMPIRAN	86