

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
<i>Nugget</i> .....	5
Bahan Utama Pembuatan <i>Nugget</i> .....	6
Bahan Pengisi ( <i>Filler</i> ) .....	8
Tepung Tapioka.....	9
Tepung Kacang Hijau .....	11
Bahan Pengikat ( <i>Binder</i> ).....	15
Emulsifier .....	16
Bumbu-bumbu dan Bahan Tambahan.....	18
<i>Batter</i> dan <i>Breader</i> .....	22
Proses Pembuatan <i>Nugget</i> Kelinci .....	24
Kualitas Fisik <i>Nugget</i> Kelinci .....	29
Mikrostruktur <i>Nugget</i> Kelinci.....	32
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>35</b>
Landasan Teori.....	35
Hipotesis.....	36
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>37</b>

Waktu dan Tempat Penelitian.....	37
Materi.....	37
Metode.....	38
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>
Kualitas Fisik <i>Nugget</i> Kelinci .....	45
Mikrostruktur <i>Nugget</i> Kelinci.....	52
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>56</b>
Kesimpulan.....	56
Saran.....	56
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>57</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>73</b>