

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Nugget Ayam.....	5
Bahan Penyusun <i>Nugget Ayam</i>	7
Daging ayam.....	7
Bahan pengisi	7
Bahan pengikat.....	9
Bumbu-bumbu	10
Air dingin.....	11
Komposisi Kimia <i>Nugget Ayam</i>	11
Kadar air	11
Kadar protein	12
Kadar lemak.....	12
Penyimpanan Dingin	13
Aktivitas Antioksidan.....	14
Brokoli (<i>Brassica oleracea L. var italica</i>).....	15

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi Penelitian.....	20
Alat.....	20
Bahan	20
Metode Penelitian.....	21
Pembuatan ekstrak brokoli	21
Pembuatan <i>nugget</i> ayam.....	22
Penyimpanan <i>nugget</i> dalam suhu refrigerator	23
Pengujian angka peroksida.....	24
Pengujian komposisi kimia.....	24
Analisis data.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
Aktivitas Antioksidan.....	28
Komposisi Kimia	30
Kadar air	31
Kadar protein	33
Kadar lemak.....	36
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	50