

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
<i>Chicken Nugget</i>	4
Bahan Pembuatan <i>Chicken Nugget</i>	5
Daging Ayam	5
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	6
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>).....	8
Bahan Tambahan	9
Proses Pembuatan <i>Chicken Nugget</i>	11
Penggilingan.....	11
Pencampuran Adonan	11
Pencetakan.....	11
Pengkukusan.....	11
Pendinginan.....	12
Pemotongan	12
<i>Batter</i> dan <i>Breading</i>	12
Penggorengan	12
Komposisi Kimia	13
Kadar Air.....	13
Kadar Protein.....	13
Kadar Lemak	14
Karakteristik Fisik.....	14
Nilai pH.....	14
Daya Ikat Air	15
Keempukan	15
Karakteristik Sensoris	15
Warna.....	15
Aroma.....	16
Rasa	16
Tekstur.....	17
Keempukan	17
Daya terima	18

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi	20
Metode	21
Pembuatan <i>chicken nugget</i>	21
Uji komposisi kimia <i>chicken nugget</i>	21
Uji karakteristik <i>chicken nugget</i>	22
Uji karakteristik sensoris <i>chicken nugget</i>	23
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Komposisi Kimia <i>Chicken Nugget</i>	25
Kadar Air	25
Kadar Protein	25
Kadar Lemak	26
Karakteristik Fisik <i>Chicken Nugget</i>	26
Nilai pH	27
Daya Ikat Air	27
Keempukan	28
Karakteristik Sensoris <i>Chicken Nugget</i>	29
Warna	29
Aroma	29
Tekstur	30
Keempukan	31
Rasa	32
Daya Terima	33
KESIMPULAN DAN SARAN	34
Kesimpulan	34
Saran	34
RINGKASAN	35
DAFTAR PUSTAKA	38
UCAPAN TERIMA KASIH	49
LAMPIRAN	51