

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| SURAT KETERANGAN | iv |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | v |
| HALAMAN PERNYATAAN | vi |
| INTISARI | vii |
| ABSTRACT | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian | 5 |
| Manfaat Penelitian | 5 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| <i>Nugget</i> Ayam | 7 |
| Daging Ayam Petelur Afkir..... | 8 |
| Karakteristik Bawang Dayak..... | 9 |
| Bahan Penyusun <i>Nugget</i> Ayam..... | 13 |
| Bahan Pengisi | 13 |
| Bahan Pengikat | 15 |
| Bumbu-Bumbu | 17 |
| Air Es..... | 19 |
| Kualitas Fisik <i>Nugget</i> Ayam Petelur Afkir | 19 |
| Nilai pH..... | 19 |
| Daya Ikat Air..... | 21 |
| <i>Cooking Yield</i> | 22 |
| Profil Tekstur | 24 |
| Uji Warna..... | 26 |
| Mikrostruktur <i>Nugget</i> Ayam Petelur Afkir..... | 27 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 30 |
| Landasan Teori..... | 30 |
| Hipotesis..... | 31 |
| MATERI DAN METODE | 32 |
| Lokasi dan Waktu Penelitian | 32 |
| Materi..... | 32 |
| Metode..... | 33 |
| Pembuatan Tepung Bawang Dayak | 33 |
| Pembuatan <i>Nugget</i> Ayam | 34 |
| Uji Kualitas Fisik | 35 |
| Uji pH | 35 |
| Uji Daya Ikat Air | 35 |

| | |
|---|-----------|
| Uji <i>Cooking Yield</i> | 37 |
| Uji Profil Tekstur..... | 37 |
| Uji Warna | 38 |
| Uji Mikrostruktur | 38 |
| Analisis Data..... | 40 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 41 |
| Kualitas Fisik <i>Nugget</i> Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Tepung Bawang Dayak | 41 |
| Nilai pH..... | 41 |
| Daya Ikat Air..... | 44 |
| <i>Cooking Yield</i> | 47 |
| Profil Tekstur | 49 |
| <i>Hardness</i> | 50 |
| <i>Springiness</i> | 52 |
| <i>Gumminess</i> | 54 |
| <i>Chewiness</i> | 56 |
| <i>Cohesiveness</i> | 58 |
| Uji Warna..... | 60 |
| <i>Lightness</i> | 60 |
| <i>Redness</i> | 62 |
| <i>Yellowness</i> | 64 |
| Mikrostruktur <i>Nugget</i> Ayam Petelur Afkir..... | 65 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 71 |
| Kesimpulan..... | 71 |
| Saran | 71 |
| RINGKASAN | 72 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 75 |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | 86 |
| LAMPIRAN | 89 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|--|---------|
| 1. Syarat mutu <i>nugget</i> ayam | 7 |
| 2. Taksonomi tanaman bawang dayak dan bawang merah | 10 |
| 3. Komposisi kimia bawang dayak | 12 |
| 4. Komposisi adonan <i>nugget</i> ayam petelur afkir dengan penambahan tepung bawang dayak | 35 |
| 5. Hasil uji kualitas fisik <i>nugget</i> ayam petelur afkir dengan penambahan tepung bawang dayak | 41 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|---------|
| 1. Tanaman bawang dayak (<i>Eleutherine palmifolia</i> (L.) Merr)..... | 11 |
| 2. Mikrostruktur <i>nugget</i> ayam kontrol | 29 |
| 3. Mikrostruktur <i>nugget</i> dengan penambahan tepung bawang dayak 0% | 66 |
| 4. Mikrostruktur <i>nugget</i> dengan penambahan tepung bawang dayak 1% | 66 |
| 5. Mikrostruktur <i>nugget</i> dengan penambahan tepung bawang dayak 2% | 66 |
| 6. Mikrostruktur <i>nugget</i> dengan penambahan tepung bawang dayak 3% | 66 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|---------|
| 1. Bahan pembuatan <i>nugget</i> | 89 |
| 2. Langkah pembuatan <i>nugget</i> | 90 |
| 3. Pengujian kualitas fisik <i>nugget</i> | 91 |
| 4. Tahapan pembuatan tepung bawang dayak | 92 |
| 5. Tahapan pembuatan <i>nugget</i> | 93 |
| 6. Hasil analisis nilai pH | 94 |
| 7. Hasil analisis nilai daya ikat air..... | 95 |
| 8. Hasil analisis nilai <i>cooking yield</i> | 96 |
| 9. Hasil analisis nilai <i>hardness</i> | 97 |
| 10. Hasil analisis nilai <i>springiness</i> | 98 |
| 11. Hasil analisis nilai <i>gumminess</i> | 99 |
| 12. Hasil analisis nilai <i>chewiness</i> | 100 |
| 13. Hasil analisis nilai <i>cohesiveness</i> | 101 |
| 14. Hasil analisis nilai <i>lightness</i> | 102 |
| 15. Hasil analisis nilai <i>redness</i> | 103 |
| 16. Hasil analisis nilai <i>yellowness</i> | 104 |