

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.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
<i>Nugget Ayam</i>	5
Bahan utama.....	7
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	9
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	11
Bahan tambahan	13
Bawang Dayak (<i>Eleutherine palmifolia</i> (L.) Merr.).....	16
Proses Pembuatan <i>Nugget Ayam</i>	19
Penggilingan dan pencampuran bahan	20
Pengkukusan	21
Pencetakan dan pelapisan	21
Penggorengan.....	22
Aktivitas Antioksidan.....	23
Kualitas Kimia.....	26
Kadar air	27
Kadar protein.....	27
Kadar lemak.....	28
Kualitas Sensoris <i>Nugget Ayam</i> Petelur Afkir	29
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	34
Landasan Teori	34
Hipotesis	36
MATERI DAN METODE	37
Waktu dan Tempat Penelitian.....	37
Materi	37
Alat.....	37
Bahan.....	37



Metode	38
Pembuatan bubuk bawang dayak	38
Pembuatan <i>nugget</i> ayam petelur afkir	38
Uji aktivitas antioksidan	39
Uji kualitas kimia	40
Uji sensoris	41
Analisis data.....	41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
Aktivitas Antioksidan <i>Nugget</i> Ayam Petelur Afkir	43
Kualitas Kimia <i>Nugget</i> Ayam Petelur Afkir	47
Kadar air	47
Kadar protein.....	50
Kadar lemak.....	52
Kualitas Sensoris.....	54
Warna	55
Aroma	57
Tekstur	59
Rasa	60
<i>Overall</i>	62
KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
Kesimpulan	65
Saran.....	65
RINGKASAN.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	72
UCAPAN TERIMA KASIH.....	84
LAMPIRAN.....	87