

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	iix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	x
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Nugget dan Syarat Mutu Nugget	4
Bahan Penyusun Nugget	5
Daging ayam broiler.....	5
Lemak.....	6
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	7
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	8
Bahan tambahan	8
Bawang Dayak (<i>Eleuntherine palmifolia</i> L. Merr.).....	9
Penyimpanan Nugget.....	16
Total Bakteri Nugget	17
Angka Peroksida	18
Kualitas Fisik Nugget.....	19
Warna nugget.....	19
Nilai pH.....	19
Daya ikat air.....	20
Tekstur	21
Kualitas Kimia Nugget.....	22
Kadar air	22
Kadar protein	23
Kadar lemak	23
Kualitas Sensoris Nugget	24
Warna.....	24
Rasa	25
Aroma.....	25
Tekstur	26
Daya terima	27

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	29
Landasan Teori	29
Hipotesis	30
MATERI DAN METODE	31
Waktu dan Tempat Penelitian	31
Materi Penelitian	31
Alat	31
Bahan	31
Metode Penelitian	32
Rancangan percobaan	32
Pembuatan tepung bawang dayak.....	32
Pembuatan nugget	33
Penyimpanan nugget.....	34
Pengujian nugget.....	35
Analisis data	37
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Komposisi Kimia Bawang Dayak.....	38
Total Mikroba dan Angka Peroksida pada Nugget.....	38
<i>Total plate count</i> (TPC).....	38
Angka peroksida.....	41
Kualitas Fisik Nugget.....	43
Nilai pH.....	44
Daya ikat air.....	47
Warna.....	49
Tekstur	51
Kualitas Kimia Nugget.....	54
Kadar air nugget	54
Kadar protein nugget	57
Kadar lemak nugget.....	58
Kualitas Sensoris Nugget.....	60
Warna.....	60
Aroma.....	62
Rasa.....	63
Tekstur	64
Daya terima	66
KESIMPULAN DAN SARAN	68
Kesimpulan	68
Saran	68
RINGKASAN	69
SUMMARY	72
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN	90