

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
INTISARI.....	viii
ABSTRACT	viiix
DAFTAR ISI.....	ixi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
<i>Nugget</i>	5
Bahan Utama Penyusun <i>Nugget</i>	7
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	8
Bahan Pengikat	13
Bumbu-bumbu	16
Kualitas Fisik	18
Nilai pH	18
Daya Ikat Air	19
Tekstur	20
<i>Cooking yield</i>	21
Warna	22
Mikrostruktur.....	22

LANDASAN TEORI	24
Landasan Teori	24
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE	27
Waktu dan lokasi penelitian.....	27
Materi.....	27
Metode	28
Pembuatan <i>nugget</i> ayam kampung	28
Pengujian Kualitas Fisik.....	29
Pengujian Mikrostruktur	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
Kualitas Fisik	36
Nilai pH	36
Daya Ikat Air	38
Warna	40
Tekstur	43
Mikrostruktur.....	50
KESIMPULAN DAN SARAN	54
Kesimpulan.....	54
Saran.....	54
RINGKASAN	55
DAFTAR PUSTAKA	58
UCAPAN TERIMA KASIH	63
LAMPIRAN	66