

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk:	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	7
Chicken Nugget	7
Bahan Pembuatan Chicken Nugget	9
Daging ayam kampung	9
Bahan Pengisi (filler)	10
Bahan Pengikat (Binder)	15
Bahan Tambahan	16
Proses Pembuatan Chicken nugget	20
Penggilingan	20
Pencampuran adonan	20
Pencetakan	21
Pengkukusan	21
Pendinginan	21
Pemotongan	21
Pelapisan	22
Penggorengan	22
Kualitas Kimia Nugget Ayam Kampung	23

Kadar Karbohidrat	23
Kadar Protein	24
Kadar Lemak.....	25
Kadar air	26
Kadar abu	26
Kualitas Sensoris Nugget Ayam Kampung.....	27
Warna.....	29
Rasa	29
Aroma.....	30
Tekstur	30
Daya terima.....	31
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	32
Landasan Teori	32
Hipotesis	34
MATERI DAN METODE	35
Waktu dan lokasi penelitian.....	35
Materi.....	35
Alat	35
Bahan	35
Metode	36
Pembuatan nugget ayam dengan tepung hanjeli	36
Uji kualitas kimia	37
Kadar air	37
Kadar abu	38
Kadar karbohidrat	38
Kadar Protein	39
Kadar lemak	39
Uji Kualitas Sensoris	40
Analisis data	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
Komposisi Kimia <i>Nugget Ayam Kampung Tepung Hanjeli</i>	43
Kadar Air.....	43
Kadar Abu.....	44
Kadar Protein	45

Kadar Lemak.....	46
Kadar Karbohidrat.....	47
Kualitas Sensoris Nugget Ayam Kampung.....	49
Warna.....	50
Rasa	52
Aroma.....	53
Tekstur	54
Daya Terima	56
KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
Kesimpulan	58
Saran	58
Ringkasan.....	59
Dafatar Pustaka.....	62
UCAPAN TERIMA KASIH.....	68
LAMPIRAN	70