

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSTUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERTANYAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Nugget Ayam	5
Bahan Penyusun Nugget Ayam.....	7
Daging ayam broiler	7
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	7
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	9
Bumbu-bumbu.....	9
Air es	11
Ubi Jalar Ungu.....	12
Kualitas Fisik Nugget Ayam.....	16
Nilai pH.....	16
Daya ikat air	17
Profil tekstur	18
Aktivitas Antioksidan.....	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Materi.....	24
Alat	24
Bahan.....	24
Metode.....	25

Pembuatan nugget ayam	25
Uji kualitas fisik	26
Uji aktivitas antioksidan	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Aktivitas Antioksidan Nugget Ayam	30
Kualitas Fisik Nugget Ayam	33
Nilai pH	33
Daya ikat air	35
Profil tekstur	38
KESIMPULAN DAN SARAN	51
Kesimpulan	51
Saran	51
RINGKASAN	52
DAFTAR PUSTAKA	56
UCAPAN TERIMA KASIH	65
LAMPIRAN	68