UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris
Nugget Ayam**
Rizqa Padmasari Bahar, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERNYATAAN iv
HALAMAN PERSEMBAHAN v
INTISARI vi
ABSTRACT vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR LAMPIRAN xi
PENDAHULUAN 1
Latar Belakang 1
Tujuan Penelitian 4
Manfaat Penelitian 4
TINJAUAN PUSTAKA 5
Nugget Ayam 5
Bahan Penyusun Nugget Ayam 6
Bahan Utama 6
Bahan Pengisi Nugget Ayam 7
Kualitas Kimia Nugget Ayam 15
Kadar Air 15
Kadar Lemak 16
Kadar Protein 16
Kadar Abu 17
Kualitas Sensoris Nugget Ayam 18
Warna 18
Rasa 19
Aroma 19
Tekstur 20
Daya Terima 20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS 22
Landasan Teori 22
Hipotesis 23
MATERI DAN METODE 24
Materi 24
Alat. 24
Bahan. 24
Metode 24
Pembuatan nugget ayam 24
Uji Kualitas Kimia 26
Uji Kadar Abu 27
Uji Kualitas Sensoris 27
Analisis Data 28

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.) Terhadap Kualitas Kimia dan Sensoris
Nugget Ayam**
Rizqa Padmasari Bahar, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

HASIL DAN PEMBAHASAN 29
Kualitas Kimia Nugget Ayam 29
Kadar air 29
Kadar Lemak 32
Kadar Abu 34
Kualitas Sensoris Nugget Ayam 35
Warna 36
Aroma 37
Rasa 39
Tekstur 40
Daya Terima 41
KESIMPULAN DAN SARAN 43
Kesimpulan 43
Saran 43
RINGKASAN 44
DAFTAR PUSTAKA 49
UCAPAN TERIMA KASIH 56
LAMPIRAN 59