

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	4
Chicken Nugget	4
Daging ayam broiler.....	5
Bahan pengisi (<i>Filler</i>).....	6
Bumbu – bumbu	6
Kunyit.....	7
Aktivitas Antioksidan.....	8
Karakteristik Fisik <i>Nugget</i>	10
Karakteristik Sensoris <i>Nugget</i>	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi.....	18
Alat	18
Metode.....	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
Aktivitas Antioksidan.....	24
Kualitas Fisik <i>Chicken Nugget</i>	25
Kualitas Sensoris <i>Chicken Nugget</i> Ayam Broiler	29
KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
Kesimpulan.....	34

Saran	34
RINGKASAN	35
DAFTAR PUSTAKA.....	38
UCAPAN TERIMAKASIH.....	44
LAMPIRAN	46