

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Chicken Nugget .....	5
Bahan Penyusun Chicken Nugget .....	7
Jahe .....	10
Kontaminasi Mikrobial .....	16
Kualitas Fisik Nugget .....	19
Kualitas Sensoris Nugget .....	21
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>26</b>
Landasan Teori .....	26
Hipotesis .....	28
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>29</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	29
Materi Penelitian .....	29
Metode Penelitian .....	30
Pembuatan ekstrak jahe .....	30
Pembuatan chicken nugget .....	30
Uji kualitas fisik chicken nugget .....	31
Uji kualitas sensoris chicken nugget .....	33
Penyimpanan chicken nugget .....	33
Uji total plate count (TPC) .....	34
Analisis data .....	34
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>35</b>
Kualitas Fisik Chicken Nugget .....	35
Nilai pH .....	35

Daya ikat air (DIA).....	37
Keempukan.....	39
Kualitas Sensoris Chicken Nugget.....	41
Warna.....	41
Flavor.....	43
Tekstur.....	44
Kekenyalan.....	45
Daya terima.....	46
Mikrobiologi Chicken Nugget.....	47
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>54</b>
Kesimpulan.....	54
Saran.....	54
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>64</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>72</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Persyaratan mutu <i>nugget</i> .....	6
2. Kandungan zat-zat makanan pada rimpang jahe.....	13
3. Komposisi kimia jahe segar per 100 g .....	14
4. Data hasil analisis proksimat jahe.....	15
5. Suhu pertumbuhan untuk mikrobial.....	19
6. Komposisi bahan yang digunakan dalam pembuatan.....	31
7. Skoring uji sensoris <i>nugget</i> setelah digoreng .....	33
8. Kualitas fisik <i>chicken nugget</i> setelah dikukus dengan level penambahan ekstrak jahe .....	35
9. Rerata ranking skor sensoris <i>chicken nugget</i> setelah digoreng dengan level penambahan ekstrak jahe .....	41
10. Total mikrobial <i>chicken nugget</i> (log CFU/g) setelah dikukus dengan level penambahan ekstrak jahe dan lama penyimpanan.....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan ekstrak jahe.....	72
2. Bagan pembuatan <i>chicken nugget</i> .....	73
3. Data nilai pH <i>chicken nugget</i> .....	74
4. Data nilai DIA <i>chicken nugget</i> .....	75
5. Data nilai keempukan <i>chicken nugget</i> .....	76
6. Hasil analisis statistik uji pH, DIA, dan keempukan.....	77
7. Data sensoris <i>chicken nugget</i> ).....	81
8. Hasil analisis sensoris (warna, <i>flavor</i> , tekstur, kekenyalan, dan daya terima).....	90
9. Data total mikrobial <i>chicken nugget</i> (log CFU/g).....	97
10. Hasil analisis total mikrobial <i>chicken nugget</i> .....	98