

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<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.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
<i>Chicken nugget</i> .....	4
Daging Ayam.....	5
Bahan Pengisi.....	6
Bumbu-bumbu.....	6
Tepung Terigu.....	7
Tepung Garut.....	8
Serat Pangan.....	10
Karakteristik Fisik <i>Chicken Nugget</i> .....	13
Karakteristik Sensoris <i>Chicken Nugget</i> .....	14
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>18</b>
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	19

<b>MATERI DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>20</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
Materi Penelitian.....	20
Metode Penelitian.....	21
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
Kandungan Serat Pangan.....	28
Karakteristik Fisik.....	29
Karakteristik Sensoris.....	33
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>39</b>
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>40</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>44</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan tepung terigu .....	8
2. Kandungan tepung garut .....	10
3. Komposisi bahan <i>chicken nugget</i> substitusi tepung garut .....	21
4. Penilaian standar karakteristik sensoris.....	25
5. Kandungan serat pangan <i>chicken nugget</i> substitusi tepung garut	27
6. Karakteristik fisik <i>chicken nugget</i> substitusi tepung garut.....	28
7. Karakteristik sensoris <i>chicken nugget</i> substitusi tepung garut.....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan chicken nugget.....	51
2. Hasil analisis statistik pengujian serat pangan.....	52
3. Hasil analisis statistik pengujian pH.....	53
4. Hasil analisis statistik pengujian keempukan.....	54
5. Hasil analisis statistik pengujian daya ikat air.....	55
6. Hasil analisis statistik pengujian warna.....	56
7. Hasil analisis statistik pengujian tekstur.....	57
8. Hasil analisis statistik pengujian kekenyalan.....	58
9. Hasil analisis statistik pengujian <i>flavor</i> .....	59
10. Hasil analisis statistik pengujian daya terima.....	60
11. Angket skoring uji sensoris <i>chicken nugget</i> substitusi tepung garut.....	61
12. Data skor uji sensoris panelis.....	63
13. Warna <i>chicken nugget</i> substitusi tepung garut.....	67