

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR TAMPILAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
<i>Chicken Nugget</i>	4
Bahan Pembuatan <i>Chicken Nugget</i>	4
Daging Ayam.....	4
Lemak Sapi.....	8
Karakteristik Fisik <i>Chicken Nugget</i>	10
Nilai pH.....	10
Daya Ikat Air.....	10
Keempukan.....	11
Karakteristik Sensori <i>Chicken Nugget</i>	12
Warna.....	12
Rasa.....	13
Tekstur.....	14
Kekenyalan.....	14
Daya Terima.....	14
Karakteristik Mikrostruktur <i>Chicken Nugget</i>	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE PENELITIAN	18
Materi.....	18
Metode.....	18
Pembuatan <i>chicken nugget</i>	18
Pengujian karakteristik fisik <i>chicken nugget</i>	20
Pengujian karakteristik mikrostruktur <i>chicken nugget</i>	20
Pengujian karakteristik sensoris <i>chicken nugget</i>	22
Analisis data.....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Karakteristik Fisik.....	23

Nilai pH.....	23
Keempukan.....	24
Karakteristik Sensori.....	25
Warna.....	26
Flavour.....	27
Tekstur.....	27
Kekenyalan.....	28
Mikrostruktur Nugget Ayam.....	29
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
Kesimpulan.....	32
Saran.....	32
RINGKASAN.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN.....	42