

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</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.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
<i>Chicken Nugget</i> .....	6
Daging Ayam <i>Broiler</i> .....	7
Bumbu .....	7
Fortifikasi .....	8
Wortel .....	8
Kualitas Fisik <i>Chicken Nugget</i> .....	11
Kualitas Sensoris <i>Chicken Nugget</i> .....	12
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>15</b>
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	17
<b>MATERI DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>18</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi.....	18
Metode.....	19
Analisis Data.....	24

<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
Aktivitas Antioksidan.....	25
Kualitas Fisik <i>Chicken nugget</i> .....	27
Kualitas Sensoris <i>Chicken Nugget</i> .....	30
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>38</b>
Kesimpulan.....	38
Saran .....	38
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>39</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>48</b>