



## 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
<i>Daging Ayam 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



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KUALITAS FISIK DAN SENSORIS CHICKEN NUGGET DENGAN  
FORTIFIKASI TEPUNG WORTEL**  
**(*Daucus carota L.*)**

MUTIA INDANINGSIH, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

<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 TERIMAKASIH.....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>48</b>