

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
<i>Chicken Nugget</i>	4
Daging Ayam Broiler.....	6
Tepung Terigu.....	8
Faktor yang mempengaruhi kualitas <i>chicken nugget</i>	9
<i>Batter</i>	14
Viskositas <i>Batter</i>	16
Kualitas Sensoris.....	17
Nilai <i>Yield</i>	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	23
Landasan Teori.....	23
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	25
Waktu dan Pelaksanaan Penelitian.....	25
Materi Penelitian.....	25

Metode Penelitian.....	26
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Kualitas sensoris <i>nugget</i>	29
Nilai <i>Yield</i>	35
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
Kesimpulan.....	38
Saran.....	38
RINGKASAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	41
UCAPAN TERIMA KASIH.....	47
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu <i>chicken nugget</i>	5
2. Komposisi bahan pembuatan lapisan <i>batter</i>	26
3. Formulasi bahan pembuatan <i>chicken nugget</i>	27
4. <i>Mean rank</i> kualitas sensoris <i>chicken nugget</i>	29
5. Nilai <i>yield chicken nugget</i> (%).....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan kecepatan aliran lapisan <i>batter</i>	49
2. Bagan pembuatan <i>chicken nugget</i>	50
3. Kuisisioner penilaian uji sensoris.....	51
4. Analisis statistik warna.....	52
5. Analisis statistik <i>flavor</i>	53
6. Analisis statistik tekstur.....	54
7. Analisis statistik kekenyalan.....	55
8. Analisis statistik aroma.....	56
9. Analisis statistik nilai <i>yield</i>	57