



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Maanfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kelinci	5
Nuggets	6
Bahan Penyusun Nuggets	8
Tepung Terigu Sebagai <i>Filler</i>	12
Kualitas Fisik	13
Kualitas Organoleptik	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Materi Penelitian	22
Metode Penelitian	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Kualitas Fisik Nuggets Kelinci	27
Kualitas Organoleptik Nuggets Kelinci	30

KESIMPULAN DAN SARAN	36
Kesimpulan	36
Saran	36
RINGKASAN	37
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	45
UCAPAN TERIMA KASIH	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil pengujian terhadap rerata nilai pH dan keempukan <i>nuggets</i> kelinci	27
Tabel 2. Nilai rata-rata skor warna, rasa, dan tekstur <i>nuggets</i> kelinci	30



Astuti, Rina Puspita Dwi , Prof.Dr. Soeparno

Universitas Gadjah Mada, 2005 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Angket identitas calon panelis	45
Lampiran 2.	Contoh angket skoring uji organoleptik <i>nuggets</i> kelinci	47
Lampiran 3.	Hasil uji nilai pH <i>nuggets</i> kelinci	48
Lampiran 4.	Hasil uji nilai keempukan <i>nuggets</i> kelinci	50
Lampiran 5.	Hasil pendugaan warna panelis <i>nuggets</i> kelinci dengan metode Kruskal-Wallis ..	52
Lampiran 6.	Hasil pendugaan rasa panelis <i>nuggets</i> kelinci dengan metode Kruskal-Wallis ..	55
Lampiran 7.	Hasil pendugaan tekstur panelis <i>nuggets</i> kelinci dengan metode Kruskal-Wallis ..	58