

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
<i>Chicken Nuggets</i>	5
Bahan Penyusun <i>Chicken Nuggets</i>	6
Tepung "Mocal"	10
Sifat Fisik dan Sensoris <i>Chicken Nuggets</i>	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori	17
Hipotesis	18
MATERI DAN METODE.....	19
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi Penelitian.....	19
Metode Penelitian.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Fisik	25
Kualitas Sensoris.....	29
KESIMPULAN DAN SARAN	35
Kesimpulan.....	35



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**KUALITAS FISIK DAN SENSORIS CHICKEN NUGGETS DENGAN SUBSTITUSI FILLER TEPUNG
MOCAL (modified
cassava flour)**

Fitriadenti, Meynar Jati, Prof. Dr. Ir. Soeparno

Universitas Gadjah Mada, 2011 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Saran.....	35
RINGKASAN.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	39
UCAPAN TERIMA KASIH.....	43
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia tepung “mocal”	12
2. Hasil pengujian kualitas fisik <i>chicken nuggets</i> pada level <i>filler</i> tepung “mocal” yang berbeda	25
3. Hasil pengujian kualitas sensoris <i>chicken nuggets</i> pada level <i>filler</i> tepung “mocal” yang berbeda	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Contoh perhitungan formula <i>chicken nuggets</i>	45
2. Formula <i>chicken nuggets</i> dengan substitusi <i>filler</i> tepung mocal 20 sampai 60%	46
3. Bagan pembuatan <i>chicken nuggets</i>	47
4. Gambar tepung “mocal” dan <i>chicken nuggets</i> dengan substitusi <i>filler</i> tepung “mocal” yang berbeda.....	48
5. Kuisisioner sensoris <i>chicken nuggets</i>	49
6. Analisis statistik nilai pH <i>chicken nuggets</i>	51
7. Analisis statistik nilai daya ikat air <i>chicken nuggets</i>	52
8. Analisis statistik nilai keempukan <i>chicken nuggets</i>	53
9. Analisis statistik warna <i>chicken nuggets</i> pada level <i>filler</i> tepung “mocal” yang berbeda.....	54
10. Analisis statistik rasa <i>chicken nuggets</i> pada level <i>filler</i> tepung “mocal” yang berbeda.....	56
11. Analisis statistik tekstur <i>chicken nuggets</i> pada level <i>filler</i> tepung “mocal” yang berbeda.....	58
12. Analisis statistik daya terima <i>chicken nuggets</i> pada level <i>filler</i> tepung “mocal” yang berbeda.....	60