

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
<i>Chicken Nuggets</i>	5
Bahan Penyusun <i>Chicken Nuggets</i>	6
Kualitas Fisik	8
Derajat Keasaman (pH) daging	8
Keempukan	9
Kualitas Organoleptik	10
Warna	10
Rasa	11
Tekstur	12
Lama Simpan	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14
Hipotesis	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Tempat Penelitian	16
Materi	16
Bahan-bahan	16
Alat-alat	17
Metode	17
Pembuatan <i>Chicken Nuggets</i>	17
Uji Kualitas Fisik	18

Uji Organoleptik	18
Analisis Data	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Kualitas Fisik	20
pH daging	20
Keempukan	21
Kualitas Organoleptik	23
Warna	23
Rasa	25
Tekstur	26
KESIMPULAN DAN SARAN	28
Kesimpulan	28
Saran	28
RINGKASAN	29
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	34

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skor warna, rasa, dan tekstur	19
2. Rerata nilai pH <i>nuggets</i> ayam kampung	20
3. Rerata keempukan <i>nuggets</i> ayam kampung.....	21
4. Rerata warna <i>nuggets</i> ayam kampung.....	23
5. Data penilaian warna <i>nuggets</i> ayam kampung	24
6. Rerata rasa <i>nuggets</i> ayam kampung	25
7. Data penilaian rasa <i>nuggets</i> ayam kampung	26
8. Rerata tekstur <i>nuggets</i> ayam kampung.....	26
9. Data penilaian tekstur <i>nuggets</i> ayam kampung	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	halaman
1. Analisis statistik pH <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan level garam dan lama simpan	35
2. Analisis statistik keempukan <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan level garam dan lama simpan	36
3. Kuesioner tes panelis <i>chicken nuggets</i>	39
4. Uji hedonik Kruskal - Wallis warna <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan level garam dan lama simpan yang berbeda	41
5. Uji hedonik Kruskal - Wallis rasa <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan Level garam dan lama simpan yang berbeda	46
6. Uji hedonik Kruskal - Wallis tekstur <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan Level garam dan lama simpan yang berbeda	51