

## DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
INTISARI .....	iii
ABSTRACT .....	iv
HALAMAN KHUSUS .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
PENDAHULUAN .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
<i>Duck Nuggets</i> .....	5
Bahan Penyusun <i>Nuggets</i> .....	8
Kualitas Fisik .....	13
Kualitas Organoleptik .....	17
Filler Tepung Terigu .....	23
Kadar Lemak .....	26
Kadar Air .....	28
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	30
Landasan Teori .....	30
Hipotesis .....	32
MATERI DAN METODA .....	33
Waktu dan Lokasi Penelitian .....	33
Materi Penelitian .....	33
Metode Penelitian .....	35
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	41
Kualitas Fisik <i>Duck Nuggets</i> .....	41
Kualitas Organoleptik <i>Duck Nuggets</i> .....	45

Kadar Air dan Kadar Lemak <i>Duck Nuggets</i> .....	52
KESIMPULAN DAN SARAN .....	57
Kesimpulan .....	57
Saran .....	57
RINGKASAN .....	58
DAFTAR PUSTAKA .....	61
UCAPAN TERIMA KASIH .....	66
LAMPIRAN .....	69

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi tepung terigu .....	24
2. Hasil uji terhadap rerata nilai pH dan keempukan <i>duck nuggets</i> .....	41
3. Nilai rangking skor rasa, warna, dan tekstur <i>duck nuggets</i> dengan analisis statistik non parametrik Kruskal-Wallis .....	46
4. Hasil pengujian terhadap rerata nilai kadar air dan kadar lemak <i>duck nuggets</i> .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data nilai pH <i>duck nuggets</i> .....	70
2. Data rerata nilai pH <i>duck nuggets</i> .....	70
3. Data nilai keempukan <i>duck nuggets</i> .....	71
4. Data rerata nilai keempukan <i>duck nuggets</i> .....	71
5. Data nilai kadar lemak <i>duck nuggets</i> .....	72
6. Data rerata nilai kadar lemak <i>duck nuggets</i> .....	72
7. Data nilai kadar air <i>duck nuggets</i> .....	72
8. Data rerata nilai kadar air <i>duck nuggets</i> .....	72
9. Data skor warna <i>duck nuggets</i> .....	73
10. Data skor rasa <i>duck nuggets</i> .....	74
11. Data skor tekstur <i>duck nuggets</i> .....	75
12. Hasil uji <i>one way ANOVA</i> terhadap kualitas fisik <i>duck nuggets</i> (pH dan keempukan), kadar lemak dan kadar air .....	76
13. Hasil uji kualitas fisik <i>duck nuggets</i> dengan <i>Duncan's New Multiple Range Test</i> .....	77
14. Hasil uji kadar lemak dan kadar air <i>duck nuggets</i> dengan <i>Duncan's New Multiple Range Test</i> .....	78
15. Angket identitas calon panelis .....	79
16. Angket skoring uji kualitas organoleptik <i>duck nuggets</i> .....	80
17. Hasil uji rasa <i>duck nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis .....	81



18. Hasil uji warna <i>duck nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis.. . . . .	83
19. Hasil uji tekstur <i>duck nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis . . . . .	85
20. Komposisi kimia bahan mentah (adonan) produk <i>duck nuggets</i> . . . . .	87
21. Standar kualitas produk <i>nuggets</i> yang beredar di pasaran . . . . .	87