



## 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
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
<i>Chicken Nuggets</i> .....	5
Bahan Penyusun <i>Chicken Nuggets</i> .....	7
Kualitas Fisik dan Organoleptik .....	10
Pati Maizena .....	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	19
Landasan Teori .....	19
Hipotesis .....	20
MATERI DAN METODE .....	21
Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
Materi Penelitian .....	21
Metode Penelitian .....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
Kualitas Fisik <i>Chicken Nuggets</i> .....	26
Kualitas Organoleptik <i>Chicken Nuggets</i> .....	28
KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
Kesimpulan .....	35
Saran .....	35



RINGKASAN .....	36
DAFTAR PUSTAKA .....	38
UCAPAN TERIMA KASIH .....	42
LAMPIRAN .....	44



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan nutrisi chicken nuggets .....	7
2. Hasil uji kualitas fisik (pH dan keempukan) <i>chicken nuggets</i> .....	26
3. Hasil angket panelis terhadap skor rasa <i>chicken nuggets</i> .....	28
4. Hasil angket panelis terhadap skor warna <i>chicken nuggets</i> .....	31
5. Hasil angket panelis terhadap skor tekstur <i>chicken nuggets</i> .....	33



## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

	Halaman
1. Data Nilai pH <i>chicken nuggets</i> .....	44
2. Data rerata nilai pH <i>chicken nuggets</i> .....	44
3. Data keempukan <i>chicken nuggets</i> .....	44
4. Data rerata keempukan <i>chicken nuggets</i> .....	44
5. Data skor rasa <i>chicken nuggets</i> .....	45
6. Data skor warna <i>chicken nuggets</i> .....	45
7. Data skor tekstur <i>chicken nuggets</i> .....	45
8. Angket Identitas Calon Panelis .....	46
9. Contoh Angket skoring uji kualitas organoleptik <i>chicken nuggets</i> (A) .....	47
10. Hasil uji rasa <i>chicken nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis .....	48
11. Hasil uji warna <i>chicken nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis .....	49
12. Hasil uji tekstur <i>chicken nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis .....	50
13. Hasil analisis variansi terhadap keempukan <i>chicken nuggets</i> .....	51
14. Hasil analisis variansi terhadap nilai pH <i>chicken nuggets</i> .....	48