

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	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
<i>Chicken Nuggets</i> ^v	4
Bahan Penyusun <i>Chicken Nuggets</i>	6
Daging Unggas [^]	10
Sifat-Sifat Pati	12
Karakteristik Fisik dan Organoleptik Daging Proses	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi Penelitian	25
Metode Penelitian	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
Kualitas Fisik <i>Chicken Nuggets</i>	31
Kualitas Organoleptik <i>Chicken Nuggets</i> ...	33
KESIMPULAN DAN SARAN	40



Kesimpulan	40
Saran	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA	45
UCAPAN TERIMA KASIH	50
LAMPIRAN	52



DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Kandungan nutrisi <i>chicken nuggets</i>	5
2.	Karakteristik granula pati	15
3.	Komposisi kimia pati	17
4.	Kualitas fisik <i>chicken nuggets</i>	31
5.	Hasil skor panelis terhadap rasa <i>chicken nuggets</i>	34
6.	Hasil skor panelis terhadap warna <i>chicken nuggets</i>	36
7.	Hasil skor panelis terhadap tekstur <i>chicken nuggets</i>	37



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket identitas calon panelis	52
2. Contoh angket skoring uji kualitas organoleptik <i>chicken nuggets</i>	53
3. Hasil uji fisik pH <i>chicken nuggets</i>	54
4. Hasil uji fisik keempukan <i>chicken nuggets</i> ..	55
5. Hasil uji organoleptik nilai rasa <i>chicken nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis	56
6. Hasil uji organoleptik nilai warna <i>chicken nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis	58
7. Hasil uji organoleptik nilai tekstur <i>chicken nuggets</i> dengan metode Kruskal-Wallis	60