

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Nugget Ayam	3
Bahan-Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Nugget Ayam.....	4
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	4
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	5
Bumbu-bumbu.....	5
Air Es.....	6
Kualitas Fisik Nugget.....	7
Nilai pH nugget.....	7
Keempukan nugget	8
Kualitas Sensoris Nugget	8
Warna.....	8
Rasa.....	9
Aroma.....	9
Tekstur	10
Kekenyalan.....	10
Daya terima	11
Buah Naga Merah	11
Antioksidan di Dalam Produk Pangan	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	19

MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
Materi.....	20
Alat	20
Bahan	20
Metode.....	21
Pembuatan ekstrak buah naga.....	21
Pembuatan nugget ayam	21
Uji aktivitas antioksidan	22
Uji kualitas fisik.....	23
Uji sensoris.....	24
Analisis data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Aktivitas Antioksidan.....	26
Kualitas Fisik Nugget Ayam	28
Nilai pH.....	28
Keempukan	30
Rendemen.....	31
Kualitas Sensoris Nugget Ayam	32
Warna.....	33
Rasa	34
Aroma.....	35
Tekstur	35
Kekenyalan.....	36
Daya terima	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	42
UCAPAN TERIMA KASIH.....	48
LAMPIRAN.....	50