

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	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
<i>Chicken Nuggets</i>	5
Bahan Penyusun <i>Chicken Nuggets</i>	7
Sifat Fisik dan Organoleptik	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian	23
Materi Penelitian	23
Metode Penelitian	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Sifat Fisik <i>Chicken Nuggets</i>	29
Sifat Organoleptik <i>Chicken Nuggets</i>	31
KESIMPULAN DAN SARAN	37
Kesimpulan	37
Saran	37



RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA	41
UCAPAN TERIMA KASIH	45
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia otot putih dan otot merah ..	9
2. Sifat fisik <i>chicken nuggets</i>	29
3. Hasil skor panelis terhadap rasa <i>chicken nuggets</i>	32
4. Hasil skor panelis terhadap warna <i>chicken nuggets</i>	34
5. Hasil skor panelis terhadap tekstur <i>chicken nuggets</i>	35



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket identitas calon panelis	46
2. Contoh angket skoring uji sifat organoleptik <i>chicken nuggets</i>	47
3. Hasil uji fisik nilai pH <i>chicken nuggets</i>	48
4. Hasil uji fisik keempukan <i>chicken nuggets</i>	49
5. Hasil uji organoleptik nilai rasa <i>chicken nuggets</i>	50
6. Hasil uji organoleptik nilai warna <i>chicken nuggets</i>	52
7. Hasil uji organoleptik nilai tekstur <i>Chicken nuggets</i>	54