

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
INTISARI.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
PENDAHULUAN.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
<i>Chicken Nuggets</i>	5
Bahan penyusun <i>chicken nuggets</i>	6
Lama Simpan.....	10
Kualitas Fisik.....	11
Derajat keasaman (pH) daging.....	11
Keempukan.....	11
Kualitas Organoleptik.....	12
Warna.....	13
Rasa.....	15
Tekstur.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE.....	21
Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
Materi.....	21
Bahan-bahan.....	21
Alat-alat.....	21

Metode.....	22
Pembuatan chicken nuggets.....	22
Uji kualitas fisik	24
Uji organoleptik.....	25
Analisis data.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
Kualitas Fisika.....	27
pH <i>nuggets</i>	27
Keompakan.....	29
Kualitas Organoleptik.....	31
Warna.....	31
Rasa.....	33
Tekstur.....	35
KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
Kesimpulan.....	37
Saran.....	38
RINGKASAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIPAN.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Komposisi dan nilai gizi 4 macam daging unggas..	7
2	Skor warna, rasa, dan tekstur.....	25
3	Rerata nilai pH <i>chicken nuggets</i>	27
4	Rerata keempukan <i>chicken nuggets</i>	29
5	Rerata warna <i>chicken nuggets</i>	31
6	Data penilaian warna <i>chicken nuggets</i>	32
7	Rerata rasa <i>chicken nuggets</i>	33
8	Data penilaian rasa <i>chicken nuggets</i>	34
9	Rerata tekstur <i>chicken nuggets</i>	35
10	Data penilaian tekstur <i>chicken nuggets</i>	36