



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HAIJAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	4
<i>Chicken Nuggets</i>	4
Bahan Penyusun Chicken Nuggets	5
Sifat Fisik dan Organoleptik	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	27
Landasan Teori	27
Hipotesis	28
MATERI DAN METODE	29
Materi Penelitian	29
Metode Penelitian	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
Sifat fisik <i>chicken nuggets</i>	35
Sifat organoleptik <i>chicken nuggets</i>	39
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	47

DAFTAR PUSTAKA	52
UCAPAN TERIMA KASIH	56
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan amilosa dan amilopektin tepung tapioka	11
2. Suhu gelatinisasi tepung (°C).....	11
3. Penampakan umum granula dan pasta tepung terigu, maizena, dan tapioka	13
4. Perlakuan pembuatan <i>chicken nuggets</i>	31
5. Skor nilai <i>chicken nuggets</i>	33
6. Rata-rata nilai pH <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan macam <i>filler</i> dan imbangan daging dada-paha	35
7. Rata-rata nilai keempukan <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan macam <i>filler</i> dan imbangan daging dada-paha (mm/ 50 g)	37
8. Rata-rata nilai skor warna <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan macam <i>filler</i> dan imbangan daging dada-paha	39
9. Rata-rata nilai skor rasa <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan macam <i>filler</i> dan imbangan daging dada-paha	41
10. Rata-rata nilai skor tekstur <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan macam <i>filler</i> dan imbangan daging dada-paha	42
11. Rata-rata nilai skor keempukan <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan macam <i>filler</i> dan imbangan daging dada-paha	43
12. Rata-rata nilai skor penerimaan konsumen <i>chicken nuggets</i> dengan perlakuan macam <i>filler</i> dan imbangan daging dada-paha	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Nilai pH adonan <i>chicken nuggets</i>	59
2. Rata-rata nilai pH daging dada dan paha	60
3. Rata-rata nilai keempukan daging dada dan paha ayam Arab jantan	61
4. Rata-rata kadar lemak <i>chicken nuggets</i>	62
5. Analisis statistik nilai pH <i>chicken nuggets</i>	63
6. Analisis statistik nilai keempukan	67
7. Analisis statistik non parametrik warna <i>chicken nuggets</i>	71
8. Analisis statistik non parametrik rasa <i>chicken nuggets</i>	73
9. Analisis statistik non parametrik tekstur <i>chicken nuggets</i>	74
10. Analisis statistik non parametrik keempukan <i>chicken nuggets</i>	75
11. Analisis statistik non parametrik penerimaan konsumen <i>chicken nuggets</i>	76
12. Contoh angket panelis uji organoleptik <i>chicken nuggets</i>	77