



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	4
Nugget ayam.....	4
Kualitas Fisik Nugget Ayam.....	7
Kualitas Sensoris Nugget Ayam.....	8
Mikrostruktur Nugget Ayam.....	11
Karakteristik Brokoli.....	12
Penyimpanan Dingin.....	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE	19
Materi.....	19
Metode.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Karakteristik Fisik Nugget ayam.....	27
Karakteristik Sensoris Nugget Ayam.....	35
Karakteristik Mikrostruktur Nugget ayam.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan.....	48
Saran.....	48
RINGKASAN	49



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH LAMA PENYIMPANAN DALAM SUHU REFRIGERATOR TERHADAP KUALITAS FISIK,
SENSORIS DAN
MIKROSTRUKTUR NUGGET AYAM YANG DISUPLEMENTASI EKSTRAK BROKOLI (*Brassica
oleracea*)**

Amalia Sari Hanifah Kharismawati, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM. ; Ir. Rusman, MP., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR PUSTAKA.....	55
UCAPAN TERIMA KASIH.....	61
LAMPIRAN.....	64