

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
<i>Chicken Nugget</i>	5
Bahan Penyusun <i>Chicken Nugget</i>	7
Daging ayam.....	7
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	7
Labu Kuning.....	10
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	15
Bumbu-bumbu	16
Air es	17
Kualitas Fisik <i>Chicken Nugget</i>	18

Nilai pH <i>chicken nugget</i>	18
Daya ikat air.....	19
Keempukan.....	20
Kualitas Sensoris <i>Chicken Nugget</i>	20
Warna <i>chicken nugget</i>	20
Flavor <i>chicken nugget</i>	21
Rasa <i>chicken nugget</i>	21
Tekstur <i>chicken nugget</i>	22
Daya terima <i>chicken nugget</i>	22
Antioksidan.....	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	25
Landasan Teori.....	25
Hipotesis.....	28
MATERI DAN METODE.....	29
Waktu dan Pelaksanaan Penelitian.....	29
Materi Penelitian.....	29
Alat.....	29
Bahan.....	30
Metode Penelitian.....	30
Pembuatan <i>chicken nugget</i>	30
Pengujian karakteristik fisik <i>chicken nugget</i>	31
Uji Sensoris.....	33
Uji aktivitas antioksidan.....	33
Analisis data.....	35
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
Aktivitas Antioksidan.....	36
Kualitas fisik <i>Chicken Nugget</i>	38
Nilai pH.....	38
Daya ikat air.....	39
Keempukan.....	41

Karakteristik Sensoris <i>Chicken Nugget</i>	43
Warna	43
Tekstur.....	45
Kekenyalan.....	47
Flavor.....	49
Daya Terima	50
KESIMPULAN DAN SARAN	53
Kesimpulan	53
Saran	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA	58
UCAPAN TERIMAKASIH.....	65
LAMPIRAN	67