

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
Nugget Ayam.....	6
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas <i>Nugget Ayam</i> .....	7
Daging ayam .....	7
Bahan pengisi .....	8
Bahan pengikat.....	9
Bumbu-bumbu .....	10
Air dingin .....	11
Kualitas Fisik <i>Nugget Ayam</i> .....	12
Nilai pH.....	12
Daya ikat air (DIA).....	13
Keempukan .....	13
Kualitas Sensoris <i>Nugget Ayam</i> .....	14
Warna.....	14
Rasa .....	15
Tekstur .....	16
Kekenyalan .....	16
<i>Juiciness</i> .....	17
Mikrostruktur <i>Nugget Ayam</i> .....	17
Karakteristik Brokoli .....	19
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>22</b>
Landasan Teori .....	22

Hipotesis .....	23
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>24</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
Materi Penelitian.....	24
Alat .....	24
Bahan .....	24
Metode Penelitian .....	25
Pembuatan ekstrak brokoli .....	25
Pembuatan <i>nugget</i> ayam .....	25
Uji kualitas fisik .....	26
Uji kualitas sensoris .....	28
Uji mikrostruktur .....	29
Analisis data.....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
Kualitas Fisik <i>Nugget</i> Ayam .....	32
Nilai pH.....	32
Daya ikat air (DIA).....	34
Keempukan .....	35
Kualitas Sensoris <i>Nugget</i> Ayam .....	36
Warna.....	37
Rasa .....	39
Tekstur .....	40
Kekenyalan .....	41
<i>Juiciness</i> .....	42
Mikrostruktur <i>Nugget</i> Ayam .....	43
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>47</b>
Kesimpulan.....	47
Saran .....	47
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>48</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>59</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Nugget Ayam .....	6
2. Nilai gizi Brokoli ( <i>Brassica oleracea L.</i> ) mentah segar per 100 g .....	21
3. Komposisi adonan nugget ayam .....	26
4. Nilai rerata kualitas fisik nugget ayam dengan penambahan ekstrak brokoli pada level yang berbeda .....	32
5. Ranking data hasil uji kualitas sensoris nugget ayam dengan penambahan ekstrak brokoli pada level yang berbeda .....	37
6. Nilai hasil uji kualitas sensoris nugget ayam dengan penambahan ekstrak brokoli pada level yang berbeda .....	37

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Mikrostruktur nugget ayam dengan ekstrak brokoli 0% .....	43
2. Mikrostruktur nugget ayam dengan ekstrak brokoli 0,5% .....	43
3. Mikrostruktur nugget ayam dengan ekstrak brokoli 1,0% .....	44
4. Mikrostruktur nugget ayam dengan ekstrak brokoli 1,5% .....	44
5. Mikrostruktur nugget ayam dengan ekstrak brokoli 2,0% .....	44

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Uji Kualitas Fisik Nilai pH .....	59
2. Uji Kualitas Fisik Nilai DIA .....	60
3. Uji Kualitas Fisik Nilai Keempukan .....	61
4. Uji Kualitas Sensoris Parameter Warna .....	62
5. Uji Kualitas Sensoris Parameter Rasa .....	64
6. Uji Kualitas Sensoris Parameter Tekstur .....	66
7. Uji Kualitas Sensoris Parameter Kekenyalan .....	68
8. Uji Kualitas Sensoris Parameter Juiciness .....	70
9. Kuisisioner Uji Sensoris .....	72