

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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>	6
Kualitas Kimia <i>Chicken Nugget</i>	11
Aktivitas Antioksidan.....	14
Karakteristik Brokoli	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI PENELITIAN	21
Waktu dan Lokasi Penelitian	21
Materi Penelitian	21
Metode Penelitian	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Aktivitas Antioksidan.....	28
Kualitas Kimia	30
KESIMPULAN DAN SARAN	36
Kesimpulan.....	36
Saran	36
RINGKASAN	37
DAFTAR PUSTAKA	40
UCAPAN TERIMAKASIH	45
LAMPIRAN	47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu <i>nugget</i> ayam.....	6
2. Kandungan gizi dalam brokoli.	16
3. Komposisi adonan <i>nugget</i> ayam.....	24
4. Nilai DPPH <i>nugget</i> yang disuplementasi ekstrak brokoli (%)	28
5. Nilai rerata kadar air, lemak, protein <i>nugget</i> ekstrak brokoli (%)...	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Pembuatan Ekstrak Brokoli.....	23
2. Pembuatan Chicken Nugget.	24
3. Brokoli dipotong ukuran kecil.	47
4. Brokoli di loyang sebelum dioven.....	47
5. Brokoli dalam oven.	47
6. Ekstraksi brokoli.	47
7. Ekstrak brokoli.	47
8. Ampas brokoli.	47
9. Persiapan daging.	48
10. <i>Grinding</i>	48
11. <i>Steaming</i>	48
12. Uji kadar air.....	48
13. Uji kadar lemak.	48
14. Larutan uji lemak.....	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil statistik aktivitas antioksidan.	49
2. Hasil analisis kualitas kimia.....	50