

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</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>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
<i>Chicken nugget</i> .....	4
Bahan Penyusun <i>Chicken nugget</i> .....	5
Daging ayam broiler .....	5
Bahan pengisi .....	5
Bahan pengikat .....	6
Karakteristik Fisik <i>Chicken nugget</i> .....	8
Nilai pH .....	8
Keempukan .....	10
Karakteristik Sensoris <i>Nugget</i> .....	11
Warna .....	11
Tekstur .....	13
Kekenyalan .....	14
Jamur Kancing ( <i>Agaricus bisporus</i> ).....	14
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>17</b>
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>19</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi .....	19
Alat.....	19

Bahan.....	19
Metode .....	20
Pembuatan <i>chicken nugget</i> .....	20
Uji karakteristik fisik.....	21
Uji sensoris .....	22
Analisis data.....	23
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
Kualitas Fisik Nugget.....	24
Nilai pH .....	24
Daya ikat air (DIA).....	25
Keempukan.....	27
Kualitas Sensoris Nugget .....	29
Warna .....	29
Rasa.....	30
Tekstur .....	31
Kekenyalan .....	32
Daya terima.....	33
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>36</b>
Kesimpulan.....	36
Saran.....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>42</b>