

## DAFTAR ISI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b> .....                             | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....                       | <b>ii</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                        | <b>iii</b>  |
| <b>PERNYATAAN PERNYATAAN</b> .....                     | <b>iii</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>viii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                              | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                             | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                           | <b>xi</b>   |
| <b>PENDAHULUAN</b> .....                               | <b>1</b>    |
| <b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....                          | <b>4</b>    |
| <i>Nugget</i> Daging Ayam .....                        | 4           |
| Daging Ayam Broiler.....                               | 8           |
| Bahan Pengisi ( <i>Filler</i> ) .....                  | 9           |
| Tepung Terigu .....                                    | 9           |
| Tepung Tapioka.....                                    | 11          |
| Tepung Sukun .....                                     | 12          |
| Kualitas Fisik <i>Nugget</i> Daging Ayam .....         | 15          |
| Kualitas Sensoris <i>Nugget</i> Daging Ayam.....       | 19          |
| Kualitas Mikrostruktur <i>Nugget</i> Daging Ayam ..... | 23          |
| <b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....              | <b>24</b>   |
| Landasan Teori.....                                    | 24          |
| Hipotesis.....   | 25          |
| <b>MATERI DAN METODE</b> .....                         | <b>26</b>   |
| Waktu dan Tempat Penelitian .....                      | 26          |
| Materi .....   | 26          |
| Metode .....   | 27          |
| <b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....                      | <b>34</b>   |
| Kualitas Fisik <i>Nugget</i> Daging Ayam .....         | 34          |
| Kualitas Sensoris <i>Nugget</i> Daging Ayam.....       | 39          |
| Kualitas Mikrostruktur <i>Nugget</i> Ayam .....        | 47          |



|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b> | <b>51</b> |
| <b>RINGKASAN .....</b>            | <b>52</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>       | <b>56</b> |
| <b>UCAPAN TERIMAKASIH .....</b>   | <b>63</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>             | <b>65</b> |