

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Nugget Ayam	3
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas <i>Nugget Ayam</i>	3
Oksidasi Lemak	4
Aktivitas Antioksidan	4
Jamur Tiram Putih	7
Karakteristik Kimia <i>Nugget Ayam</i>	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	10

Landasan Teori	10
Hipotesis	11
MATERI DAN METODE PENELITIAN	12
Materi	12
Metode	13
HASIL DAN PEMBAHASAN	18
Aktivitas antioksidan	18
Karakteristik kimia <i>nugget</i> ayam	20
KESIMPULAN DAN SARAN	25
Kesimpulan	25
Saran	25
RINGKASAN	26
DAFTAR PUSTAKA	29
UCAPAN TERIMAKASIH	33
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu <i>nugget</i> ayam	3
2. Kandungan gizi jamur tiram putih.....	7
3. Komposisi bahan penyusun <i>nugget</i> ayam (%).....	13
4. Aktivitas antioksidan (angka DPPH) <i>nugget</i> ayam dengan penambahan tepung jamur tiram putih dengan lama simpan yang berbeda.....	18
5. Kadar air <i>nugget</i> ayam dengan penambahan tepung jamur tiram putih dengan lama simpan yang berbeda (%).....	20
6. Kadar protein <i>nugget</i> ayam dengan penambahan tepung jamur tiram putih dengan lama simpan yang berbeda (%)	22
7. Kadar lemak <i>nugget</i> ayam dengan penambahan tepung jamur tiram putih dengan lama simpan yang berbeda (%).....	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Reaksi penangkapan radikal bebas oleh senyawa flavonoid	6

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik aktivitas antioksidan <i>nugget</i> ayam	35
2. Analisis statistik kadar air <i>nugget</i> ayam	38
3. Analisis statistik kadar protein <i>nugget</i> ayam	41
4. Analisis statistik kadar lemak <i>nugget</i> ayam.....	44