

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 Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
<i>Chicken Nugget</i>	4
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas <i>Chicken Nugget</i>	6
Jamur Tiram Putih.....	11
Karakteristik Fisik <i>Chicken Nugget</i>	15
Mikrostruktur <i>Chicken Nugget</i>	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE.....	22
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	22
Materi Penelitian	22
Metode Penelitian	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	32

Karakteristik Fisik <i>Chicken Nugget</i>	32
Mikrostruktur <i>Chicken Nugget</i>	36
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan	39
Saran.....	39
RINGKASAN.....	40
DAFTAR PUSTAKA	45
UCAPAN TERIMAKASIH	49
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Kandungan <i>chicken nugget</i>	6
2	Komposisi bahan <i>chicken nugget</i>	24
3	Nilai rerata kualitas fisik <i>chicken nugget</i> dengan penambahan tepung jamur tiram putih pada level yang berbeda.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Tahapan pembuatan tepung jamur tiram putih.....	23
2	Tahapan pembuatan chicken nugget	24
3	Tahapan uji pH chicken nugget	25
4	Tahapan uji DIA chicken nugget.....	27
5	Tahapan uji keempukan chicken nugget.....	28
6	Tahapan pengamatan mikrostruktur chicken nugget.....	31
7	Foto mikrograf chicken nugget dengan penambahan tepung jamur tiram 0%.....	36
8	Foto mikrograf chicken nugget dengan penambahan tepung jamur tiram 1%.....	36
9	Foto mikrograf chicken nugget dengan penambahan tepung jamur tiram 2%.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Hasil statistik pH	53
2	Hasil statistik daya ikat air	54
3	Hasil statistik keempukan	55