

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
<i>Nugget</i>	4
Bahan Pembuatan <i>Nugget</i>	5
Kualitas Fisik <i>Nugget</i> Daging Kuda	20
Kualitas Sensoris <i>Nugget</i> Daging Kuda	23
Mikrostruktur <i>Nugget</i> Kuda	27
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	29
Landasan Teori	29
Hipotesis	30
MATERI DAN METODE	31
Materi	31
Metode	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	39
Karakteristik Fisik <i>Nugget</i> daging kuda	39
Uji Sensoris	45
Uji Mikrostruktur	52
KESIMPULAN DAN SARAN	56
Kesimpulan	56
Saran	56
RINGKASAN	57
DAFTAR PUSTAKA	63
UCAPAN TERIMAKASIH	67
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu nugget ayam	5
2. Komposisi daging kuda	7
3. Komposisi Kimia Tepung Terigu Per 100 g Bahan	11
4. Syarat mutu fisik dan kimia tepung ubi jalar ungu	13
5. Formulasi <i>nugget</i> daging kuda dengan substitusi tepung ubi jalar ungu	33
6. Skala Kesukaan dan Skala Numerik	36
7. Rerata hasil uji kualitas fisik <i>nugget</i> daging kuda dengan substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu yang berbeda	39
8. <i>Mean rank</i> uji kualitas sensoris substitusi tepung ubi ungu terhadap <i>nugget</i> daging kuda	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram alur pembuatan <i>nugget</i> kuda menggunakan tepung ubi ungu sebagai filler dan binder.	19
2. Mikrostruktur nugget perbesaran 400 kali dengan substitusi tepung ubi jalar ungu a) 0%; b) 25%; c) 30%; d) 75% dan e) 100%.	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Data pengujian nilai pH <i>nugget</i> kuda	70
2 Data pengujian daya ikat air <i>nugget</i> kuda.....	71
3 Data pengujian nilai keempukan <i>nugget</i> kuda	72
4 Data pengujian kualitas sensoris terhadap warna <i>nugget</i> daging kuda dengan substitusi tepung ubi ungu	73
5 Data pengujian kualitas sensoris terhadap rasa <i>nugget</i> daging kuda dengan substitusi tepung ubi ungu.....	74
6 Data pengujian kualitas sensoris terhadap tekstur <i>nugget</i> daging kuda dengan substitusi tepung ubi ungu	75
7 Data pengujian kualitas sensoris terhadap daya terima <i>nugget</i> daging kuda dengan substitusi tepung ubi ungu	76
8 Data pengujian kualitas sensoris terhadap kekenyalan <i>nugget</i> daging kuda dengan substitusi tepung ubi ungu	77
9 Kuisisioner uji sensoris <i>nugget</i> daging kuda	78