

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRACT	viii
ABSTRAK	ix
RINGKASAN	x
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN	15
1.1 Latar Belakang.....	15
1.2 Rumusan Masalah.....	16
1.3 Tujuan Masalah.....	16
1.4 Manfaat Penelitian	17
1.5 Kerangka Berpikir.....	17
1.6 Hipotesis	18
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	19
2.1 Nugget Ayam	19
2.2 Bahan Pembuatan Nugget.....	21
2.2.1 Daging Ayam.....	21
2.2.2 Tepung Terigu	22
2.2.3 Tepung Maizena	22
2.2.4 Tepung Panir	23
2.2.5 Garam.....	23
2.2.6 Merica atau Lada.....	23
2.2.7 Bawang Merah	24
2.2.8 Bawang Putih	24
2.2.9 Minyak Goreng	25
2.2.10 Air Es	25

2.2.11 Telur	26
2.3 Proses Pembuatan Nugget	26
2.3.1 Penggilingan	26
2.3.2 Pencampuran.....	26
2.3.3 Pengukusan	27
2.3.4 Pelumuran	27
2.3.5 Penggorengan.....	27
2.4 Pisang Kepok.....	28
2.4.1 Kulit Pisang.....	29
2.4.2 Pengolahan Kulit Pisang.....	30
2.5 Serat Pangan	30
2.6 Kualitas Organoleptik atau Uji Organoleptik	31
2.6.1 Warna	31
2.6.2 Rasa.....	32
2.6.3 Aroma.....	32
2.6.4 Tekstur.....	32
BAB III METODE KEGIATAN	33
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	33
3.2 Materi Penelitian.....	33
3.2.1 Alat.....	33
3.2.2 Bahan	33
3.3 Metode Penelitian	34
3.3.1 Kerangka Konsep.....	35
3.3.2 Cara Mengambil Responden.....	35
3.4 Prosedur Penelitian	36
3.4.1 Proses Pembuatan	36
3.4.2 Uji Organoleptik	36
3.5 Variabel Penelitian	37
3.5.1 Warna	37
3.5.2 Rasa.....	37
3.5.3 Aroma.....	37
3.5.4 Tekstur.....	37

3.6 Skala Likert.....	38
3.7 Analisis Data.....	39
3.8 Batasan Istilah.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1 Warna	41
4.3 Rasa.....	42
4.4 Aroma.....	43
4.5 Tekstur.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN HASIL.....	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Mutu Nugget Ayam Berdasarkan SNI 01-6683-2014	20
Tabel 2. Kandungan Gizi Daging Ayam Per 100 gram	21
Tabel 3. Kandungan Gizi Pisang Kepok	29
Tabel 4. Kandungan Senyawa dalam Kulit Pisang Kepok.....	30
Tabel 5. Bahan Nugget Ayam.....	33
Tabel 6. Metode Eksperimental.....	34
Tabel 7. Skala Likert	38
Tabel 8. Hasil Organoleptik Warna	41
Tabel 9. Hasil Organoleptik Rasa.....	42
Tabel 10. Hasil Organoleptik Aroma	43
Tabel 11. Hasil Organoleptik Tekstur.....	44