

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN .....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>44</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Manfaat .....	2
1.5 Kerangka Berpikir .....	2
1.6 Hipotesis.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Nugget Daging Ayam.....	5
2.2 Bahan Pembuatan Nugget.....	6
2.2.1 Daging Ayam.....	6
2.2.2 Tanaman Wortel ( <i>Daucus carota L</i> ).....	7
2.2.3 Tepung Terigu .....	8
2.2.4 Tepung Maizena .....	9
2.2.5 Tepung Panir .....	9
2.2.6 Garam.....	10
2.2.7 Merica atau Lada .....	10
2.2.8 Bawang Merah .....	10

2.2.9 Bawang Putih.....	11
2.2.10 Minyak Goreng .....	11
2.2.11 Air Es.....	12
2.2.12 Telur.....	12
2.3 Proses Pembuatan Nugget .....	13
2.3.1 Penggilingan .....	13
2.3.2 Pencampuran .....	13
2.3.3 Pengukusan.....	13
2.3.4 Pelumuran.....	14
2.3.5 Penggorengan .....	14
2.4 Uji Organoleptik .....	14
2.4.1 Warna.....	14
2.4.2 Aroma .....	14
2.4.3 Rasa.....	15
2.4.4 Tekstur .....	15
<b>BAB III MATERI DAN METODE .....</b>	<b>16</b>
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	16
3.2 Materi Penelitian.....	16
3.2.1 Alat.....	16
3.2.2 Bahan .....	16
3.3 Metode Penelitian .....	17
3.3.1 Kerangka Konsep .....	18
3.4 Prosedur Penelitian.....	18
3.5 Variabel Penelitian .....	19
3.5.1 Warna.....	20
3.5.2 Rasa .....	20
3.5.3 Aroma .....	20
3.5.4 Tekstur .....	20
3.6 Skala Likert.....	20
3.7 Analisis Data.....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
4.1 Warn.....	22

4.2 Rasa .....	23
4.3 Tekstur .....	24
4.4 Aroma.....	24
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>26</b>
5.1 Kesimpulan .....	26
5.2 Saran.....	26
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>27</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>30</b>

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN .....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACK .....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>ix</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>44</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.7 Latar Belakang .....	1
1.8 Rumusan Masalah.....	2
1.9 Tujuan.....	2
1.10 .....	M
manfaat.....	2
1.11 .....	K
erangka Berpikir.....	2
1.12 .....	H
ipotesis .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.5 Nugget Daging Ayam .....	5
2.6 Bahan Pembuatan Nugget .....	6
2.6.1 Daging Ayam .....	6
2.6.2 Tanaman Wortel ( <i>Daucus carota L</i> ).....	7
2.6.3 Tepung Terigu.....	8
2.6.4 Tepung Maizena.....	9
2.6.5 Tepung Panir .....	9
2.6.6 Garam .....	10
2.6.7 Merica atau Lada.....	10
2.6.8 Bawang Merah.....	10

2.6.9 Bawang Putih .....	11
2.6.10 Minyak Goreng .....	11
2.6.11 Air Es .....	12
2.6.12 Telur .....	12
2.7 Proses Pembuatan Nugget .....	13
2.7.1 Penggilingan .....	13
2.7.2 Pencampuran .....	13
2.7.3 Pengukusan.....	13
2.7.4 Pelumuran.....	14
2.7.5 Penggorengan .....	14
2.8 Uji Organoleptik .....	14
2.8.1 Warna.....	14
2.8.2 Aroma .....	14
2.8.3 Rasa.....	15
2.8.4 Tekstur .....	15
<b>BAB III MATERI DAN METODE.....</b>	<b>16</b>
3.8 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
3.9 Materi Penelitian .....	16
3.9.1 Alat.....	16
3.9.2 Bahan.....	16
3.10 .....	M
etode Penelitian .....	17
3.10.1.....	K
erangka Konsep.....	18
3.11 .....	P
rosedur Penelitian.....	18
3.12 .....	V
ariabel Penelitian .....	19
3.12.1.....	W
arna .....	20
3.12.2.....	R
asa .....	20
3.12.3.....	A
roma .....	20
3.12.4.....	T

ekstur .....	20	
3.13 .....		S
kala Likert.....	20	
3.14 .....		A
nalisis Data .....	21	
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>22</b>	
4.5 Warna.....	22	
4.6 Rasa.....	23	
4.7 Tekstur .....	24	
4.8 Aroma .....	24	
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>26</b>	
5.3 Kesimpulan.....	26	
5.4 Saran .....	26	
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>27</b>	
LAMPIRAN	30	