

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Landasan Teori	4
1. <i>Nugget</i>	4
2. <i>Tempe</i>	5
3. <i>Jamur Kuping</i>	7
4. <i>Wortel</i>	9
5. <i>Bahan Pengisi</i>	11
6. <i>Bahan Pengikat</i>	12
7. <i>Bahan Tambahan pada Pembuatan Nugget</i>	12
B. Kerangka Konsep	14
C. Hipotesis	15
III. METODE PENELITIAN	16
A. Tempat dan waktu penelitian	16
B. Bahan dan alat penelitian	16
C. Rancangan penelitian	16
D. Tahapan penelitian	17
E. Analisis data	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Karakteristik Bahan Baku	22
B. Karakteristik Fisikokimia <i>Nugget</i>	22

1. Kadar Air.....	22
2. Kadar Protein.....	24
3. Kadar Lemak.....	25
4. Kadar Abu.....	26
5. Kadar Karbohidrat.....	27
6. Kadar Serat Kasar.....	27
C. Karakteristik Sensoris <i>Nugget</i>	28
1. Rasa.....	29
2. Warna.....	30
3. Aroma.....	30
4. Tekstur.....	31
5. Keseluruhan.....	31
D. Nilai Indeks Efektivitas.....	32
V. PENUTUP.....	33
A. Kesimpulan.....	33
B. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN.....	40