

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Nugget Daging Ayam	5
Tabel 2. Komposisi Gizi Tempe Per 100 g	7
Tabel 3. Kandungan Gizi Jamur Kuping Segar Per 100 g	9
Tabel 4. Kandungan Gizi Wortel Per 100 g	11
Tabel 5. Komposisi Bahan Pembuatan Nugget	17
Tabel 6. Karakteristik Bahan Baku Nugget	22
Tabel 7. Kadar Air Nugget Tempe dengan Jamur Kuping dan Wortel	23
Tabel 8. Kadar Protein Nugget Tempe dengan Jamur Kuping dan Wortel	24
Tabel 9. Kadar Lemak Nugget Tempe dengan Jamur Kuping dan Wortel	25
Tabel 10. Kadar Abu Nugget dengan Penambahan Jamur Kuping dan Wortel	26
Tabel 11. Kadar Karbohidrat Nugget Tempe dengan Jamur Kuping dan Wortel	27
Tabel 12. Kadar Serat Kasar Nugget Tempe dengan Jamur Kuping dan Wortel	28
Tabel 13. Hasil Uji Friedman Nugget Tempe dengan Jamur Kuping dan Wortel	29
Tabel 14. Nilai Indeks Efektivitas Nugget	32
Tabel 15. Data Kadar Air Nugget	52
Tabel 16. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Air	52
Tabel 17. Uji Beda Nyata (BNJ) Kadar Air	52
Tabel 18. Data Kadar Protein Nugget	53
Tabel 19. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Protein	53
Tabel 20. Data Kadar Lemak Nugget	54
Tabel 21. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Lemak	54
Tabel 22. Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) Kadar Lemak	54
Tabel 23. Data Kadar Abu Nugget	55
Tabel 24. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Abu	55
Tabel 25. Uji Beda Nyata Jujur (BNJ) Kadar Abu	55
Tabel 26. Data Kadar Karbohidrat Nugget	56

Tabel 27. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Karbohidrat	56
Tabel 28. Data Kadar Serat Kasar Nugget	57
Tabel 29. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Kadar Serat Kasar	57
Tabel 30. Data Uji Hedonik Rasa Nugget	58
Tabel 31. Data Uji Hedonik Warna Nugget	59
Tabel 32. Data Uji Hedonik Aroma Nugget	60
Tabel 33. Data Uji Hedonik Tekstur Nugget	61
Tabel 34. Data Uji Hedonik Keseluruhan Nugget	62

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Tempe Kedelai	6
Gambar 2. Jamur Kuping	8
Gambar 3. Diagram Alir Persiapan Tempe	17
Gambar 4. Diagram Alir Persiapan Jamur Kuping	18
Gambar 5. Diagram Alir Persiapan Wortel	19
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Nugget Tempe dengan Penambahan Jamur Kuping dan Wortel	20

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Analisis Kadar Air	40
Lampiran 2. Analisis Kadar Protein.....	41
Lampiran 3. Analisis Kadar Lemak	43
Lampiran 4. Analisis Kadar Abu	44
Lampiran 5. Analisis Kadar Karbohidrat	45
Lampiran 6. Analisis Kadar Serat Kasar.....	46
Lampiran 7. Analisis Uji Organoleptik	47
Lampiran 8. Perlakuan Terbaik.....	49
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian.....	50
Lampiran 10. Hasil Analisis Kadar Air <i>Nugget</i>	52
Lampiran 11. Hasil Analisis Kadar Protein <i>Nugget</i>	53
Lampiran 12. Hasil Analisis Kadar Lemak <i>Nugget</i>	54
Lampiran 13. Hasil Analisis Kadar Abu <i>Nugget</i>	55
Lampiran 14. Hasil Analisis Kadar Karbohidrat <i>Nugget</i>	56
Lampiran 15. Hasil Analisis Kadar Serat Kasar <i>Nugget</i>	57
Lampiran 16. Hasil Uji Hedonik Rasa <i>Nugget</i>	58
Lampiran 17. Hasil Uji Hedonik Warna <i>Nugget</i>	59
Lampiran 18. Hasil Uji Hedonik Aroma <i>Nugget</i>	59
Lampiran 19. Hasil Uji Hedonik Tekstur <i>Nugget</i>	61
Lampiran 20. Hasil Uji Hedonik Keseluruhan <i>Nugget</i>	61
Lampiran 21. Nilai Perlakuan Terbaik.....	63