

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR KEASLIAN TULISAN	iv
LEMBAR PERUNTUKAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Masalah.....	3
1.4 Manfaat.....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
2.1 Kupang putih (<i>Corbula faba</i>).....	4
2.2 Nugget	7
2.3 Tepung Mocaf	11
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.2 Alat dan Bahan.....	16
3.2.1 Alat.....	16

3.2.2 Bahan	16
3.3 Rancangan Percobaan	16
3.4 Prosedur Penelitian	17
3.5 Pengamatan	19
3.6 Analisis Data	20
BAB IV PEMBAHASAN	21
4.1 Kadar Air.....	21
4.2 Kadar Protein	23
4.3 Uji Tekstur	26
4.4 Hasil Uji Organoleptik.....	28
4.4.1 Rasa Nugget	28
4.4.2 Aroma Nugget	29
4.4.3 Warna Nugget	30
4.4.4 Tekstur Nugget.....	32
4.5 Perlakuan terbaik	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	34
5.1 KESIMPULAN	34
5.2 SARAN	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel	Keterangan	Hal
2.1	Analisis kandungan gizi kupang merah dan kupang putih	6
2.2	Analisis kandungan gizi kupang merah dan kupang putih	6
2.3	Syarat Mutu Nugget Ayam	8
2.4	Syarat Mutu Tepung Mocaf	13
2.5	Perbedaan Komposisi Kimia Tepung Mocaf dengan Tepung Singkong	14
2.6	Perbedaan Sifat Fisik Mocaf dengan Tepung Singkong	14
3.1	Desain Penelitian	17
4.1	Rata-Rata Kadar Air (%) Nugget Kupang	22
4.2	Rata-Rata Kadar Protein (%) Nugget Kupang	25
4.3	Rata-Rata Kadar Tekstur (N) Nugget Kupang	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Keterangan	Hal
3.1	Tahapan Penelitian	19
4.1	Histogram Rata-rata Kadar Air Nugget Kupang	21
4.2	Histogram Rata-rata Kadar Protein Nugget Kupang	24
4.3	Histogram Rata-rata Kadar Tekstur Nugget Kupang	26
4.4	Histogram Rata-rata Kesukaan Rasa Nugget Kupang	28
4.5	Histogram Rata-rata Kesukaan Aroma Nugget Kupang	30
4.6	Histogram Rata-rata Kesukaan Warna Nugget Kupang	31
4.7	Histogram Rata-rata Kesukaan Tekstur Nugget Kupang	32
4.8	Histogram Bobot Parameter dari Perlakuan Terbaik	33