

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I. ANALISIS SITUASI.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Uji Coba	2
BAB II. METODE PEMBUATAN PRODUK.....	4
2.1 Bahan dan Alat	4
2.1.1 Bahan.....	4
2.1.2 Alat.....	11
2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	11
2.3 Prosedur Pembuatan Produk	11
2.3.1 Cara pembuatan produk	11
BAB III. RANCANGAN PERCOBAAN.....	18
3.1 Rancangan Percobaan.....	18
3.2 Uji Hedonik	21
3.3 Uji Organoleptik.....	21

3.4	Pengamatan Produk	22
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		24
4.1	Gambaran Umum Panelis	24
4.1.1	Panelis Uji Hedonik	24
4.1.2	Panelis Uji Organoleptik	24
4.2	Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik	26
4.2.1	<i>Nugget A (100% Chickpea dan Mushroom)</i>	26
4.2.2	<i>Nugget B (90% Chickpea dan Mushroom + 10% Daging Ayam)</i> ..	35
4.2.3	<i>Nugget C (80% Chickpea dan Mushroom + 20% Daging Ayam)</i> ..	43
4.2.4	<i>Nugget D (70% Chickpea dan Mushroom + 30% Daging Ayam)</i> ..	51
4.2.5	<i>Nugget E (100% Daging Ayam)</i>	59
4.2.6	Analisis Hasil Uji Hedonik	67
4.3	Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik	68
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN		72
5.1	Kesimpulan	72
5.2	Saran	72
DAFTAR PUSTAKA		74
LAMPIRAN		77