

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, laporan skripsi yang berjudul “KOMBINASI KACANG MERAH DAN JANTUNG PISANG DALAM PEMBUATAN *NUGGET* TINGGI SERAT PANGAN DENGAN VARIASI JENIS *FILLER* DAN KONSENTRASI GUM ARAB” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Laporan skripsi ini disusun berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dari Januari 2020 hingga April 2020. Skripsi merupakan persyaratan terakhir bagi mahasiswa yang wajib ditempuh sesuai dengan kurikulum Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan. Skripsi ini juga bermanfaat bagi Penulis untuk menerapkan pengetahuan yang telah didapat dan memperoleh pengalaman baru yang tidak dapat diperoleh dari perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan skripsi ini, Penulis mendapat dukungan dari banyak pihak. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Eric Jobiliong, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi.
2. Ibu Dela Rosa, M.M., M.Sc., Apt. selaku Wakil Dekan Fakultas Sains dan Teknologi.
3. Bapak Laurence, S.T., M.T. selaku Direktur Administrasi dan Kemahasiswaan Fakultas Sains dan Teknologi.
4. Bapak Ir. W. Donald R. Pokatong, M.Sc., Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan kesempatan dan mendukung Penulis selama perkuliahan hingga penelitian skripsi.

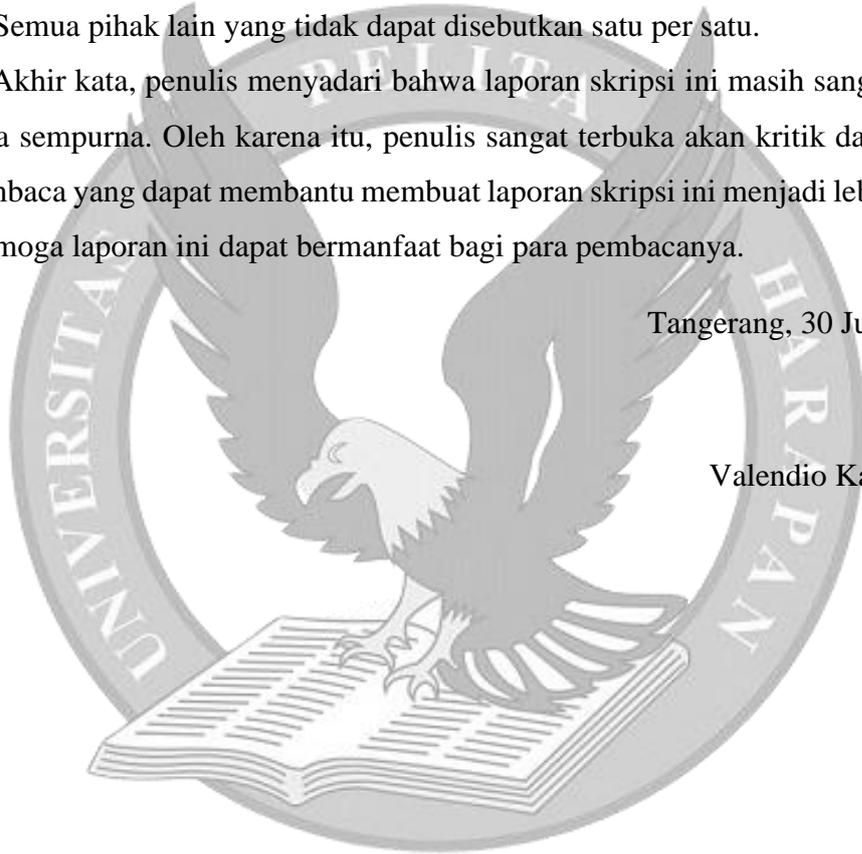
5. Ibu Ratna Handayani, M.P. selaku Wakil Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan kesempatan dan mendukung Penulis selama perkuliahan hingga penelitian skripsi.
6. Ibu Eveline, M.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan bimbingan, mengarahkan, dan mendukung Penulis dalam pengerjaan laporan.
7. Ibu Intan Cidarbulan Matita, Ph.D. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, waktu, dan bimbingan selama penyusunan laporan.
8. Ibu Natania, M. Eng. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, waktu, dan bimbingan selama penyusunan laporan.
9. Bapak Dr. Tagor M. Siregar, M.Si., Bapak Dr. Ir. Adolf J. N. Parhusip, M.Si., Ibu Yuniwati Halim, M.Sc., dan Ibu Natania, M. Eng. sebagai kepala laboratorium yang telah mengizinkan Penulis melaksanakan tugas akhir di tiap laboratorium.
10. Bapak Adjie, Bapak Adih, dan Bapak Regy sebagai laboran di tiap laboratorium yang telah memberikan bantuan dan masukan kepada Penulis dalam pelaksanaan skripsi.
11. Orang tua dan keluarga Penulis yang telah memberikan dukungan, doa, dan motivasi kepada Penulis.
12. Aileen Neysha Widyapranata, Astri Widasari, Clara Tasia, Dheanita Juniar Hermanto, Fransiska Revina Effendi, Ghaius Ekaputra Liman, Jessica Wijaya Putro, Jessica Wiraatmaja, Maria Mediatrix Marilyn, Stefani Oktavia, Vania Christella Hartono, dan Verren Zakaria selaku teman Penulis yang telah memberikan bimbingan, tuntunan, teguran, waktu, motivasi, dan semangat kepada Penulis selama penelitian berlangsung hingga penyusunan skripsi.
13. Armand Yahyapermana, Ivan Budianto, Shella Mulvi Aristi, dan Yurica Sachi yang telah memberikan saran, dukungan, dan hiburan kepada Penulis selama penelitian berlangsung.

14. Jeffrey Junius dan Muhammad Ravi Andika selaku rekan satu bimbingan Penulis yang telah memberikan semangat, kerjasama, bantuan, dan informasi penting selama penelitian berlangsung.
15. Teman-teman kelas 2016 A yang telah memberikan semangat, motivasi, doa, informasi, dan diskusi selama masa perkuliahan berlangsung.
16. CV. Chem-Mix Pratama dan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) yang telah memberikan data untuk pengolahan dan membagikan pengetahuan kepada Penulis untuk pengerjaan laporan.
17. Semua pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka akan kritik dan saran dari pembaca yang dapat membantu membuat laporan skripsi ini menjadi lebih baik lagi. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

Tangerang, 30 Juli 2020

Valendio Kayambo



## DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL.....	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI.....	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI.....	
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan.....	8
1.3.1 Tujuan Umum.....	8
1.3.2 Tujuan Khusus.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Kacang Merah.....	10
2.2 Jantung Pisang.....	11
2.3 <i>Nugget</i> .....	12
2.3.1 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Nugget</i> .....	14
2.3.1.1 <i>Filler</i> (Bahan Pengisi).....	16
2.3.1.1.1 Tepung Maizena.....	17
2.3.1.1.2 Tepung Tapioka.....	19
2.3.1.1.3 Tepung Sagu.....	21
2.3.1.2 <i>Binder</i> (Bahan Pengikat).....	23
2.3.1.2.1 Gum Arab.....	23
2.3.2 Proses Pembuatan <i>Nugget</i> .....	24
2.3.2.1 Penggilingan.....	24
2.3.2.2 Pencampuran Adonan.....	24
2.3.2.3 Pengukusan.....	25
2.3.2.4 Pencetakan Adonan.....	25
2.3.2.5 <i>Battering</i> .....	25
2.3.2.6 <i>Breading</i> .....	26
2.3.2.7 Pembekuan.....	26
2.3.2.8 Penggorengan.....	26
2.4 Serat Pangan.....	27

<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1	Alat dan Bahan ..... 29
3.2	Metode Penelitian..... 30
3.2.1	Tahap Persiapan..... 30
3.2.1.1	Pembuatan Kacang Merah dan Jantung Pisang Halus ..... 30
3.2.2	Penelitian Tahap I ..... 31
3.2.2.1	Perlakuan dan Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I..... 29
3.2.2.2	Prosedur Penelitian Tahap I..... 33
3.2.1.3	Parameter Penelitian Tahap I..... 35
3.2.3	Penelitian Tahap II..... 35
3.2.3.1	Perlakuan dan Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II..... 35
3.2.3.2	Prosedur Penelitian Tahap II..... 35
3.2.3.3	Parameter Penelitian Tahap II..... 39
3.3	Prosedur Analisis Parameter ..... 40
3.3.1	Analisis Fisik ..... 40
3.3.1.1	Tekstur (Trinh <i>et al.</i> , 2012; Kim <i>et al.</i> , 2015) ..... 40
3.3.1.2	Warna (Nielsen, 2010)..... 41
3.3.1.3	<i>Frying Loss</i> (Devadason <i>et al.</i> , 2010)..... 42
3.3.2	Analisis Kimia ..... 42
3.3.2.1	Kadar Air dengan Metode Oven (AOAC, 2005)..... 42
3.3.2.2	Kadar Abu dengan Metode Tanur (AOAC, 2005) ..... 42
3.3.2.3	Analisis Kadar Lemak dengan Metode <i>Soxhlet</i> (AOAC, 2005) ..... 44
3.3.2.4	Kadar Protein dengan Metode Kjeldahl (AOAC, 2005) ..... 43
3.3.2.5	Kadar Karbohidrat dengan Metode <i>By Difference</i> (AOAC, 2005) ..... 45
3.3.2.6	Analisis Serat Pangan dengan Metode Enzimatis (AOAC, 2005) ..... 45
3.3.3	Uji Organoleptik..... 46
3.3.3.1	Uji Skoring (Meilgaard <i>et al.</i> , 2007)..... 46
3.3.3.2	Uji Hedonik (Meilgaard <i>et al.</i> , 2007) ..... 46
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1	Identifikasi Bahan Baku ..... 47
4.2	Karakteristik Kimia Kacang Merah dan Jantung Pisang..... 47
4.3	Penelitian Tahap I..... 49
4.3.1	Pengaruh Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap <i>Hardness</i> ..... 49
4.3.2	Pengaruh Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap <i>Springiness</i> ..... 51

	halaman
4.3.3 Pengaruh Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap <i>Cohesiveness</i> .....	52
4.3.4 Pengaruh Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap <i>Lightness</i> .....	54
4.3.5 Pengaruh Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap $^{\circ}$ <i>Hue</i> .....	55
4.3.6 Pengaruh Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap Serat Pangan .....	56
4.3.7 Pengaruh Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap Uji Organoleptik Skoring <i>Nugget</i> .....	58
4.3.7.1 Warna Isi .....	58
4.3.7.2 Aroma .....	59
4.3.7.3 Kekompakan .....	59
4.3.7.4 Kekenyalan .....	62
4.3.8 Pengaruh Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang terhadap Uji Organoleptik Hedonik <i>Nugget</i> .....	64
4.3.8.1 Warna Isi .....	64
4.3.8.2 Aroma .....	65
4.3.8.3 Tekstur .....	67
4.3.8.4 Rasa .....	68
4.3.8.5 Keseluruhan .....	68
4.3.9 Penentuan <i>Nugget</i> Terbaik berdasarkan Perbedaan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	69
4.4 Penelitian Tahap II .....	71
4.4.1 Pengaruh Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab terhadap <i>Frying Loss</i> .....	71
4.4.2 Pengaruh Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab terhadap <i>Hardness</i> .....	73
4.4.3 Pengaruh Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab terhadap <i>Springiness</i> .....	75
4.4.4 Pengaruh Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab terhadap <i>Cohesiveness</i> .....	77
4.4.5 Pengaruh Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab terhadap <i>Lightness</i> .....	79
4.4.6 Pengaruh Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab terhadap $^{\circ}$ <i>Hue</i> .....	79
4.4.7 Pengaruh Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Uji Organoleptik Skoring <i>Nugget</i> .....	81
4.4.7.1 Warna Isi .....	81
4.4.7.2 Aroma .....	82
4.4.7.3 Kekompakan .....	83
4.4.7.4 Kekenyalan .....	85
4.4.8 Pengaruh Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab terhadap Uji Organoleptik Hedonik <i>Nugget</i> .....	86
4.4.8.1 Warna Isi .....	86

	halaman
4.4.8.2 Aroma .....	87
4.4.8.3 Tekstur .....	87
4.4.8.4 Rasa.....	88
4.4.8.5 Keseluruhan .....	89
4.4.9 Penentuan <i>Nugget</i> Terbaik berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	90
4.5 Perbandingan <i>Nugget</i> Terbaik dengan <i>Nugget</i> Ayam Komersial ....	91
4.5.1 Perbandingan Karakteristik Kimia <i>Nugget</i> Terbaik dengan <i>Nugget</i> Ayam Komersial .....	91
4.5.2 Perbandingan Karakteristik Fisik <i>Nugget</i> Terbaik dengan <i>Nugget</i> Ayam Komersial .....	95
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan.....	98
5.2 Saran.....	99
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	100
<b>LAMPIRAN</b> .....	116



## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 3.1 Diagram pembuatan kacang merah dan jantung pisang halus .....	31
Gambar 3.2 Diagram pembuatan <i>nugget</i> berdasarkan rasio kacang merah dan jantung pisang.....	34
Gambar 3.3 Diagram pembuatan <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab .....	38
Gambar 4.1 <i>Hardness nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang .....	49
Gambar 4.2 <i>Springiness nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang .....	52
Gambar 4.3 <i>Cohesiveness nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang.....	53
Gambar 4.4 <i>Lightness nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang .....	55
Gambar 4.5 Serat pangan <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang.....	57
Gambar 4.6 Uji skoring warna isi <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang.....	59
Gambar 4.7 Uji skoring kekompakan <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang .....	61
Gambar 4.8 Uji skoring kekenyalan <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang.....	62
Gambar 4.9 Uji hedonik warna isi <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang.....	65
Gambar 4.10 Uji hedonik aroma <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang.....	66
Gambar 4.11 Uji hedonik tekstur <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang.....	67
Gambar 4.12 Uji hedonik keseluruhan <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan rasio kacang merah dan jantung pisang .....	69
Gambar 4.13 <i>Frying loss nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab .....	72
Gambar 4.14 <i>Hardness nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab .....	74
Gambar 4.15 <i>Springiness nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab .....	76
Gambar 4.16 <i>Cohesiveness nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab .....	77
Gambar 4.17 <i>Lightness nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab .....	78

Gambar 4.18 Uji skoring warna isi <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab.....	82
Gambar 4.19 Uji skoring kekompakan <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab.....	84
Gambar 4.20 Uji skoring kekenyalan <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab.....	85
Gambar 4.21 Uji hedonik tekstur <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab.....	88



## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Komposisi zat gizi kacang merah dalam 100 g bahan.....	9
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Jantung Pisang Kepok dalam 100 g bahan .....	12
Tabel 2.3 Syarat mutu <i>chicken nugget</i> .....	14
Tabel 2.4 Persyaratan mutu tepung jagung .....	18
Tabel 2.5 Kandungan nutrisi tepung jagung .....	18
Tabel 2.6 Persyaratan mutu tepung tapioka .....	21
Tabel 2.7 Komposisi zat gizi tepung tapioka dalam 100 g bahan.....	21
Tabel 2.8 Persyaratan mutu tepung sagu.....	22
Tabel 3.1 Formulasi kacang merah dan jantung pisang .....	31
Tabel 3.2 Desain Penelitian tahap I.....	32
Tabel 3.3 Formulasi <i>nugget</i> dalam 100 g bahan .....	33
Tabel 3.4 Formulasi <i>battering nugget</i> .....	33
Tabel 3.5 Desain penelitian tahap II .....	35
Tabel 3.6 Tabel konversi $^{\circ}Hue$ .....	41
Tabel 4.1 Karakteristik Kimia Kacang Merah .....	48
Tabel 4.2 Karakteristik Kimia Jantung Pisang.....	48
Tabel 4.3 $^{\circ}Hue$ <i>Nugget</i> Berdasarkan Perbedaan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang.....	56
Tabel 4.4 $^{\circ}Hue$ <i>nugget</i> berdasarkan perbedaan jenis <i>filler</i> dan konsentrasi gum arab .....	80
Tabel 4.5 Karakteristik Kimia <i>Nugget</i> Terbaik dan <i>Nugget</i> Ayam Komersial.....	92
Tabel 4.6 Karakteristik Fisik <i>Nugget</i> Terbaik dan <i>Nugget</i> Ayam Komersial .....	95

## DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Hasil Uji Identifikasi Bahan Baku .....	A-1
Lampiran B. Hasil Analisis Kadar Air Bahan Baku .....	B-1
Lampiran C. Hasil Analisis Kadar Abu Bahan Baku .....	C-1
Lampiran D. Hasil Analisis Kadar Protein Bahan Baku .....	D-1
Lampiran E. Hasil Analisis Kadar Lemak Bahan Baku .....	E-1
Lampiran F. Hasil Analisis Kadar Karbohidrat Bahan Baku .....	F-1
Lampiran G. <i>Hardness Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	G-1
Lampiran H. <i>Springiness Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	H-1
Lampiran I. <i>Cohesiveness Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	I-1
Lampiran J. <i>Lightness Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	J-1
Lampiran K. <i>Hue Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	K-1
Lampiran L. Serat Pangan <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	L-1

Lampiran M.	
Hasil Uji Statistik Skoring Warna Isi <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	M-1
Lampiran N.	
Hasil Uji Statistik Skoring Aroma <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	N-1
Lampiran O.	
Hasil Uji Statistik Skoring Kekompakan <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	O-1
Lampiran P.	
Hasil Uji Statistik Skoring Kekenyalan <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	P-1
Lampiran Q.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Warna Isi <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	Q-1
Lampiran R.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Aroma <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	R-1
Lampiran S.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Tekstur <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	S-1
Lampiran T.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Rasa <i>Nugget</i> terhadap Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	T-1
Lampiran U.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Keseluruhan <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	U-1
Lampiran V.	
Kuisisioner Uji Organoleptik <i>Nugget</i> berdasarkan Rasio Kacang Merah dan Jantung Pisang .....	V-1
Lampiran W.	
<i>Frying Loss Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	W-1

Lampiran X.	
<i>Hardness Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	X-1
Lampiran Y.	
<i>Springiness Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	Y-1
Lampiran Z.	
<i>Cohesiveness Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	Z-1
Lampiran AA.	
<i>Lightness Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab.....	AA-1
Lampiran AB.	
$^{\circ}$ <i>Hue Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab.....	AB-1
Lampiran AC.	
Hasil Uji Statistik Skoring Warna Isi <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	AC-1
Lampiran AD.	
Hasil Uji Statistik Skoring Aroma <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	AD-1
Lampiran AE.	
Hasil Uji Statistik Skoring Kekompakan <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab.....	AE-1
Lampiran AF.	
Hasil Uji Statistik Skoring Kekenyalan <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	AF-1
Lampiran AG.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Warna Isi <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	AG-1

Lampiran AH.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Aroma <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab ....	AH-1
Lampiran AI.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Tekstur <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	AI-1
Lampiran AJ.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Rasa <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	AJ-1
Lampiran AK.	
Hasil Uji Statistik Hedonik Keseluruhan <i>Nugget</i> Kacang Merah dan Jantung Pisang berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab.....	AK-1
Lampiran AL.	
Kuisisioner Uji Organoleptik <i>Nugget</i> berdasarkan Perbedaan Jenis <i>Filler</i> dan Konsentrasi Gum Arab .....	AL-1
Lampiran AM.	
Hasil Analisis Karakteristik Kimia <i>Nugget</i> Terbaik dan <i>Nugget</i> Ayam Komersial .....	AM-1
Lampiran AN.	
Hasil Analisis Karakteristik Fisik <i>Nugget</i> Terbaik dan <i>Nugget</i> Komersial .....	AN-1
Lampiran AO.	
Hasil Dokumentasi <i>Nugget</i> Terbaik .....	AO-1