

# DAFTAR ISI

halaman

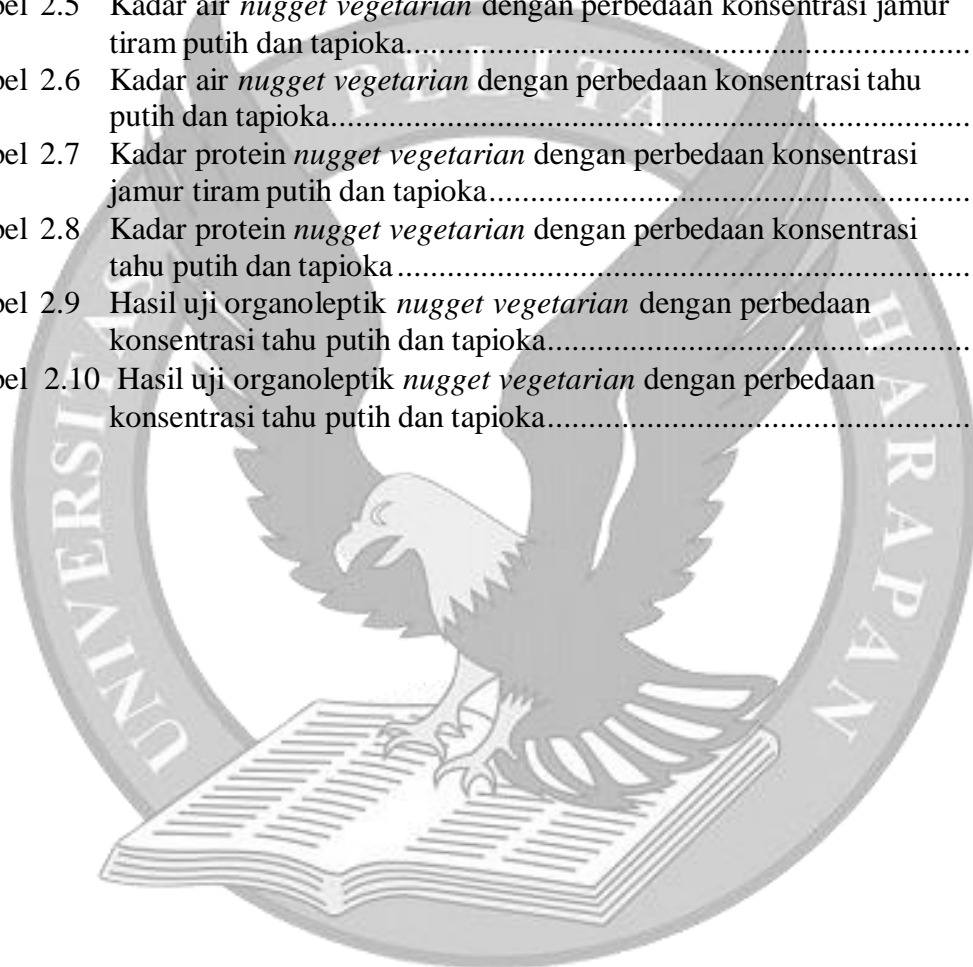
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1 <i>Nugget</i> .....	4
2.1.2 <i>Nugget Vegetarian</i> .....	5
2.1.3 Jamur Tiram Putih.....	6
2.1.2 Tahu Putih.....	7
2.1.3 Tepung Tapioka.....	8
2.1.6 Proses Pembuatan Nugget .....	8
2.1.6.1 Penggilingan.....	8
2.1.6.2 Pencampuran Bahan.....	9
2.1.6.3 Pengukusan.....	9
2.1.6.4 Pencetakan Adonan.....	9
2.1.6.5 <i>Battering</i> .....	9
2.1.6.6 <i>Breading</i> .....	10
2.1.6.7 Pembekuan .....	10
2.1.6.8 Penggorengan .....	10
2.2 Pembahasan .....	11
2.2.1 Karakteristik Kimia <i>Nugget Vegetarian</i> .....	11
2.2.1.1 Kadar Air <i>Nugget Vegetarian</i> .....	12
2.2.1.2 Kadar Protein <i>Nugget Vegetarian</i> .....	13
2.2.2 Karakteristik Organoleptik <i>Nugget Vegetarian</i> .....	14
2.2.2.1 Aroma.....	14
2.2.2.2 Rasa.....	15
2.2.2.3 Tekstur.....	16
2.2.2.4 Warna .....	16

BAB III KESIMPULAN	
3.1 Kesimpulan.....	18
3.2 Saran .....	18
DAFTAR PUSTAKA .....	19
LAMPIRAN .....	23



## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu <i>Nugget Ayam</i> .....	5
Tabel 2.2 Syarat Mutu <i>Nugget Vegetarian</i> .....	6
Tabel 2.3 Formulasi <i>nugget vegetarian</i> dengan perbedaan rasio jamur tiram putih dan tapioka.....	11
Tabel 2.4 Formulasi <i>nugget vegetarian</i> dengan perbedaan rasio tahu putih dan tapioka .....	11
Tabel 2.5 Kadar air <i>nugget vegetarian</i> dengan perbedaan konsentrasi jamur tiram putih dan tapioka.....	12
Tabel 2.6 Kadar air <i>nugget vegetarian</i> dengan perbedaan konsentrasi tahu putih dan tapioka.....	13
Tabel 2.7 Kadar protein <i>nugget vegetarian</i> dengan perbedaan konsentrasi jamur tiram putih dan tapioka.....	13
Tabel 2.8 Kadar protein <i>nugget vegetarian</i> dengan perbedaan konsentrasi tahu putih dan tapioka .....	14
Tabel 2.9 Hasil uji organoleptik <i>nugget vegetarian</i> dengan perbedaan konsentrasi tahu putih dan tapioka.....	15
Tabel 2.10 Hasil uji organoleptik <i>nugget vegetarian</i> dengan perbedaan konsentrasi tahu putih dan tapioka.....	15



## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Jamur Tiram Putih.....	7
Gambar 2.2 Tahu Putih.....	7



## DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A	
<i>Digital receipt Turnitin</i> .....	A-1
Lampiran B	
Tabel rekap persyaratan kajian pustaka .....	B-1

