

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram alir proses pembuatan <i>nugget</i> jamur tiram putih .....	23
2. Grafik kadar air <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat.....	30
3. Grafik kadar protein <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat.....	32
4. Grafik kadar lemak <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat.....	34
5. Grafik kadar karbohidrat <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat.....	36
6. Grafik warna <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat .....	39
7. Grafik aroma <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat.....	41
8. Grafik rasa <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat.....	43
9. Grafik tekstur <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat.....	45
10. Grafik penerimaan keseluruhan <i>nugget</i> jamur tiram putih dengan penambahan jenis dan konsentrasi bahan pengikat .....	48
11. Jamur tiram putih ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ).....	80
12. Penghalusan jamur tiram putih menggunakan blender .....	80
13. Pengukusan .....	80
14. Pencetakan setelah pengukusan .....	80
15. Pengirisan <i>nugget</i> dalam loyang .....	81

16. Pelapisan <i>nugget</i> setelah pemotongan .....	81
17. <i>Nugget</i> setelah pelapisan .....	81
18. <i>Nugget</i> sebelum digoreng .....	81
19. Pengemasan <i>nugget</i> menggunakan plastik polipropilen .....	82
20. Penggorengan untuk uji organoleptik .....	82
21. <i>Nugget</i> matang siap uji organoleptik .....	82
22. Persiapan uji organoleptik dengan alat bantu nampan dan cawan .....	82
23. Contoh uji organoleptik .....	83
24. Uji kadar air .....	83
25. Uji kadar protein .....	83
26. Uji kadar lemak .....	83