

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Kerangka Pemikiran	3
1.4. Hipotesis	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Jamur Tiram Putih (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	7
2.2. <i>Nugget</i>	8
2.3. Bahan Pengikat.....	9
2.3.1. Tapioka.....	10
2.3.2. Tepung Sagu.....	12
2.3.3. Tepung Terigu	13
2.4. Bumbu- bumbu	15
2.5. <i>Batter</i> dan <i>Breading</i>	16
2.6. Pengukusan	17
2.7. Pembekuan	18
2.7. Penggorengan	18
III. METODE PENELITIAN	20
3.1. Tempat dan Waktu	20
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	20
3.3. Metode Penelitian	21
3.4. Pelaksanaan Penelitian	21
3.5. Pengamatan	24

3.5.1. Kadar Air	24
3.5.2. Kadar Protein	25
3.5.3. Kadar Lemak	25
3.5.4. Kadar Karbohidrat	26
3.5.5. Uji Organoleptik.....	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Kadar Air.....	29
4.2. Kadar Protein	30
4.3. Kadar Lemak.....	33
4.4. Kadar Karbohidrat.....	35
4.5. Uji Organoleptik	37
4.5.1. Warna	37
4.5.2. Aroma.....	40
4.5.3. Rasa	41
4.5.4. Tekstur	43
4.5.5. Penerimaan Keseluruhan.....	46
4.5.6. Pemilihan Perlakuan Terbaik	48
V. SIMPULAN DAN SARAN	50
5.1. Simpulan	50
5.2. Saran	50