

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
D. Hipotesis Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Daging Kelinci	4
B. Nugget.....	6
C. Kadar Air.....	8
D. pH	9
E. Total Koloni Bakteri.....	11
F. Daya Simpan	11
G. Tepung Sukun.....	13
III. MATERI DAN METODE PENELITIAN	
A. Materi Penelitian.....	16

B. Metode Penelitian.....	16
C. Tempat dan Waktu Penelitian	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Kadar Air Nugget Daging Kelinci	24
B. pH Nugget Daging Kelinci.....	26
C. Total Koloni Bakteri Nugget Daging Kelinci Selama Penyimpanan...	27
D. Daya Simpan Nugget Daging Kelinci.....	30
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	34
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN.....	39
RIWAYAT HIDUP	52