

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN DEDIKASI.....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>4</b>
Asal Usul dan Karakteristik Ayam Lokal .....	4
Ayam Merawang Bangka .....	5
Ayam Merawang Sembawa .....	5
Ayam Murung Panggang.....	6
Komposisi Kimia Telur .....	7
Sifat Fungsional Telur.....	8
Kapasitas buih .....	9
Kepadatan buih .....	9
Stabilitas buih .....	10
Kapasitas emulsi .....	11
Stabilitas emulsi.....	12
Daya ikat air .....	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>15</b>
Landasan Teori .....	15
Kerangka Teoritis.....	16
Hipotesis.....	17
Kerangka Konsep .....	18



<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>19</b>
Materi.....	19
Metode.....	20
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
Sifat Buih .....	25
Kapasitas buih .....	25
Kepadatan buih .....	26
Stabilitas buih .....	28
Sifat Emulsi .....	29
Kapasitas emulsi .....	29
Stabilitas emulsi.....	30
Sifat Gel.....	32
Daya ikat air .....	32
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>34</b>
Kesimpulan.....	34
Saran .....	34
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>35</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>40</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>46</b>