

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	v
HALAMAN DEDIKASI	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	7
Manfaat Penelitian	7
TINJAUAN PUSTAKA	8
Telur Ayam	8
Telur Ayam Lokal	10
Ayam KUB	12
Ayam Merawang Bangka	14
Ayam Murung Panggang	15
Sifat Fungsional Telur	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Kerangka Teoritis	25
Hipotesis	26
Kerangka Konsep	27
MATERI	28
Waktu dan	28
Materi	28
Metode	28
Analisis Data	35
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
Sifat Buih Putih Telur	36

Sifat Emulsi Kuning Telur	44
Sifat Gel	52
KESIMPULAN DAN SARAN	58
Kesimpulan	58
Saran	58
RINGKASAN	59
DAFTAR PUSTAKA	66
UCAPAN TERIMA KASIH	71
LAMPIRAN	74