

## 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>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Telur Ayam .....	5
Protein Putih Telur .....	7
Sukrosa .....	9
Fermentasi Putih Telur .....	10
Total Bakteri Asam Laktat Putih Telur .....	13
Viskositas Putih Telur .....	14
Kadar Air Putih Telur .....	15
pH Putih Telur .....	16
Sifat Fungsional Putih Telur .....	16
Kapasitas Buih .....	17
Kestabilan Buih .....	18
Kepadatan Buih .....	19

Sifat Gel ( <i>gelling</i> ).....	20
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>21</b>
Landasan Teori.....	21
Kerangka Teoritis .....	23
Hipotesis.....	24
Kerangka Konsep .....	25
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>26</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
Materi.....	26
Alat.....	26
Bahan .....	26
Metode.....	26
Rancangan Penelitian .....	27
Fermentasi putih telur.....	27
Analisis mikrobiologis .....	28
Analisis fisik.....	28
Analisis kimia.....	28
Pengujian sifat fungsional putih telur fermentasi .....	29
<b>ANALISIS DATA .....</b>	<b>32</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
Total Bakteri Asam Laktat (BAL) Putih Telur Fermentasi .....	33
Kualitas Fisik Putih Telur Fermentasi .....	36
Viskositas Putih Telur Fermentasi .....	36
Kualitas Kimia Putih Telur Fermentasi.....	39
Kadar Air Putih Telur Fermentasi .....	39
Nilai pH Putih Telur Fermentasi.....	41
Sifat Fungsional Putih Telur Fermentasi.....	44
Kapasitas Buih Putih Telur Fermentasi .....	44
Kestabilan Buih Putih Telur Fermentasi .....	46
Kepadatan buih Putih Telur Fermentasi .....	49
Daya Ikat Air Putih Telur Fermentasi.....	51

<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>54</b>
Kesimpulan .....	54
Saran .....	54
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>55</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>65</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>73</b>