



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	lii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vlii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Struktur Kimia Kulit	4
Limbah Padat Hasil Ikutan Proses Fleshing .	5
Tepung Daging	6
Peengaruh Panas pada Protein	8
Kecernaan Protein <i>In Vitro</i> dan Komposisi	12
Kimia	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi	21
Metode	22
Analisis Data	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kecernaan Protein <i>in Vitro</i>	28
Komposisi Kimia Tepung Daging	30
KESIMPULAN DAN SARAN	42



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH PERBEDAAN TEMPERATUR DALAM PEMBUATAN TEPUNG DAGING HASIL IKUTAN
PROSES FLESHING TERHADAP
KECERNAAN PROTEIN IN VITRO DAN KOMPOSISI KIMIA**

Abduh, Setya Budi Muhammad , Prof. Dr. Soemitro Dj.

Universitas Gadjah Mada, 2002 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA	49
UCAPAN TERIMA KASIH	54
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perlakuan temperatur terhadap pencernaan protein <i>in vitro</i> tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i> (%).....	28
2. Perlakuan temperatur terhadap kadar air tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i> (%).....	31
3. Perlakuan temperatur terhadap kadar lemak tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i> (%)	33
4. Perlakuan temperatur terhadap kadar protein tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i> (%)	37
5. Perlakuan temperatur terhadap kadar abu tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i> (%).....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i>	56
2. Grafik rata-rata pencernaan protein <i>in vitro</i> dan komposisi kimia tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i>	57
3. Tabel analisis variansi pencernaan protein <i>in vitro</i> dan komposisi kimia tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i>	58
4. Tabel <i>Duncan Multiple Range Test</i> pencernaan protein <i>in vitro</i> dan komposisi kimia tepung daging hasil ikutan proses <i>fleshing</i>	60