

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| SURAT KETERANGAN | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| INTISARI | vii |
| ABSTRACT | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian | 4 |
| Manfaat Penelitian | 4 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| Ayam Lokal | 5 |
| Telur Ayam | 9 |
| Protein | 13 |
| Protein Putih Telur | 16 |
| Kualitas Eksternal dan Internal Telur | 19 |
| Penyimpanan Telur | 26 |
| <i>Sodium Dodecyl Sulphate Polyacrylamid Gel Electrophoresis</i> | 28 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 30 |
| Landasan Teori | 30 |
| Hipotesis | 33 |
| MATERI DAN METODE | 35 |
| Waktu dan Tempat Penelitian | 35 |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Materi..... | 35 |
| Metode..... | 36 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 46 |
| Kualitas Eksternal Telur | 46 |
| Kualitas Internal Telur | 58 |
| Profil Protein | 76 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 86 |
| Kesimpulan | 86 |
| Saran | 86 |
| RINGKASAN | 87 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 99 |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | 106 |
| LAMPIRAN | 108 |