

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
1.4. Hipotesis Penelitian.....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1. Telur Ayam Ras .....	4
2.2. Tepung Putih Telur.....	6
2.3. Pasteurisasi Putih Telur.....	7
2.4. Desugarisasi Putih Telur .....	8
2.5. Pengeringan Putih Telur.....	8
2.6. Asam Asetat .....	10
2.7. Kadar Air.....	11
2.8. Rendemen.....	12
2.9. Protein .....	12
2.10. Waktu Rehidrasi.....	13
2.11. Daya Buih.....	14
2.12. Kestabilan Buih .....	15
2.13. pH.....	16
<b>III. MATERI DAN METODE.....</b>	<b>18</b>
3.1. Waktu dan Tempat .....	18
3.2. Bahan dan Alat .....	18
3.3. Metode Penelitian.....	18
3.4. Prosedur Pembuatan Larutan Asam asetat 1N .....	19
3.5. Prosedur Pembuatan Tepung Putih Telur.....	20
3.6. Parameter yang Diukur.....	22
3.7. Prosedur Analisis.....	23
3.7.1. Rendemen.....	23
3.7.2. Kadar Air .....	23
3.7.3. Kadar Protein.....	23
3.7.4. Waktu Rehidrasi .....	24
3.7.5. Daya Buih.....	24
3.7.6. Kestabilan Buih .....	25

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.7.7. pH.....	25
3.8. Analisis Data .....	25
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>28</b>
4.1. Rendemen.....	28
4.2. Kadar Air.....	29
4.3. Kadar Protein.....	30
4.4. Waktu Rehidrasi.....	32
4.5. Daya Buih.....	33
4.6. Kestabilan Buih .....	35
4.7. pH.....	36
<b>V. PENUTUP .....</b>	<b>38</b>
5.1. Kesimpulan.....	38
5.2. Saran.....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>39</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>44</b>