

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
<b>1.3. Tujuan Penelitian .....</b>	<b>6</b>
1.3.1. Tujuan Umum.....	6
1.3.2. Tujuan Khusus .....	6
1.4. Ruang Lingkup Penelitian .....	7
1.5. Manfaat Penelitian .....	7
1.5.1. Manfaat Bagi Peneliti .....	7
1.5.2. Manfaat Bagi Institusi .....	8
1.5.3. Manfaat Bagi Masyarakat.....	8
1.6. Keterbatasan Penelitian.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>

2.1.	Bahan Makanan Sumber Protein .....	9
2.1.1.	Daging Ayam.....	9
2.1.2.	Tahu .....	11
2.2.	Teknik Pengolahan Makanan .....	13
2.2.1.	Menggoreng .....	13
2.2.2.	Mengukus.....	14
2.2.3.	Memanggang .....	15
2.3.	Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Protein .....	16
2.3.1.	Denaturasi.....	18
2.3.2.	Reaksi Maillard.....	19
2.3.3.	Pembentukan Lisinoalin .....	23
2.3.4.	Resemisase Asam Amino .....	25
2.4.	Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Air Pangan.....	27
2.5.	Penentuan Kadar Protein.....	28
2.6.	Penentuan Kadar Air.....	32
<b>BAB III</b>	<b>Kerangka Konsep Dan Definisi Oprasional .....</b>	<b>34</b>
3.1.	Kerangka Konsep .....	34
3.2.	Definisi Oprasional.....	35
3.2.1	Menggoreng .....	35
3.2.2	Mengukus.....	35
3.2.3	Memanggang .....	36
3.2.4	Kadar Protein .....	36
3.2.5	Kadar Air .....	36

<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
4.1. Desain Penelitian.....	37
4.2. Tempat dan Waktu Penelitian.....	37
4.2.1. Penelitian Pendahuluan .....	37
4.2.2. Penelitian Utama.....	38
4.3. Populasi dan Sampel.....	38
4.4. Alat dan Bahan .....	39
4.4.1. Alat dan Bahan Pengolahan Bahan Makanan Sumber Protein .	39
4.4.2. Alat dan Bahan Penentuan Kadar Protein dengan Metode Microkjeldhal .....	40
4.4.3. Alat dan Bahan Penentuan Kadar Air dengan Moisture Analyzer 41	
4.5. Prosedur Pengolahan Bahan Makanan Sumber Protein .....	41
4.5.1. Daging Ayam Ras .....	41
1.5.4. Tahu Kuning.....	44
1.6. Prosedur Penentuan Kadar Protein .....	46
1.7. Prosedur Penentuan Kadar Air .....	47
1.8. Pengamatan dan Cara Pengumpulan Data .....	47
1.8.1. Kadar Protein .....	47
1.8.2. Kadar Air .....	48
1.9. Pengolahan dan Analisa Data .....	49
1.9.1. Kadar Protein .....	49
1.9.2. Kadar Air .....	49

<b>BAB V Hasil dan Pembahasan.....</b>	<b>50</b>
4.1. Penelitian Pendahuluan .....	50
4.2. Penelitian Utama .....	52
4.3. Deskripsi Produk.....	54
4.4. Hasil Uji Kadar Air.....	55
4.4.1. Kadar Air Daging Ayam Ras .....	55
4.4.2. Kadar Air Tahu Kuning .....	58
4.5. Hasil Uji Kadar Protein.....	62
4.5.1. Kadar Protein Daging Ayam Ras.....	62
4.5.2. Kadar Protein Tahu Kuning .....	65
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>69</b>
6.1. SIMPULAN .....	69
6.2. SARAN .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>72</b>