

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1 KARKAS AYAM.....	10
GAMBAR 2. 2 TAHAPAN PEMBUATAN TAHU.....	12
GAMBAR 2. 3 REAKSI ANTARA GUGUS ALDEHID GLUKOSA DENGAN GUGUS AMINO LISIN YANG TERIKAT PADA PROTEIN.....	21
GAMBAR 2. 4 REAKSI ANTARA GULA PEREDUKSI DENGAN ASAM AMINO PADA PROTEIN	22
GAMBAR 2. 5 MEKANISME PEMBENTUKAN LISINOLALANIN MELALUI REAKSI BETAELEMINASI.....	24
GAMBAR 2. 6 MEKANISME PEMBENTUKAN LISINOLALANIN MELALUI REAKSI SUBTITUSI	24
GAMBAR 3. 1 KERANGKA KONSEP.....	35
GAMBAR 4. 1 DIAGRAM ALIR PENGOLAHAN DAGING AYAM.....	43
GAMBAR 4. 2 DIAGRAM ALIR PENGOLAHAN TAHU	45
GAMBAR 5. 1 PERSENTASE PENURUNAN KADAR AIR DAGING AYAM RAS.....	57
GAMBAR 5. 2 PERSENTASE PENURUNAN KADAR AIR TAHU KUNING .	60
GAMBAR 5. 3 PERSENTASE PENURUNAN KADAR PROTEIN DAGING AYAM RAS.....	63
GAMBAR 5. 4 PERSENTASE PENURUNAN KADAR PROTEIN TAHU KUNING	66