

DAFTAR TABEL

TABEL 2. 1 FAKTOR KONVERSI BERBAGAI BAHAN MAKANAN	31
TABEL 4. 1 ALAT DAN BAHAN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN SUMBER PROTEIN	39
TABEL 4. 2 ALAT DAN BAHAN PENENTUAN KADAR PROTEIN DENGAN METODE MIKROKJEDHAL	40
TABEL 4. 3 ALAT DAN BAHAN PENENTUAN KADAR AIR DENGAN METODE MOISTURE ANALYZER	41
TABEL 4. 4 FAKTOR KONVERSI BERBAGAI BAHAN MAKANAN	48
TABEL 5. 1 HASIL PENELITIAN PENDAHULUAN PADA BEBERAPA PENGOLAHAN DAGING AYAM RAS DAN TAHU KUNING.....	51
TABEL 5. 2 HASIL PENELITIAN UTAMA PADA BEBERAPA PENGOLAHAN DAGING AYAM RAS DAN TAHU KUNING.....	52
TABEL 5. 3 KADAR AIR (%) PADA DAGING AYAM RAS	56
TABEL 5. 4 TABEL KADAR AIR (%) PADA TAHU KUNING	59
TABEL 5. 5 KADAR PROTEIN PADA DAGING AYAM RAS	63
TABEL 5. 6 KADAR PROTEIN (%) PADA TAHU KUNING	65