

**DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
<b>Gambar 2.1.</b> Komponen Telur	5
<b>Gambar 2.2.</b> Beberapa Posisi Telur Dalam Air	8
<b>Gambar 2.3.</b> Kondisi Telur	10
<b>Gambar 2.4.</b> Pembentukan Ikatan Peptida	14
<b>Gambar 2.5.</b> Alat Destruksi Bahan Dalam Labu Kjeldahl	19
<b>Gambar 2.6.</b> Alat Destilasi	19
<b>Gambar 2.7.</b> Alat Destilasi Mikro Kjeldahl	20
<b>Gambar 3.1.</b> Diagram Alir Penelitian	26
<b>Gambar 4.1.</b> Diagram Batang Rataan Kadar Protein Putih Telur	29
<b>Gambar 4.2.</b> Diagram Batang Rataan Kadar Protein Putih Telur	30