DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Sifat-Sifat Kimia Vitamin B6 6
Tabel 2.2. Komposisi Kimia Untuk Porsi yang dapat Dimakan dari Telur Utuh 13
Tabel 2.3. Perkiraan Komposisi Telur Utuh, Kulit Telur, Albumin 14
Tabel 2.4. Komposisi Zat Gizi Telur Berbagai Unggas 15
Tabel 3.1. Rincian Perlakuan Tingkatan Piridoksin pada Ayam Percobaan 27
Tabel 3.2. Faktor Konversi Nitrogen (% N) menjadi Protein 29
Tabel 4.1. Rataan Kadar Protein Telur Ayam dengan Perlakuan yang Berbeda 32
Tabel 4.2. Daftar Analisis Ragam Kadar Protein Total Telur Ayam dengan Perlakuan yang berbeda 32

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED
THE Character Building UNIVERSITY