

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	vi
Daftar Gambar	ix
Daftar Tabel	x
Daftar Lampiran	xi
BAB 1: PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Ruang Lingkup	2
1.3. Rumusan Masalah	2
1.4. Batasan Masalah	2
1.5. Tujuan Penelitian	3
1.6. Manfaat Penelitian	3
BAB 2: TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Telur	4
2.1.1. Telur dan Komponennya	4
2.1.2. Nilai Gizi Telur	6
2.2. Faktor Kerusakan Telur	7
2.2.1. Tanda – Tanda Kerusakan Telur	7
2.2.2. Faktor Yang Mempengaruhi Kondisi Telur	8
2.2.3. Kualitas Telur	10
2.2.4. Perubahan Kualitas Telur Karena Bertambahnya Waktu	12
2.3. Nilai pH	12
2.4. Lemak	12

2.4.1. Sifat – Sifat Lemak	13
2.4.2. Hidrolisis Lemak	14
2.4.3. Asam – Asam Lemak	14
2.5. Lemak Dalam Kuning Telur	15
2.6. Analisis Lemak	15
2.7. Kerangka Berfikir dan Hipotesis	16

BAB 3: METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	18
3.2.1 Alat	18
3.2.2 Bahan	18
3.3 Metode Penelitian	19
3.3.1 Rancangan Percobaan	19
3.3.2 Prosedur Penelitian	19
3.3.2.1 Pemberian Perlakuan Pada Telur Ayam	19
3.3.2.2 . Penentuan Kadar Lemak Pada Telur Ayam Dengan Metode Sohxlet	20
3.3.2.3. Penentuan pH Telur Ayam	21
3.3.3. Diagram Alir Penelitian	22
3.3.3.1. Diagram Alir Penentuan Kadar Lemak Telur Ayam	22
3.3.3.2. Diagram Alir Penentuan pH Telur Ayam	23
3.3.4. Analisis Data	23

BAB 4: HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Analisis Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Lemak dan pH Telur Ayam	24
4.1.1. Analisis Varians Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Lemak Kuning Telur Ayam	24
4.1.2. Analisis Varians Lama Penyimpanan Terhadap pH Kuning Telur Ayam	26

BAB 5 : PENUTUP

5.1. Kesimpulan 28

5.2. Saran 28

DAFTAR PUSTAKA 29**LAMPIRAN 32**