

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	4
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Telur Ayam	5
Pengasinan Telur	6
Perebusan Telur.....	7
Kualitas <i>Longegg</i>	8
<i>Textur Profile Analysis (TPA)</i>	9
Pengemasan	10
Penyimpanan Refrigerator.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18

Materi	18
Alat	18
Bahan	18
Metode	19
Rancangan Percobaan	19
Pengasinan Telur.....	19
Pembuatan <i>Longegg</i>	19
Pengemasan dan Penyimpanan.....	20
Analisis Proksimat	20
Kualitas Fisiko-kimia <i>Longegg</i> Asin	24
Texture Profile Analysis (TPA).....	26
Mikrobiologis.....	27
Pengujian Sensoris.....	28
Analisis Data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Kualitas Kimia longegg	30
Kandungan gizi	30
Kadar Garam	31
Kadar Air.....	32
Kualitas fisika longegg.....	33
Nilai pH	33
Daya Ikat Air (DIA).....	34
Texture Profile Analysis (TPA).....	35
Mikrobiologis	40
Total Plate Count (TPC) bakteri.....	40
Total Plate Count (TPC) <i>yeast</i>	42
Kualitas Sensoris.....	43
Warna	43
Rasa	44
Aroma	45
Tekstur.....	46



<i>Overall</i>	47
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan.....	48
Saran.....	48
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA	56
UCAPAN TERIMA KASIH	62
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Pengumpulan data.....	19
2. Kandungan gizi <i>longegg</i> asin segar.....	30
3. Kadar garam (%) <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin.....	31
4. Kadar air (%) <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin.....	32
5. Nilai pH <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin	33
6. Daya Ikat Air (DIA) (%) <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin	34
7. <i>Hardness</i> (N) <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin.....	35
8. <i>Springiness</i> (%) <i>longegg</i> asin yang disimpan dan dikemas dingin.....	37
9. <i>Gumminess</i> (N) <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin.....	38
10. <i>Resilience</i> (%) <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin.....	39
11. Total bakteri (log cfu/g) <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin	41
12. Total <i>yeast</i> (log cfu/g) <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin.....	42
13. Warna <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin	44
14. Rasa <i>longegg</i> yang dikemas dan disimpan dingin	45
15. Aroma <i>longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin	45
16. Tekstur <i>longegg</i> yang dikemas dan disimpan dingin	46
17. <i>Overall longegg</i> asin yang dikemas dan disimpan dingin	47



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka berpikir penelitian.....	15
2. Kerangka konsep penelitian.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses pembuatan <i>longegg</i>	64
2. Angket uji sensoris	65
3. Hasil analisis statistik pH	66
4. Hasil analisis statistik mikrobiologis	67
5. Hasil analisis statistik kadar garam	70
6. Hasil analisis statistik kadar air	71
7. Hasil analisis statistik Daya Ikat Air (DIA)	73
8. Hasil analisis statistik <i>Texture Profile Analysis</i> (TPA)	75
9. Hasil analisis statistik sensoris	86