

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	v
PRAKATA .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI .....	xiv
ABSTRACT .....	xv
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Struktur dan Komposisi Telur .....	6
Putih telur .....	7
Kuning telur .....	8
Pengawetan Telur .....	8
Pengawetan telur tertutup .....	9
Pengawetan telur terbuka .....	9
Penyimpanan Telur .....	10
Pengawetan dingin .....	10
Karakteristik Fisiko-Kimia Telur .....	11
Kualitas telur cair .....	11
Kapasitas buih .....	12
Stabilitas buih .....	13
Kapasitas emulsi .....	15
Stabilitas emulsi .....	16
Nilai pH .....	17
Viskositas .....	18
Aktivitas air ( $a_w$ ) .....	18

Protein terlarut.....	19
S-ovalbumin .....	19
Profil protein pada SDS-PAGE .....	20
Karakteristik Mikrobiologis Telur .....	20
Mikrobia pembusuk telur .....	20
Mikrobia patogen telur .....	21
Faktor-faktor yang mempengaruhi jumlah dan komposisi mikrobia telur.....	21
Madu Lebah .....	22
Sifat fisiko-kimia madu.....	22
Mikrobia madu.....	23
Madu sebagai pengawet pangan.....	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	26
Landasan Teori .....	26
Hipotesis .....	28
MATERI DAN METODE.....	29
Waktu dan Tempat Penelitian .....	29
Materi Penelitian .....	29
Alat penelitian.....	29
Bahan penelitian.....	29
Metode Penelitian .....	29
Rancangan percobaan .....	29
Metodologi penelitian .....	33
Variabel yang diteliti .....	37
Analisis data.....	38
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	39
Karakteristik Fisik Putih Telur Cair .....	39
Kapasitas buih .....	39
Stabilitas buih.....	42
Viskositas.....	44
Karakteristik Kima Putih Telur Cair.....	46
Nilai pH .....	46
Aktivitas air ( $a_w$ ) .....	49
Protein terlarut .....	50
S-ovalbumin .....	52
Profil protein pada SDS-PAGE .....	54
Total Mikrobia Putih Telur Cair.....	56

Karakteristik Fisik Kuning Telur Cair .....	59
Kapasitas emulsi .....	59
Stabilitas emulsi .....	61
Viskositas .....	63
Karakteristik Kimia Kuning Telur Cair .....	65
Nilai pH .....	65
Aktivitas air ( $a_w$ ) .....	67
Protein terlarut .....	68
Total Mikrobial Kuning Telur Cair .....	70
Hubungan Karakteristik Fisik dan Kimia Putih Telur Cair .....	73
Hubungan Karakteristik Kimia dan Total Mikrobial Putih Telur Cair .....	74
Hubungan Karakteristik Fisik dan Kimia Kuning Telur Cair .....	75
Hubungan Karakteristik Kimia dan Total Mikrobial Kuning Telur Cair .....	76
KESIMPULAN DAN SARAN .....	77
Kesimpulan .....	77
Saran .....	77
RINGKASAN .....	78
SUMMARY .....	81
DAFTAR PUSTAKA .....	84
LAMPIRAN .....	96