

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kualitas Telur Ayam Ras	5
Pengawetan Telur Ayam	6
Larutan Kapur sebagai Bahan Pengawet.....	8
Penyimpanan Suhu Ruang.....	9
Sifat Fungsional Telur	10
Sifat buih.....	11
Sifat emulsi	12
Sifat <i>gel</i>	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Materi	18

Rancangan Penelitian	18
Perendaman Larutan Kapur	19
Penyimpanan Telur	20
Uji Proksimat.....	20
Pengujian Sifat Buih	22
Pengujian Sifat Emulsi.....	23
Pengujian Sifat Gel.....	24
Analisis Data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
Komposisi Kimia Telur Ayam.....	27
Kadar Abu Putih Telur	27
Kadar Abu Kuning Telur.....	29
Kadar Kalsium	32
Kadar Kalsium Putih Telur	32
Kadar Kalsium Kuning Telur	35
Sifat Buih Putih Telur.....	37
Kapasitas Buih Putih Telur.....	37
Kepadatan Buih Putih Telur	41
Stabilitas Buih Putih Telur	44
Sifat Emulsi Kuning Telur	47
Kapasitas Emulsi Kuning Telur	47
Stabilitas Emulsi Kuning Telur	51
Sifat <i>Gelling</i> Putih Telur.....	53
Daya Ikat Air	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan.....	57
Saran.....	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA.....	61
UCAPAN TERIMAKASIH.....	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Pengumpulan data penelitian.....	19
2. Rerata kadar abu putih telur.....	27
3. Rerata kadar abu kuning telur.....	30
4. Rerata kadar kalsium putih telur	32
5. Rerata kadar kalsium kuning telur.....	35
6. Rerata kapasitas buih putih telur.....	37
7. Rerata kepadatan buih putih telur	41
8. Rerata stabilitas buih putih telur.....	44
9. Rerata kapasitas emulsi kuning telur	48
10. Rerata stabilitas emulsi kuning telur	51
11. Rerata daya ikat air putih telur	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Grafik stabilitas emulsi hari ke-7	87
2. Grafik stabilitas emulsi hari ke-14	87
3. Grafik stabilitas emulsi hari ke-21	88
4. Kurva larutan standar.....	88
5. pH larutan 2%	89
6. pH larutan 4%	89
7. pH larutan 8%	89
8. Uji daya buih 2%	90
9. Uji daya buih 4%	90
10. Uji daya buih 8%	90
11. Uji daya buih kontrol	90
12. Kapasitas emulsi 2%.....	90
13. Kapasitas emulsi 4%.....	90
14. Kapasitas emulsi 8%.....	91
15. Kapasitas emulsi kontrol	91
16. Stabilitas emulsi 1	91
17. Stabilitas emulsi 2	91
18. Daya ikat air	91
19. Daya ikat air 2	91
20. Hasil daya ikat air 1	92
21. Hasil daya ikat air 2.....	92
22. Pengujian kadar abu	92
23. Uji kadar abu 1	93
24. Uji kadar abu 2.....	93
25. Sampel kadar kalsium.....	93
26. Perendaman larutan kapur 2%	93
27. Perendaman larutan kapur 4%	93
28. Perendaman larutan kapur 8%	94
29. Perendaman larutan tanpa kapur.....	94
30. Penyimpanan pada suhu ruang	94

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis two way anova kapasitas buih putih telur	67
2. Hasil analisis two way anova kepadatan buih putih telur	69
3. Hasil analisis two way anova stabilitas buih putih telur	71
4. Hasil analisis two way anova stabilitas emulsi kuning telur	73
5. Hasil analisis two way anova kapasitas emulsi kuning telur	75
6. Hasil analisis two way anova daya ikat air putih telur	77
7. Hasil analisis two way anova kadar abu pada putih telur	79
8. Hasil analisis two way anova kadar abu pada kuning telur	81
9. Hasil analisis two way anova kadar kalsium putih telur	83
10. Hasil analisis two way anova kadar kalsium kuning telur	85