



## DAFTAR ISI

	halaman
P R A K A T A	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
RINGKASAN	vi
PENDAHULUAN	
LAPAR BELAKANG PENELITIAN	1
STRUKTUR DAN KOMPOSISI TELUR	3
Telur utuh	3
Kulit telur	5
Membran telur	8
Putih telur	9
Kuning telur	10
PERMEABILITAS KOMPONEN-KOMPONEN TELUR	15
Kulit telur	15
Membran telur	16
Membrana vitellina	16
PENGASINAN TELUR	17
Cara pengasinan	17
Faktor-faktor yang berperanan penting dalam pengasinan telur	19
BAHAN DAN CARA PENELITIAN	26
Bahan	26
Penyediaan medium pengasin	27
Pengasinan telur	29
Analisa kadar NaCl dalam telur	31



	halaman
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	34
Pengaruh jenis medium pengasin terha- dap kadar NaCl dalam telur asin	34
Hubungan jenis medium pengasin dengan lama pengasinan	38
KESIMPULAN	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN - LAMPIRAN	44