

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>INTISARI</b> .....	iv
<b>ABSTRACT</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	2
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	3
Telur .....	3
Struktur Fisik Telur .....	4
Kerabang telur .....	4
Putih telur .....	5
Kuning telur .....	6
Komposisi Kimia Telur .....	6
Kerabang telur .....	7
Putih telur .....	7
Kuning telur .....	8
Telur pindang .....	9
Daun Jambu Biji dan Tanin .....	10
Perebusan .....	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	15
Landasan Teori .....	15
Hipotesis .....	16
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	17
Waktu dan Tempat Penelitian .....	17
Materi .....	17
Metode .....	17
Analisis data .....	19

<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	20
Kadar Air Putih Telur .....	20
Kadar Air Kuning Telur .....	22
Kadar Lemak .....	23
Kadar Kolesterol.....	24
Kadar Protein Terlarut.....	26
Uji Total Bakteri Telur .....	27
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	30
Kesimpulan .....	30
Saran .....	30
<b>RINGKASAN</b> .....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	33
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	38
<b>LAMPIRAN</b> .....	40

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
1.	Komposisi kimia telur .....	6
2.	Kadar lemak dan kolesterol pada beda cara pengolahan telur .....	14
3.	Kadar air putih telur pada penambahan daun jambu biji dan peretakan kerabang (%) .....	20
4.	Kadar air kuning telur pada penambahan daun jambu biji dan peretakan kerabang (%) .....	22
5.	Kadar lemak kuning telur pada penambahan daun jambu biji dan peretakan kerabang (%) .....	23
6.	Kadar kolesterol telur pada penambahan daun jambu biji dan peretakan kerabang (%) .....	24
7.	Kadar protein terlarut pada penambahan daun jambu biji dan peretakan kerabang (%) .....	26
8.	Uji total bakteri(log CPU/ml) pada penambahan daun jambu biji dan peretakan kerabang (%) .....	28

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>		<b>Halaman</b>
1.	Struktur kimia kolesterol.....	9
2.	Ikatan hidrogen yang terjadi antara gugus <i>hidroksifenol catechin</i> dengan gugus amino protein .....	12

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses pembuatan telur pindang .....	40
2. Penentuan kadar tanin dalam daun jambu biji dengan metode <i>Burn</i> di PAU Universitas Gadjah Mada .....	41
3. Perhitungan kadar tanin dalam telur dan air rebusan daun jambu biji pada lama perebusan 20 menit dan 2 jam (%) .....	43
4. Pengujian kadar air dengan metode AOAC ( <i>Association of Official Analytical</i> ) (1995) .....	44
5. Pengujian kadar protein terlarut dengan metode Lowry (%) (Soedarmadji <i>et al.</i> , 1984).....	45
6. Pengujian kadar lemak(%) dengan metode Soxhlet (Soedarmadji <i>et al.</i> , 1984).....	47
7. Pengujian kadar kolesterol(%) dengan metode Liebermann-Burchard (Plummer, 1971).....	48
8. Pengujian total bakteri dengan metode <i>Total Plate Count</i> (TPC) (APHA, 1992) .....	51
9. Analisis statistik kadar air putih telur .....	52
10. Analisis statistik kadar air kuning telur .....	52
11. Analisis statistik kadar lemak kuning telur.....	53
12. Analisis statistik kadar kolesterol kuning telur .....	53
13. Analisis statistik kadar protein terlarut.....	54
14. Analisis statistik uji total bakteri telur.....	54