

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iii
INTISARI.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GRAFIK.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Struktur Telur.....	4
Komposisi Telur.....	5
Permeabilitas Telur.....	7
Penetrasi NaCl dalam Telur.....	9
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penetrasi NaCl dalam Telur.....	10
Medium pengasin.....	11
Variasi struktur dan komposisi telur.....	11
Pengasinan Telur.....	13
MATERI DAN METODE.....	16
Materi.....	16
Metode.....	16
Pembuatan medium.....	17
Perendaman telur.....	18
Pengambilan sampel.....	18
Analisis kimia: kadar NaCl dalam telur.....	18
Analisis data.....	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
KESIMPULAN DAN SARAN	
Kesimpulan.....	27



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAPUR, JENIS MEDIUM DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP
KADAR NaCl TELUR ASIN**

Thoyibah, Imroah, Ir. Indratiningsih. S.U.

v 1 1

Universitas Gadjah Mada, 1998 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Saran	27
RINGKASAN	28
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	33



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata NaCl (%) telur asin dengan konsentrasi garam dapur, jenis medium dan lama perendaman yang berbeda.....	20



DAPTAR GRAFIK

Grafik	Halaman
1. Rerata NaCl (%) telur dengan konsentrasi garam dapur, jenis medium dan lama perendaman yang berbeda.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penetapan kadar NaCl menurut Kohman.....	33
2. Kadar NaCl telur asin (%) dalam konsentrasi garam dapur, jenis medium dan lama perendaman yang berbeda.....	34
3. Analisis variansi kadar NaCl telur asin dalam konsentrasi garam dapur, jenis medium dan lama perendaman yang berbeda.....	35
4. Perhitungan DMRT kadar NaCl telur asin pada jenis medium air, abu dapur dan batu bata.....	35