

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
 PENDAHULUAN.....	 1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	2
Manfaat.....	2
 TINJAUAN PUSTAKA.....	 3
Struktur Telur .....	3
Komposisi Kimia Telur .....	3
Putih telur ( <i>albumen</i> ).....	3
Kuning telur ( <i>yolk</i> ) .....	4
Kualitas Fisik Telur .....	4
Nilai pH .....	4
Daya buih .....	5
Kualitas Kimia Telur.....	6
Kadar air .....	6
Kadar lemak .....	6
Kadar protein .....	7
Kadar abu .....	7
Penyimpanan Telur Cair pada Suhu <i>Refrigerator</i> .....	8
Pengemasan dengan Plastik .....	8
 LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	 9
Landasan Teori.....	9
Hipotesis .....	10
 MATERI DAN METODE .....	 11
Waktu dan Tempat .....	11
Materi.....	11
Metode.....	12
 HASIL DAN PEMBAHASAN .....	 15
Kualitas Fisik Telur .....	15

Nilai pH .....	15
Daya buih .....	18
Kualitas Kimia Telur .....	21
Kadar air .....	21
Kadar lemak .....	24
Kadar protein .....	27
Kadar abu .....	30
KESIMPULAN DAN SARAN .....	32
Kesimpulan .....	32
Saran .....	32
RINGKASAN .....	33
DAFTAR PUSTAKA .....	36
UCAPAN TERIMA KASIH .....	38
LAMPIRAN .....	39

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata nilai pH telur cair penuh, <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu <i>refrigerator</i> .....	15
2. Rerata daya buih telur cair penuh, <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu <i>refrigerator</i> (%) .....	18
3. Rerata kadar air telur cair penuh, <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu <i>refrigerator</i> (%) .....	21
4. Rerata kadar lemak telur cair penuh, <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu <i>refrigerator</i> (%) .....	24
5. Rerata kadar protein telur cair penuh, <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu <i>refrigerator</i> (%) .....	27
6. Rerata kadar abu telur cair penuh, <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu <i>refrigerator</i> (%) .....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alur metode penelitian .....	40
2. Analisis statistik nilai pH dan kurva nilai pH .....	41
3. Analisis statistik daya buih dan kurva daya buih .....	43
4. Analisis statistik kadar air dan kurva kadar air .....	45
5. Analisis statistik kadar lemak dan kurva kadar lemak .....	46
6. Analisis statistik kadar protein dan kurva kadar protein .....	48
7. Analisis statistik kadar abu dan kurva kadar abu .....	50
8. Penentuan kadar protein telur cair dengan metode <i>Lawry</i> .....	51