

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
HALAMAN DEDIKASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Permasalahan.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Telur.....	4
Struktur telur	4
Kerabang telur	4
Putih telur (<i>albumen</i>)	5
Kuning telur (<i>yolk</i>).....	6
Kualitas fisik telur.....	7
Berat telur	8
Nilai Haugh Unit (HU).....	8
Indeks <i>albumen</i>	9
Indeks <i>yolk</i>	9
Nilai pH <i>albumen</i>	10
Nilai pH <i>yolk</i>	10

Pengawetan telur	10
Madu	11
Sifat fisik madu	12
Warna	12
Rasa dan aroma	13
Kristalisasi	13
Higroskopis	14
Sifat kimia madu	14
Kadar air	14
Karbohidrat	15
Keasaman	15
Protein, asam amino, dan enzim	16
Mineral	17
Vitamin	17
Sifat antibakteri	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Lokasi Penelitian	20
Materi	20
Metode	20
Persiapan	20
Pelaksanaan penelitian	21
Analisis statistik	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Penurunan Berat Telur	24
Nilai Haugh Unit (HU)	26
Warna <i>Yolk</i>	28
Nilai Indeks <i>Yolk</i>	30
Nilai pH <i>Albumen</i>	32
Nilai pH <i>Yolk</i>	34
Pengujian Kualitas Organoleptik	36
Rasa manis pada <i>albumen</i>	36
Rasa manis pada <i>yolk</i>	37
Rasa asin pada <i>albumen</i>	38
Rasa asin pada <i>yolk</i>	38
Kekenyalan pada <i>albumen</i>	39

Kekenyalan pada <i>yolk</i>	39
Daya terima keseluruhan.....	40
Uji Total Bakteri Telur	40
KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan	45
Saran	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Rerata penurunan berat telur dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	24
2	Rerata nilai HU dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	26
3	Rerata warna <i>yolk</i> dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	29
4	Rerata indeks <i>yolk</i> dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	30
5	Rerata nilai pH <i>albumen</i> dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	33
6	Rerata nilai pH <i>yolk</i> dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	35
7	Rerata skor rasa manis pada <i>albumen</i> selama perendaman ...	37
8	Rerata skor rasa manis pada <i>yolk</i> selama perendaman	37
9	Rerata skor rasa asin pada <i>albumen</i> selama perendaman	38
10	Rerata skor rasa asin pada <i>yolk</i> selama perendaman	38
11	Rerata skor kekenyalan pada <i>albumen</i> selama perendaman ..	39
12	Rerata skor kekenyalan pada <i>yolk</i> selama perendaman.....	39
13	Rerata skor daya terima keseluruhan selama perendaman	39
14	Kandungan bakteri dalam <i>albumen</i> (/ml) selama perendaman dengan madu	41
15	Kandungan bakteri dalam <i>yolk</i> (/ml) selama perendaman dengan madu	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Fruktosa	15
2. Grafik penurunan berat telur (g) dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	26
3. Grafik nilai HU dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	28
4. Grafik nilai warna <i>yolk</i> dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	30
5. Grafik nilai indeks <i>yolk</i> dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	32
6. Grafik nilai pH <i>albumen</i> dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	34
7. Grafik nilai pH <i>yolk</i> dengan perbedaan lama perendaman dan perlakuan	36
8. Grafik pertumbuhan bakteri dalam <i>albumen</i>	42
9. Grafik pertumbuhan bakteri dalam <i>yolk</i>	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses pengawetan telur dengan madu murni	52
2. Kuisisioner untuk uji organoleptik.....	53
3. Komposisi madu	54
4. Analisis statistik penurunan berat telur telur ayam konsumsi	55
5. Nilai penurunan berat telur lama perendaman terhadap perlakuan.....	55
6. Analisis statistik nilai <i>Haugh Unit</i> telur ayam konsumsi	56
7. Nilai <i>Haugh Unit</i> lama perendaman terhadap perlakuan	56
8. Analisis statistik warna <i>yolk</i> telur ayam konsumsi	56
9. Nilai warna <i>yolk</i> lama perendaman terhadap perlakuan	57
10. Analisis statistik indeks <i>yolk</i> telur ayam konsumsi.....	57
11. Nilai warna <i>yolk</i> lama perendaman terhadap perlakuan	57
12. Analisis statistik pH <i>albumen</i> telur ayam konsumsi	58
13. Nilai pH <i>albumen</i> lama perendaman terhadap perlakuan.....	58
14. Analisis statistik pH <i>yolk</i> telur ayam konsumsi.....	59
15. Nilai pH <i>yolk</i> lama perendaman terhadap perlakuan	59
16. Analisis statistik jumlah bakteri dalam albumen	60
17. Analisis statistik jumlah bakteri dalam <i>yolk</i>	60
18. Jumlah bakteri lama perendaman terhadap perlakuan dalam <i>yolk</i>	60
19. Data skor panelis rasa manis pada <i>albumen</i>	62
20. Perhitungan skor data panelis rasa manis pada <i>albumen</i>	62
21. Nilai rangking data rasa manis pada <i>albumen</i>	63
22. Perhitungan Kruskall-wallis rasa manis pada <i>albumen</i>	63
23. Data skor panelis rasa manis pada <i>yolk</i>	64
24. Perhitungan skor data panelis rasa manis pada <i>yolk</i>	64
25. Nilai rangking data rasa manis pada <i>yolk</i>	65
26. Perhitungan Kruskall-wallis rasa manis pada <i>yolk</i>	66
27. Data skor panelis rasa asin pada <i>albumen</i>	67

28. Perhitungan skor data panelis rasa asin pada <i>albumen</i>	67
29. Nilai rangking data rasa asin pada <i>albumen</i>	68
30. Perhitungan Kruskall-wallis rasa asin pada <i>albumen</i>	68
31. Data skor panelis rasa asin pada <i>yolk</i>	69
32. Perhitungan skor data panelis rasa asin pada <i>yolk</i>	69
33. Nilai rangking data rasa asin pada <i>yolk</i>	70
34. Perhitungan Kruskall-wallis rasa asin pada <i>yolk</i>	70
35. Data skor Panelis kekenyalan pada <i>albumen</i>	72
36. Perhitungan skor data panelis kekenyalan pada <i>albumen</i>	72
37. Nilai rangking data kekenyalan pada <i>albumen</i>	73
38. Perhitungan Kruskall-wallis kekenyalan pada <i>albumen</i>	73
39. Data skor panelis kekenyalan pada <i>yolk</i>	75
40. Perhitungan skor data panelis kekenyalan pada <i>yolk</i>	75
41. Nilai rangking data kekenyalan pada <i>yolk</i>	76
42. Perhitungan Kruskall-wallis kekenyalan pada <i>albumen</i>	76
43. Data skor panelis daya terima keseluruhan pada telur.....	77
44. Perhitungan skor data panelis daya terima keseluruhan pada telur	78
45. Nilai rangking data daya terima keseluruhan pada telur.....	79
46. Perhitungan Kruskall-wallis daya terima keseluruhan pada telur	79