



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Struktur dan Komposisi Telur	4
Sifat-sifat telur	6
Telur Asin	7
Pengasinan Telur	9
Pemanggangan	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Pelaksanaan	15
Materi	15
Metode	15
Analisis Data	19
HASIL DAN PEMBAHSAN	20
Kadar Air	20
Kadar Garam	24



<i>Total Plate Count</i>	27
Uji Organoleptik	31
KESIMPULAN DAN SARAN	39
Kesimpulan.....	39
Saran	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA	45
UCAPAN TERIMA KASIH	48
LAMPIRAN	50



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima pada uji sensoris.....	18
2. Rerata kadar garam <i>yolk</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari dan 21 hari (%).....	24
3. Rerata kadar garam <i>albumen</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari dan 21 hari (%).....	25
4. Ranking skor hasil uji organoleptik tingkat keasinan telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari	33
5. Ranking skor hasil uji organoleptik tekstur telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari.....	34
6. Ranking skor hasil uji sensoris bau telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari.....	36
7. Ranking skor hasil uji sensoris kesukaan telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari.....	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur telur	4
2. Diagram kadar air <i>yolk</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari (%)..	20
3. Diagram kadar air <i>albumen</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari (%).....	22
4. Diagram rerata <i>total plate count yolk</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari (cfu/g).....	27
5. Diagram rerata <i>total plate count albumen</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari (cfu/g).	29
6. Diagram jaring laba-laba hasil uji organoleptik telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari.	32



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan telur asin	51
2. Gambar alat masak telur asin panggang	52
3. Gambar alat masak telur asin rebus	52
4. Gambar telur asin.....	53
5. Kuisisioner telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari	54
6. Analisis statistik kadar air <i>yolk</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari	56
7. Analisis statistik kadar air <i>albumen</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari	57
8. Analisis statistik kadar garam <i>yolk</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari dan 21 hari	58
9. Analisis statistik kadar garam <i>albumen</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari dan 21 hari	59
10. Analisis statistik <i>total plate count yolk</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari	60
11. Analisis statistik <i>total plate count albumen</i> telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari	61
12. Analisis statistik tingkat keasinan telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari	62
13. Analisis statistik tekstur telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari ...	65
14. Analisis statistik bau telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari ...	68



15. Analisis statistik kesukaan telur asin panggang dan telur asin rebus dengan lama penyimpanan 0 hari, 7 hari, 14 hari dan 21 hari	71
--	----