



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
INTISARI .....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Struktur Telur .....	4
Komposisi Kimia Isi Telur .....	6
Putih telur .....	6
Kuning telur .....	7
Pembekuan Telur Cair .....	8
Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Telur Beku .....	10
<i>Thawing</i> Telur Beku .....	11
Pengemasan dengan Plastik Polypropilene .....	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	13
Landasan Teori .....	13
Hipotesis .....	14
MATERI DAN METODE .....	15
Materi .....	15
Metode .....	16



HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
Kualitas Fisik Telur .....	19
Nilai pH .....	19
Daya buih.....	21
Kualitas Kimia Telur.....	24
Kadar air .....	24
Kadar abu .....	28
Kadar protein .....	39
 KESIMPULAN.....	 33
 RINGKASAN.....	 34
 DAFTAR PUSTAKA.....	 38
 UCAPAN TERIMA KASIH.....	 41
 LAMPIRAN .....	 43



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata nilai pH telur utuh (putih dan kuning), <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu beku.....	19
2. Rerata nilai daya buih telur utuh (putih dan kuning), <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu beku (%) .....	22
3. Rerata nilai kadar air telur utuh (putih dan kuning), <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu beku (%) .....	24
4. Rerata nilai kadar abu telur utuh (putih dan kuning), <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu beku (%) .....	28
5. Rerata nilai kadar protein telur utuh ((putih dan kuning), <i>albumen</i> , dan <i>yolk</i> selama penyimpanan pada suhu beku (%)....	30



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan penelitian.....	43
2. Analisis statistik nilai pH .....	44
3. Analisis statistik daya buih.....	47
4. Analisis statistik kadar air .....	50
5. Analisis statistik kadar abu .....	53
6. Analisis statistik kadar protein .....	55
7. Penentuan kurva standar protein.....	58
8. Kurva standar protein .....	59
9. Metode <i>Lowry</i> .....	60