



DAFTARISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	li
HALAMAN KHUSUS	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
Struktur Fisik Telur	4
Komposisi Kimia Telur	6
Kualitas Telur	8
Kualitas eksterior telur	8
Kualitas interior telur	10
Tanin	12
Tanaman Teh	13
Substansi fenol	14
Substansi bukan fenol	16
Substansi aromatis	17
Enzim-enzim	17
Teh Hijau	18



BAB III LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	20
BAB IV MATERI DAN METODE.....	21
Materi	21
Metode	21
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
BAB VI KESIMPULAN	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
UCAPAN TERIMA KASIH	36
LAMPIRAN	38



BAFTAR TABEL

Tabel 1. Nilai Haugh Unit pada penyimpanan 12 hari.....	24
Tabel 2. Nilai daya buih pada penyimpanan 12 hari	26
Tabel 3. Nilai pH <i>albumen</i> pada penyimpanan 12 hari	28
Tabel 4. Nilai pH <i>yolk</i> pada penyimpanan 12 hari	29
Tabel 5. Nilai protein terlarut pada penyimpanan 12 hari.....	30



PENGARUH INJEKSI SARI TEH HIJAU (*Camellia sinensis*) TERHADAP KUALITAS TELUR

Wibowo, Listyo Agung, Ir. Indratiningsih, S. U

Universitas Gadjah Mada, 2004 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

DAFTAM GAMBAR

Gambar 1. Struktur kimia dari substansi fenol	15
---	----



DAFTAM LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis statistik Haugh Unit	38
Lampiran 2. Analisis statistik uji Daya Buih	41
Lampiran 3. Analisis statistik uji pH <i>Albumen</i>	44
Lampiran 4. Analisis statistik uji pH <i>Yolk</i>	47
Lampiran 5. Analisis statistik uji protein terlarut.....	50
Lampiran 6. Pengujian dengan Metode <i>Burns</i>	53
Lampiran 7. Pengujian dengan Metode <i>Lowry</i>	55
Lampiran 8. Hasil standarisasi protein dan <i>catechin</i>	57
Lampiran 9. Hasil pengenceran <i>catechin</i>	58