



OAFTAH ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	xv
INTISARI	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Tatar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Metode Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Struktur Telur	4
Komposisi Kimia Telur	5
Kualitas Telur	9
Kualitas telur bagian luar	10
Kualitas telur bagian dalam	11
Daya Tahan Penyimpanan Telur	17
Bumbu-bumbu	18
Garam	18
Bawang putih	19
Lada	20
Kualitas Organoleptik	22
Bau	24
Rasa	24
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	27
Landasan Teori	27
Hipotesis	29
MATERI DAN METODE	31
Waktu dan Tempat Penelitian	31
Materi	31
Bahan-bahan	31
Alat-alat	31

Metode	33
Pembuatan larutan garam jenuh	33
Pembuatan bumbu bawang dengan larutan garam jenuh	33
Injeksi larutan bumbu bawang ke dalam telur	34
Pengujian kualitas fisik telur	35
Pengujian kualitas organoleptik	38
Analisis statistik	39
HAS11: DAN PEMBAHASAN	40
Pengujian Kualitas Fisik	40
Nilai Haugh Unit	40
Nilai indeks putih telur	44
Nilai indeks kuning telur	47
Nilai warna kuning telur	50
Nilai pH kuning telur	52
Nilai pH putih telur	54
Pengujian Kualitas Organoleptik	56
Bau	56
Rasa	58
Daya terima	60
KESIMPULAN	63
RINGKASAN	64
DAFTAR PUSTAKA	70
UCAPAN TERIMA KASIH	73
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

label	Halaman
1. Skor organoleptik telur yang diinjeksi bumbu bawang	38
2. Rata-rata nilai Haugh Unit telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda .	40
3. Rata-rata nilai indeks putih telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda .	44
4. Rata-rata nilai indeks kuning telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda .	47
5. Rata-rata nilai warna kuning telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda .	51
6. Rata-rata nilai pH kuning telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda .	53
7. Rata-rata nilai pH putih telur telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda .	54
8. Rata-rata nilai bau telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	57
9. Rata-rata nilai rasa telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	58
11. Rata-rata nilai daya terima telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda .	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik nilai Haugh Unit telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	76
2. Analisis statistik nilai indeks putih telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	77
3. Analisis statistik nilai indeks kuning telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	78
4. Analisis statistik nilai warna kuning telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	79
5. Analisis statistik nilai pH kuning telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	80
6. Analisis statistik nilai pH putih telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	81
7. Kuesioner tes panelis telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	82
8. Uji Hedonik Kruskal-Wailis bau telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda ..	84
9. Uji Hedonik Kruskal-Wailis rasa telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda ..	88
10. Uji Hedonik Kruskal-Wailis daya terima telur ayam pada perlakuan dan lama penyimpanan yang berbeda	92
11. Formulas! burntm bawang	96