

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
ABSTRACT .....	xiv
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Nilai Gizi Telur .....	4
Kualitas Internal Telur .....	6
<i>Curing</i> Telur .....	8
Peran garam dan gula dalam <i>curing</i> .....	8
<i>Egg Yolk Powder</i> (Bubuk Telur) .....	11
Keuntungan penggunaan bubuk telur .....	12
Kualitas produk telur kering .....	12
Produk telur kering utuh dan kuning telur kering .....	13
Komposisi Es Krim .....	16
Gula .....	16
Total <i>solid</i> (TS) .....	17
Stabilizer .....	18
Emulsifier .....	19
Lemak .....	19
<i>Whole milk</i> .....	20
<i>Whipping cream</i> .....	20
<i>Milk solid non fat</i> (MSNF) .....	20
Kualitas Es Krim .....	21
Kualitas fisik .....	21
<i>Overrun</i> .....	21
Daya leleh .....	22
Kualitas kimia .....	22
Kualitas sensoris es krim .....	23
Flavor .....	23
Tekstur .....	23
Warna .....	23
<i>Mouth melting</i> .....	24
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	25
Landasan Teori .....	25
Kerangka Teori .....	27
Hipotesis .....	28

Kerangka Konsep.....	29
Diagram Alir Penelitian.....	30
MATERI DAN METODE .....	31
Waktu dan Tempat Penelitian .....	31
Materi Penelitian .....	31
Alat penelitian.....	31
Bahan penelitian.....	31
Metode Penelitian .....	32
Rancangan percobaan .....	32
Metodologi penelitian.....	32
Variabel yang diteliti .....	34
Analisis hasil.....	35
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
Kualitas Fisik dan Kimia <i>Cured Egg Yolk</i> .....	36
Tekstur <i>cured egg yolk</i> .....	36
Kadar air <i>cured egg yolk</i> .....	38
Warna <i>cured egg yolk</i> .....	39
Warna Kecerahan L.....	39
Warna Kemerahan a.....	39
Warna Kekuningan b .....	41
Kualitas Fisik dan Kimia <i>Cured Egg Yolk Powder</i> .....	42
Aktivitas air <i>cured egg yolk powder</i> .....	42
Kadar air <i>cured egg yolk powder</i> .....	44
Kadar garam <i>cured egg yolk powder</i> .....	46
Kadar gula <i>cured egg yolk powder</i> .....	47
Kadar protein <i>cured egg yolk powder</i> .....	48
Kadar lemak <i>cured egg yolk powder</i> .....	50
Kualitas Fisik dan Kimia Es krim .....	51
Kadar air es krim .....	51
Kadar abu es krim .....	52
Kadar lemak es krim.....	54
Kadar protein es krim .....	55
<i>Overrun</i> es krim.....	56
Daya leleh es krim .....	58
Kualitas Sensoris Es krim.....	60
Flavor es krim.....	60
Tekstur es krim.....	61
Warna es krim .....	62
<i>Mouth melting</i> es krim .....	64
KESIMPULAN DAN SARAN .....	66
Kesimpulan .....	66
Saran .....	66
RINGKASAN .....	67
SUMMARY .....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN .....	79

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Kimia Telur Ayam Ras dan Itik Segar dalam 100 gram Berat Bahan (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI 1989).....	5
Tabel 2. Komposisi <i>egg yolk</i> segar dan <i>salted egg yolk</i> 7 hari .....	8
Tabel 3. Persentase nilai gizi telur yang dikeringkan pada suhu 44°C .....	15
Tabel 4. Syarat Mutu Es Krim .....	23
Tabel 5. Model Tabulasi Data Penelitian Es krim <i>Cured Egg Yolk</i> .....	33
Tabel 6. Model Tabulasi Data Penelitian <i>Cured Egg Yolk Powder</i> .....	33
Tabel 7. Model Tabulasi Data Penelitian Es krim <i>Cured Egg Yolk Powder</i> .....	33
Tabel 8. Model Tabulasi Data Penelitian Organoleptik Es krim <i>Cured Egg</i> .....	34
Tabel 9. Formulasi Es Krim.....	34
Tabel 10. Tekstur (%) <i>cured egg yolk</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda.....	36
Tabel 11. Kadar air (%) <i>cured egg yolk</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda.....	38
Tabel 12. Warna L <i>cured egg yolk</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda .....	39
Tabel 13. Warna a* <i>cured egg yolk</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda .....	40
Tabel 14. Warna b <i>cured egg yolk</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda.....	41
Tabel 15. Nilai Aw <i>cured egg yolk powder</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda .....	42
Tabel 16. Kadar air (%) <i>cured egg yolk powder</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda .....	44
Tabel 17. Kadar garam (%) <i>cured egg yolk powder</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda .....	46
Tabel 18. Kadar gula (%) <i>cured egg yolk powder</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda .....	47
Tabel 19. Kadar protein (%) <i>cured egg yolk powder</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda .....	49
Tabel 20. Kadar lemak <i>cured egg yolk powder</i> telur ayam dan itik dengan lama <i>curing</i> yang berbeda .....	50
Tabel 21. Kadar air (%) es krim dengan substitusi <i>cured egg yolk powder</i> pada whipping cream .....	51
Tabel 22. Kadar abu (%) es krim dengan substitusi <i>cured egg yolk powder</i> pada whipping cream.....	52
Tabel 23. Kadar lemak (%) es krim dengan substitusi <i>cured egg yolk powder</i> pada whipping cream .....	54
Tabel 24. Kadar protein (%) es krim dengan substitusi <i>cured egg yolk powder</i> pada whipping cream .....	55
Tabel 25. Nilai <i>overrun</i> (%) es krim dengan substitusi <i>cured egg yolk powder</i> pada whipping cream .....	56
Tabel 26. Daya leleh (menit) es krim dengan substitusi <i>cured egg yolk powder</i> pada whipping cream .....	58
Tabel 27. Kualitas sensoris es krim dengan substitusi <i>cured egg yolk powder</i> pada <i>whipping cream</i> .....	60

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Sistem Warna Hunter L,a,b .....	7
Gambar 2. Kerangka Teori .....	27
Gambar 3. Kerangka Konsep .....	29
Gambar 4. Diagram Alir Penelitian.....	30
Gambar 5. <i>Cured egg yolk</i> ayam dan titik segar .....	38
Gambar 6. Warna kemerahan <i>cured egg yolk</i> .....	40
Gambar 7. <i>Cured egg yolk</i> ayam setelah dikukus .....	43
Gambar 8. <i>Cured egg yolk</i> itik setelah dikukus .....	43
Gambar 9. <i>Cured egg yolk powder</i> ayam .....	44
Gambar 10. <i>Cured egg yolk powder</i> itik .....	45
Gambar 11. Warna es krim dengan substitusi <i>cured egg yolk powder</i> .....	64

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pengujian Tekstur .....	79
Lampiran 2. Pengujian Warna L, a, b .....	80
Lampiran 3. Pengujian Kadar Aktivitas Air .....	81
Lampiran 4. Pengujian Overrun .....	82
Lampiran 5. Pengujian Daya Leleh .....	83
Lampiran 6. Pengujain Kadar Air .....	84
Lampiran 7. Pengujian Kadar Lemak .....	85
Lampiran 8. Pengujian Kadar Abu .....	86
Lampiran 9. Pengujian Kadar Protein .....	87
Lampiran 10. Pengujian Kadar Gula .....	88
Lampiran 11. Pengujian Kadar Garam .....	91
Lampiran 12. Pengujian sensoris .....	92
Lampiran 13. Analisis Statistik .....	93