

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
Kuning Telur	6
<i>Salted Egg Yolk</i>	8
Lengkuas (<i>Alpinia galanga</i> L.)	10
Ransiditas	12
Pengeringan Telur.....	14
Karakteristik Fisiko-Kimia Pangan	15
Kualitas Fisik.....	15
Kualitas Kimia	16
Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kualitas Pangan.....	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	25
Kerangka Konsep Penelitian	26

MATERI DAN METODE	27
Waktu dan Tempat Penelitian	27
Materi	27
Metode	28
Rancangan Penelitian	28
Persiapan Sampel Telur	29
Pembuatan <i>Salted Egg Yolk Powder</i>	29
Pembuatan Emulsi	30
Uji Fisik <i>Salted Egg Yolk Powder</i>	30
Uji Kimia <i>Salted Egg Yolk Powder</i>	32
Analisis Data	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	37
Kualitas Fisik <i>Salted Egg Yolk Powder</i>	37
Kelarutan	37
Stabilitas Emulsi	39
Kualitas Kimia <i>Salted Egg Yolk Powder</i>	41
Kadar Air	41
Kadar Protein Terlarut	43
Kadar FFA	45
Kadar Garam	49
Nilai TBA	52
KESIMPULAN DAN SARAN	56
Kesimpulan	56
Saran	56
RINGKASAN	57
DAFTAR PUSTAKA	65
UCAPAN TERIMA KASIH	71
LAMPIRAN	73