



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak meugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penlitian	3
1.3. Manfaat Penelitian.....	3
1.4. Hipotesis.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Telur	4
2.2. Sifat Fisik Telur.....	6
2.2.1. Berat telur	7
2.2.2. Potensial Hidrogen (pH).....	8
2.2.3. Indeks Putih Telur	8
2.2.4. Indeks Kuning Telur.....	9
2.2.5. Haugh Unit (HU).....	10
2.3. Pengawetan Telur	10
2.4. Rambutan (<i>Nephellium lappacium L.</i>)	11
2.5. Tanin.....	13
MATERI DAN METODE	15
3.1. Waktu dan Tempat	15
3.2. Alat dan Bahan	15
3.3. Rancangan Penelitian	15
3.3.1. Prosedur Penelitian	16
3.3.2. Parameter yang Diamati.....	17
3.3.3. Teknik Pengambilan Data.....	17
3.4. Rancangan Penelitian	19
3.5. Analisis Data	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Berat Telur.....	22
4.2. pH Telur Ayam Ras.....	23
4.3. Indeks Putih Telur	24
4.4. Indeks Kuning Telur.....	26
4.5. Haugh Unit.....	27
PENUTUP	29
5.1. Kesimpulan.....	29



UIN SUSKA RIAU

5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	35

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merujuk kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak mengujikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

© Hak Cipta UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak mengujikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

Halaman	
6	2.1. Komposisi Kimia Telur.....
8	2.2. Klasifikasi Telur Ayam Berdasarkan Berat
20	2.3. Analisi Sidik Ragam



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Penampang dan Komponen Telur	5
2.2. Buah dan Kulit Rambutan.....	11
2.3. Rumus Kimia Tanin	13
3.2. Diagram Alur Prosedur Penelitian	16