


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Diarangi 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 merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Diarangi 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.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	4
1.3. Manfaat.....	4
1.4. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Telur.....	5
2.2. Struktur dan Komposisi Telur	8
2.3. Telur Asin.....	10
2.4. Pengasapan	11
2.5. Daun Salam	12
2.6. Garam	13
2.7. Kualitas Kimia.....	14
III. MATERI DAN METODE.....	16
3.1. Waktu dan Tempat.....	16
3.2. Bahan dan Alat	16
3.3. Metode Penelitian	16
3.4. Prosedur Pembuatan Telur Asin	17
3.5. Variabel yang Diamati.....	19
3.6. Teknik Pengambilan Data	20
3.7. Analisis Data	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1. Kadar Air Telur Asin Asap.....	25
4.2. Kadar Protein Telur Asin Asap.....	26
4.3. Kadar Lemak Telur Asin Asap.....	27
4.4. Kadar Fenol Telur Asin Asap.....	28
V. PENUTUP.....	31
5.1. Kesimpulan.....	31
5.2. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	37