

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 merugikan 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	xiv
DAFTAR ISI.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Manfaat Penelitian	4
1.4. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Telur	5
2.2. Sifat Fisik Telur.....	8
2.3. Pengawetan Telur.....	10
2.4. Melinjo	11
2.5. Telur Pindang.....	12
2.6. Tanin	12
2.7. Uji Organoleptik.....	14
III. MATERI METODE.....	17
3.1. Waktu dan Tempat	17
3.2. Alat dan Bahan.....	17
3.3. Metode Penelitian	17
3.4. Prosedur Penelitian	18
3.5. Peubah yang Diukur	19
3.6. Analisis Data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1. Uji Aroma Telur Pindang dengan Penambahan Jus Daun Melinjo.....	22
4.2. Uji Cita Rasa Telur Pindang dengan Penambahan Jus Daun Melinjo.....	23
4.3. Uji Warna Telur Pindang dengan Penambahan Jus Daun Melinjo	25
4.4. Uji Tingkat Kesukaan Telur Pindang dengan Penambahan Jus Daun Melinjo.....	26
V. PENUTUP.....	28
5.1. Kesimpulan	28



UIN SUSKA 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 merugikan 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.

5.2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	33

© 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 merugikan 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 TABEL

Tabel

	Halaman
2.1. Perbandingan Putih, Kuning dan Kerabang Telur Ayam Ras.....	6
2.2. Komposisi Kimia Telur.....	7
2.3. Klasifikasi Telur Ayam Berdasarkan Berat	9
3.1. Analisis Ragam	20
4.1. Uji Aroma Telur Indang Dengan Penambahan Jus Daun Melinjo	22
4.2. Uji Cita Rasa Telur Pindang Dengan Penambahan Jus Daun Melinjo	23
4.3. Uji Warna Telur Pindang Dengan Penambahan Jus Daun Melinjo.....	25
4.4. Uji Tingkat Kesukaan Telur Pindang Dengan Penambahan Jus Daun Melinjo.....	26



UIN SUSKA RIAU

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2. 1. Penampang dan Komponen Telur	5
2. 4. Rumus Kimia Tanin	13
3. 1. Alur Prosedur Pembuatan Telur Pindang.....	17

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 merugikan 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

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 merugikan 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.

© Hak Cipta milik UIN Sultan Syarif Kasim Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Skor Uji Aroma Telur Pindang dengan Penambahan Jus Daun Melinjo.....	31
2. Skor Uji Cita Rasa Telur Pindang Dengan Penambahan Jus Daun Melinjo	34
3. Skor Uji Warna Telur Pindang Dengan Penambahan Jus Daun Melinjo	37
4. Skor Uji Tingkat Kesukaan Telur Pindang Dengan Penambahan Jus Daun Melinjo	40
5. Contoh Formulir Uji Organoleptik.....	43