

## 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 satu 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

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
1.4. Hipotesis Penelitian .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1. Telur.....	5
2.2. Mutu Fisik Telur.....	7
2.2.1. Berat Telur .....	7
2.2.2. Indeks Putih Telur .....	8
2.2.3. Indeks Kuning Telur .....	9
2.2.4. Haugh Unit .....	10
2.2.5. pH telur .....	11
2.3. Pengawetan Telur .....	11
2.4. Melinjo ( <i>Gnetum gnemon</i> L.) .....	13
2.5. Tanin .....	15
<b>III. MATERI DAN METODE .....</b>	<b>16</b>
3.1. Waktu dan Tempat.....	16
3.2. Alat dan Bahan .....	16
3.3. Prosedur Penelitian .....	16
3.4. Metode Penelitian.....	16
3.4.1. Rancangan Percobaan .....	16
3.4.2. Proses Pembuatan Larutan Melinjo .....	17
3.4.3. Proses Pemilihan Sampel dan Perendaman Telur .....	18
3.4.4. Parameter yang Diukur.....	20
3.4.5. Analisis Data .....	21



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

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24
4.1. Penyusutan Berat Telur .....	24
4.2. Indeks Putih Telur .....	26
4.3. Indeks Kuning Telur .....	28
4.4. pH Telur Ayam Ras .....	31
4.5. Nilai <i>Haught Unit</i> .....	34
V. PENUTUP .....	38
5.1. Kesimpulan .....	38
5.2. Saran .....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	39
LAMPIRAN .....	43

