

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	iii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Kegunaan Penelitian	3
D. Kerangka Pemikiran	3
E. Hipotesis	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Deskripsi Ayam Petelur.....	7
B. Fase Produksi Ayam Petelur.....	9
C. Struktur dan Komposisi Telur	10
1. Kerabang telur.....	11
2. Putih telur.....	13
3. Kuning telur	14
D. Standarisasi dan Kualitas Telur	15
1. Penurunan berat telur	17
2. Nilai <i>haugh unit</i> (HU)	18

3. Derajat keasaman (pH) telur	20
4. Warna kuning telur.....	22
III. BAHAN DAN METODE KERJA.....	24
A. Waktu dan Tempat Penelitian	24
B. Bahan dan Alat Penelitian	24
1. Bahan penelitian.....	24
2. Alat penelitian	24
C. Metode Penelitian.....	25
1. Rancangan penelitian	25
2. Analisis data	26
D. Prosedur Penelitian.....	26
E. Peubah yang Diamati.....	27
1. Penurunan berat telur	27
2. Nilai <i>haugh unit</i> (HU).....	27
3. Derajat keasaman (pH) telur	28
4. Warna kuning telur.....	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Pengaruh Lama Penyimpanan Telur terhadap Penurunan Berat Telur	29
B. Pengaruh Lama Penyimpanan Telur terhadap Nilai HU.....	33
C. Pengaruh Lama Penyimpanan Telur terhadap pH Telur	36
D. Pengaruh Lama Penyimpanan Telur terhadap Warna Kuning Telur	38
V. SIMPULAN DAN SARAN	41
A. Simpulan	41

B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN	