

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi telur puyuh, telur ayam, dan telur itik	8
2. Komposisi gizi telur itik.....	9
3. Persentase bagian putih telur.....	12
4. Kandungan nutrisi bahan pakan.....	26
5. Rata-rata nilai HU telur itik tegal.....	28
6. Rata-rata pH putih telur itik tegal	32
7. Rata-rata pH kuning telur itik tegal.....	34
8. Rata-rata skor warna kuning telur itik tegal.....	37
9. Analisis ragam nilai HU itik tegal	47
10. Koefisien kontras warna kerabang pada lama penyimpanan	47
11. Uji kontras ortogonal warna kerabang pada lama penyimpanan terhadap nilai HU	48
12. Data tranformasi ($\sqrt{x}+0,5$) terhadap pH putih telur itik tegal	48
13. Analisis ragam pH putih telur itik tegal	49
14. Uji kontras ortogonal warna kerabang pada lama penyimpanan terhadap pH putih telur	49
15. Data tranformasi ($\sqrt{x}+0,5$) terhadap pH kuning telur itik tegal.....	50

16. Analisis ragam pH kuning telur itik tegal	50
17. Uji kontras ortogonal warna kerabang pada lama penyimpanan terhadap pH kuning telur	51
18. Data tranformasi ($\sqrt{\bar{x}}+0,5$) terhadap skor warna kuning telur itik tegal	52
19. Analisis ragam pH kuning telur itik tegal	52
20. Data suhu dan kelembapan ruangan pada saat penelitian	53
21. Berat awal telur itik tegal	53
22. Rata-rata ketebalan kerabang telur itik tegal.....	54