

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR ISI</b> .....	i
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang dan Masalah .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Kegunaan Penelitian .....	3
D. Kerangka Pemikiran.....	3
E. Hipotesis .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Deskripsi Telur Itik Tegal .....	7
1. Kerabang telur .....	9
2. Putih telur .....	12
3. Kuning telur.....	13
B. Standarisasi dan Kualitas Telur .....	14
1. Indeks <i>albumen</i> .....	15
2. Indeks <i>yolk</i> .....	16
3. Derajat keasaman (pH telur) .....	17

C. Hubungan Lama Simpan dengan Indeks <i>Albumen</i> , Indeks <i>Yolk</i> , dan pH Telur .....	18
D. Hubungan Warna Kerabang dengan Indeks <i>Albumen</i> , Indeks <i>Yolk</i> , dan pH Telur .....	20

### III. BAHAN DAN METODE KERJA

A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
B. Bahan dan Alat Penelitian .....	22
1. Bahan .....	22
2. Alat .....	23
C. Metode Penelitian.....	23
1. Rancangan penelitian .....	23
2. Analisis data .....	24
D. Prosedur Penelitian.....	24
E. Peubah yang Diamati.....	25
1. Nilai indeks <i>albumen</i> .....	25
2. Nilai indeks <i>yolk</i> .....	26
3. Derajat keasaman (pH telur).....	27

### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Peternakan Eko Jaya .....	28
B. Pengaruh Perlakuan terhadap Nilai Indeks <i>Albumen</i> .....	30
C. Pengaruh Perlakuan terhadap Nilai Indeks <i>Yolk</i> .....	35
D. Pengaruh Perlakuan terhadap Derajat Keasaman (pH) Telur .....	38

**V. SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan .....	41
B. Saran .....	41

**DAFTAR PUSTAKA****LAMPIRAN**