

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi telur ayam dan itik .....	8
2. Ukuran dan bentuk pori-pori telur itik dan ayam.....	10
3. Penyimpangan fisik telur itik yang disimpan pada suhu ruang.....	18
4. Kandungan nutrisi bahan pakan .....	29
5. Rata-rata nilai indeks <i>albumen</i> pada telur itik tegal.....	30
6. Rata-rata nilai indeks <i>yolk</i> pada telur itik tegal .....	35
7. Rata-rata pH telur pada telur itik tegal.....	38
8. Data tranformasi ( $\sqrt{x}+0,5$ ) terhadap nilai indeks <i>albumen</i> pada telur itik tegal.....	47
9. Analisis ragam nilai indeks <i>albumen</i> pada telur itik tegal .....	47
10. Koefisien kontras warna kerabang pada lama penyimpanan terhadap nilai indeks <i>albumen</i> .....	48
11. Uji ortogonal kontras warna kerabang pada lama simpan terhadap nilai indeks <i>albumen</i> .....	49
12. Data tranformasi ( $\sqrt{x}+0,5$ ) terhadap nilai indeks <i>yolk</i> pada telur itik tegal.....	50
13. Analisis ragam nilai indeks <i>yolk</i> pada telur itik tegal .....	50
14. Data tranformasi ( $\sqrt{x}+0,5$ ) terhadap pH telur pada telur itik tegal .....	51
15. Analisis ragam pH telur pada telur itik tegal .....	51
16. Rata-rata tebal kerabang pada telur itik tegal.....	52

17. Rata-rata pH *albumen* pada telur itik tegal ..... 52
18. Rata-rata pH *yolk* pada telur itik tegal..... 52