

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	i
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang dan Masalah .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Kegunaan Penelitian.....	2
D. Kerangka Pemikiran.....	3
E. Hipotesis .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
A. Deskripsi Telur Itik .....	7
B. Struktur dan Komposisi Telur .....	9
1. Kerabang telur .....	10
2. Putih telur .....	11
3. Kuning telur .....	12
C. Hubungan Warna Kerabang terhadap Ketebalan Kerabang.....	13
D. Hubungan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kualitas Internal Telur .....	14

E. Kualitas Internal Telur .....	16
1. Nilai <i>haugh unit</i> (HU) .....	16
2. Derajat keasaman (pH) putih dan kuning telur .....	17
3. Warna kuning telur.....	19
<b>III. BAHAN DAN METODE</b> .....	20
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
B. Bahan dan Alat Penelitian .....	20
C. Metode Penelitian.....	21
1. Rancangan penelitian .....	21
2. Analisis data.....	21
D. Prosedur Penelitian.....	22
E. Peubah yang Diamati.....	23
1. <i>Haugh unit</i> (HU) .....	23
2. Derajat keasaman (pH) putih telur .....	24
3. Derajat keasaman (pH) kuning telur.....	24
4. Warna kuning telur .....	24
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	25
A. Gambaran Umum Peternakan Itik Eko Jaya .....	25
B. Pengaruh Perlakuan terhadap Nilai <i>Haugh Unit</i> (HU).....	27
C. Pengaruh Perlakuan terhadap Derajat Keasaman (pH) .....	31
1. Derajat keasaman putih telur.....	31
2. Derajat keasaman kuning telur.....	33
D. Pengaruh Perlakuan terhadap Warna Kuning Telur .....	36

<b>V. SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	40
A. Simpulan .....	40
B. Saran .....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	41
<b>LAMPIRAN</b> .....	45