

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang dan Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Kegunaan Penelitian .....	3
D. Kerangka Pemikiran.....	3
E. Hipotesa .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Deskripsi Ayam Petelur .....	6
B. Umur dan Fase Produksi Ayam .....	7
C. Struktur dan Komposisi .....	8
1. Kulit .....	9
2. Putih telur .....	11
3. Kuning telur.....	13
D. Kualitas Internal Telur .....	16
1. Penurunan berat telur .....	17
2. Nilai <i>haugh unit</i> (HU) .....	18
3. Derajat keasaman (pH) telur .....	19
E. Penyimpanan Telur .....	20

### **III. BAHAN DAN METODE**

A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
B. Bahan dan Alat Penelitian.....	23
C. Metode Penelitian .....	25
1. Rancangan penelitian .....	25
2. Analisis data .....	25
D. Prosedur Penelitian .....	25
E. Peubah yang Diamati .....	26
1. Penurunan berat telur .....	26
2. <i>Haugh unit</i> (HU) .....	27
3. pH telur.....	27
4. Warna kuning telur.....	27

### **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Pengaruh Perlakuan terhadap Persentase Penurunan Berat Telur .....	27
B. Pengaruh Perlakuan terhadap Nilai <i>Haugh Unit</i> (HU) .....	30
C. Pengaruh Perlakuan terhadap pH Telur .....	33
D. Pengaruh Perlakuan terhadap Warna Kuning Telur.....	36

### **V. SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan.....	39
B. Saran.....	39

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	40
-----------------------------	----

<b>LAMPIRAN</b> .....	43
-----------------------	----