

## DAFTAR ISI

|                                                           | Halaman |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| PRAKATA .....                                             | i       |
| DAFTAR ISI .....                                          | iv      |
| DAFTAR GAMBAR .....                                       | v       |
| BAB I. PENDAHULUAN .....                                  | 1       |
| 1.1 Latar Belakang .....                                  | 1       |
| 1.2 Tujuan.....                                           | 3       |
| 1.3 Manfaat.....                                          | 3       |
| BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....                            | 4       |
| 2.1 Telur Itik .....                                      | 4       |
| 2.2 Telur Asin.....                                       | 5       |
| 2.3 Kualitas Fisik Telur Asin.....                        | 5       |
| 2.3.1 Susut Bobot Telur Asin .....                        | 5       |
| 2.3.2 pH Telur Asin .....                                 | 6       |
| 2.3.3 Berat Jenis Telur Asin .....                        | 7       |
| 2.4 Bahan Penyamak .....                                  | 8       |
| 2.4.1 Daun Jambu Biji ( <i>Psidium guajava</i> ) .....    | 8       |
| 2.4.2 Daun Akasia ( <i>Acacia mangium</i> ) .....         | 9       |
| 2.4.3 Daun Mangrove ( <i>Rhizophora mucronata</i> ) ..... | 10      |
| 2.5 Tanin .....                                           | 12      |
| BAB III. MATERI DAN METODA .....                          | 13      |
| 3.1 Tempat dan Waktu .....                                | 13      |
| 3.2 Materi dan Peralatan .....                            | 13      |
| 3.3 Metode Penelitian.....                                | 13      |
| 3.3.1 Pembuatan Telur Asin.....                           | 13      |
| 3.3.2 Sebelum Perlakuan Penyamakan.....                   | 13      |
| 3.3.3 Pembuatan Larutan Penyamak Telur Asin .....         | 13      |
| 3.4 Rancangan Penelitian .....                            | 14      |
| 3.5 Peubah yang Diamati .....                             | 15      |
| 3.6 Analisis Data .....                                   | 15      |
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....                        | 16      |
| 4.1 Susut Bobot Telur .....                               | 16      |
| 4.2 pH Putih Telur.....                                   | 18      |
| 4.3 pH Kuning Telur .....                                 | 18      |
| 4.4 Berat Jenis .....                                     | 20      |
| BAB V. PENUTUP.....                                       | 22      |
| 5.1 Kesimpulan .....                                      | 22      |

|                      |    |
|----------------------|----|
| 5.2 Saran.....       | 22 |
| DAFTAR PUSTAKA ..... | 23 |
| LAMPIRAN .....       | 31 |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar                                                 | Halaman |
|--------------------------------------------------------|---------|
| 1. Daun jambu biji ( <i>Psidium guajava</i> ).....     | 9       |
| 2. Daun akasia ( <i>Acacia mangium</i> ) .....         | 10      |
| 3. Daun mangrove ( <i>Rhizophora mucronata</i> ) ..... | 12      |
| 4. Bagan alir proses pembuatan telur asin samak .....  | 15      |