

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
ABSTRACT.....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG.....	xiv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Landasan Teori.....	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Hipotesis Penelitian .....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Itik .....	7
2.2 Struktur Telur .....	8
2.2.1 Kulit Telur.....	9
2.2.2 Albumen.....	10
2.2.3 Kuning Telur.....	10
2.3 Kualitas Telur .....	11
2.3.1 Standar Kualitas Telur.....	13
<b>BAB 3 MATERI DAN METODE .....</b>	<b>14</b>
3.1 Rancangan Penelitian .....	14
3.2 Sampel Penelitian.....	14
3.3 Variabel Penelitian .....	14
3.4 Definisi Operasional .....	15
3.4.1 Suhu.....	15

3.4.2 Kualitas Telur.....	15
3.5 Tempat dan Waktu Penelitian.....	15
3.6 Alat dan Bahan Penelitian.....	15
3.6.1. Bahan Penelitian .....	15
3.6.2 Alat Penelitian .....	16
3.7 Metode Penelitian.....	16
3.7.1 Perlakuan .....	17
3.7.2 Pengukuran Kualitas Telur .....	17
3.7.2.1 Pengukuran Indeks Kuning Telur .....	18
3.7.2.2 Pengukuran Indeks Putih Telur.....	18
3.7.2.3 Pengukuran Haugh Unit .....	19
3.8 Analisis Data .....	19
3.9 Diagram Alir Penelitian .....	20
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>21</b>
4.1 Indeks Kuning Telur.....	21
4.2 Indeks Putih Telur.....	22
4.3 Haugh Unit Telur.....	23
<b>BAB 5 PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
5.1 Pengaruh Perlakuan Posisi dan Suhu Penyimpanan Telur Terhadap Indeks Kuning Telur .....	25
5.2 Pengaruh Perlakuan Posisi dan Suhu Penyimpanan Telur Terhadap Indeks Putih Telur .....	26
5.3 Pengaruh Perlakuan Posisi dan Suhu Penyimpanan Telur Terhadap Haugh Unit.....	27
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>29</b>
6.1 Kesimpulan.....	29
6.2 Saran.....	29
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>30</b>
<b>DAFTAR PUATAKA .....</b>	<b>31</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>33</b>