

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRACT	v
ABSTRAK	vi
RINGKASAN	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Kerangka Pikir	4
1.6 Penelitian Terdahulu	6
1.7 Hipotesis.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Itik Mojosari.....	10
2.2 Telur Asin	10
2.3 Daun Jambu.....	11
2.4 Organoleptik.....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Materi Penelitian	15
3.2.1 Bahan	15
3.2.2 Alat Perlengkapan	15
3.3 Metode Penelitian.....	15

3.4. Rancangan Penelitian	15
3.5 Prosedur Penelitian.....	16
3.5.1 Tahapan Persiapan Bahan	16
3.5.2 Tahapan Pembuatan Ekstrak	16
3.5.3 Pembuatan Telur Asin.....	17
3.5.3.1 Pembuatan Telur Asin Metode Padat.....	17
3.5.3.2 Pembuatan Telur Asin Metode Cair.....	18
3.6 Variabel Pengamatan	18
3.7 Analisis Data	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Warna Kuning Telur Asin.....	22
4.2 Tekstur Telur Asin	23
4.3 Aroma Telur Asin	24
4.4 Rasa Telur Asin.....	25
4.5 Penerimaan Panelis	26
BAB V PENUTUP.....	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	32