

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRAC	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Telur Asin	5
B. Mutu Oganoleptik Telur Asin	8
C. Nilai Ekonomi	10
D. Kerangka Konsep	12
E. Hipotesis	12
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	13
B. Waktu dan Tempat	13
C. Variabel Penelitian	13
D. Populasi dan Sempel	13
E. Definisi Oprasional	13
F. Instrumen Penelitian	14
G. Metode Pengumpulan Data	14
H. Pengolahan dan Analisis Data	14

BAB IV HASIL & PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Produk Telur Asin “MZ”	15
B. Telur Asin “MZ”	16
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	22
B. Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Nilai Gizi Telur Bebek dan Telur Asin	7
Tabel 3.1. Definisi Oprasional Telur Asin “MZ”	13
Tabel 4.1. Hasil Uji Organoleptik Aroma pada produk Telur Asin “MZ”	16
Tabel 4.2. Hasil Uji Organoleptik Cita Rasa pada produk Telur Asin “MZ” ...	17
Tabel 4.3. Hasil Uji Organoleptik Tekstur pada produk Telur Asin “MZ”	18
Tabel 4.4 Hasil Uji Organoleptik Warna pada produk Telur Asin “MZ”	19
Tabel 4.5 Hasil Perhitungan Nilai Ekonomi Produk Telur Asin “MZ”	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Konsep	12
-----------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Perizinan Penelitian	25
Lampiran 2. Form Uji Organoleptik Telur Asin “MZ”	26
Lampiran 3. Pengisian Form Uji Organoleptik Telur Asin “MZ” Oleh Panelis	28
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Telur Asin “MZ”	30
Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan	31