

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	6
1.5 Hipotesis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Telur Ayam Negeri (<i>Gallus</i> sp.)	7
2.1.1 Struktur dan Komposisi Telur.....	7
2.1.2 Komposisi Kimia Telur	8
2.1.3 Kualitas Telur	10
2.2 Lebah <i>Trigona</i> sp	13
2.3 Propolis	15
2.3.1 Kandungan Propolis.....	16
2.3.2 Manfaat Propolis	17
2.4 Pengawetan Telur.....	17
BAB III METODE KERJA	21
3.1 Waktu dan Tempat.....	21
3.2 Alat dan Bahan.....	21
3.3 Rancangan Penelitian	21
3.4 Langkah Penelitian.....	22
3.4.1 Persiapan alat dan bahan	22
3.4.2 Pembuatan Ekstrak Propolis	22

3.4.3	Pengamatan sebelum diberi perlakuan.....	23
3.4.4	Pemberian Perlakuan	23
3.4.5	Pengamatan Karakteristik Fisik Telur	24
3.4.6	Pengukuran pH Telur	27
3.4.7	Uji Kadar Protein	27
3.5	Analisa Data.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		29
4.1	Analisis Fisik Telur Ayam	29
4.2	Analisis Karakter Fisik Eksterior Telur	31
4.2.1	Indeks Cangkang Telur	31
4.2.2	Tebal Telur.....	35
4.2.3	Berat Basah Cangkang	39
4.2.4	Berat Kering Cangkang	41
4.3	Analisis Karakter Fisik Eksterior Telur	43
4.3.1	Indeks Albumin Telur	43
4.3.2	Berat Albumin Telur	46
4.3.3	Indeks Kuning Telur	49
4.3.4	Berat Kuning Telur	52
4.3.5	Tinggi Kantung Hawa	53
4.3.6	pH telur	56
4.3.7	Analisis Kandungan Protein Telur	58
4.4	Hubungan Lama Penyimpanan, Perlakuan, dan Kadar Protein	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		72
5.1	Kesimpulan	72
5.2	Saran	72
DAFTAR PUSTAKA		73
LAMPIRAN		