DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN LEMBAR PENGESAHAN ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS iv
ABSTRAK v
ABSTRACT vi
KATA PENGANTAR vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR TABEL xii
BAB I 1
PENDAHULUAN 1
1.1 Latar belakang 1
1.2 Perumusan masalah 4
1.3 Batasan masalah 4
1.4 Tujuan Penelitian 4
1.4.1 Tujuan umum 4
1.4.2 Tujuan khusus 4
1.5 Manfaat penelitian 4
1.5.1 Manfaat teoritis 5
1.5.2 Manfaat praktis 5
1.6 Kerangka konsep 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6
2.1 Telur 6
2.1.1 Struktur Telur 6
2.1.2 Telur itik 8
2.1.3 Telur asin 9
2.1.4 Metode pengasinan telur asin 10
2.2 Daun Pandan 10
2.3 Morfologi daun pandan 11
2.4 Kandungan daun pandan 11
2.5 Antioksidan 12
2.6 Uji organoleptik 16

BAB III 17
3.1 Jenis penelitian 17
3.2 Waktu dan tempat penelitian 17
3.3 Alat dan Bahan 17
3.3.1 Alat 17
3.3.2 Bahan 17
3.4 Variabel penelitian 18
3.4.1 Variabel terikat (Dependent Variable) 18
3.4.2 Variabel bebas (Independent Variable) 18
3.5 Definisi operasional 18
3.6 Prosedur penelitian 19
3.6.1 Pembuatan larutan pengasinan telur 19
3.6.2 Proses pengasinan telur 20
3.6.3 Uji organoleptik 20
3.7.4 Preparasi sampel uji aktivitas antioksidan 20
3.6.5 Pembuatan larutan DPPH 21
3.6.6 Pembuatan larutan blanko 21
3.6.7 Pembuatan larutan standar vitamin C 21
3.6.8 Pembuatan seri konsentrasi larutan sampel 21
3.6.9 Pengukuran absorbansi 21
BAB IV 25
PEMBAHASAN 25
4.1 Hasil pembuatan telur asin 25
4.2 Hasil Uji Organoleptik 26
4.2.1 Warna Putih Telur 26
4.2.2 Warna kuning telur 27
4.2.3 Aroma 28
4.2.4 Rasa 28
4.2.5 Tekstur Putih Telur 29
4.2.6 Tekstur Kuning Telur 29
4.2.7 Kesukaan 29
4.3 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan 30
4.3.1 Hasil Penetapan Nilai IC50 32
BAB V 34
5.1 Kesimpulan 34

5.2 Saran 34
LAMPIRAN 35
DAFTAR PUSTAKA 43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Telur…… 6
Gambar 2.2 Telur Itik…… 9
Gambar 2.3 Daun Pandan ……..……..……11
Gambar 2.4 Reaksi DPPH dan Antioksidan …….…….…. 13
Gambar 4.1 Telur Asin Daun Pandan ……. 26
Gambar 4.2 Hubungan Konsentrasi Dengan Absorbansi ..……...……. 31
Gambar 4.3 Hubungan Konsentrasi Dengan % Inhibisi ……. 31
Gambar 4.4 Hubungan Perlakuan Dengan Aktivitas Antioksidan ……. 32

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Metabolit sekunder yang mengandung Antioksidan dalam daun pandan … 12
Tabel 2.2 Sifat Antioksidan berdasarkan nilai IC50 ……..……. 14
Tabel 3.1 Desain Rancangan PenelitianSkala Penilaian …….17
Tabel 3.2 Definisi operasional ……18
Tabel 3.3 Skala Penilaian ……... 22
Tabel 4.1 Berat Telur …….. 25
Tabel 4.2 Hasil Uji Organoleptik …….……. 26
Tabel 4.3 Hasil Uji Aktivitas Antioksidan ……...…….……. 33
Tabel 4.4 Sifat Antioksidan berdasarkan nilai IC50 33 …….33