DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**

HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**

HALAMAN LEMBAR PENGESAHAN ..... **iii**

KATA PENGANTAR ..... **vii**

DAFTAR ISI ..... **ix**

DAFTAR GAMBAR ..... **xii**

DAFTAR TABEL ..... **xiii**

BAB I **1**

PENDAHULUAN **1**

1.1 Latar belakang 1

1.2 Rumusan masalah 4

1.3 Batasan masalah 5

1.4 Tujuan penelitian 5

1.4.1 Tujuan umum 5

1.4.2 Tujuan khusus 5

1.5 Manfaat penelitian 6

1.5.1 manfaat teoritis 6

1.5.2 manfaat praktis 6

1.6 Kerangka konsep 7

BAB II **8**

TINJAUAN PUSTAKA **8**

2.1 Telur 8

2.1.1 Struktur telur 9

2.2 Kulit buah naga 12
2.3 Telur asin 15
2.3.1 Metode pengasinan telur 15
2.3.2 Peningkatan mutu telur asin 16
2.4 Antioksidan 17
2.5 Organoleptik 20
2.6 Penentuan aktivitas antioksidan metode DPPH 21
BAB III 24
METODEOLOGI 24
3.1 Jenis penelitian dan Desain penelitian 24
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian 24
3.3 Alat dan Bahan 24
3.4 Variabel Penelitian 25
3.5 Definisi Operasional 25
3.6 Prosedur penelitian 26
BAB IV 31
HASIL DAN PEMBAHASAN 31
4.1 Hasil pembuatan Telur asin 31
4.2 Hasil uji Organoleptik 34
4.3 Hasil uji Aktivitas Antioksidan 38
BAB V 50
KESIMPULAN DAN SARAN 50
5.1 Kesimpulan 50
5.2 Saran 50
LAMPIRAN 51

DAFTAR PUSTAKA..... 58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Telur 10
Gambar 2. 2 Kulit Buah Naga Merah 13
Gambar 2. 3 Reaksi DPPH dan Antioksidan..... 22

Gambar 4. 1 Telur Asin Kulit Buah Naga 34
Gambar 4. 2 Grafik PO1 44
Gambar 4. 3 Grafik PO2 44
Gambar 4. 4 Grafik 5%1 45
Gambar 4. 5 Grafik 5%2 45
Gambar 4. 6 Grafik 10%1 46
Gambar 4. 7 Grafik 10%2 46
Gambar 4. 8 Grafik 15%1 47
Gambar 4. 9 Grafik 15%2 47
Gambar 4. 10 Grafik Standar 48

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Metabolit sekunder yang mengandung Antioksidan dalam kulit buah naga 14
Tabel 2. 2 Sifat Antioksidan berdasarkan nilai IC50..... 23

Tabel 3. 1 Desain Rancangan Penelitian 24
Tabel 3. 2 Definisi operasional..... 25

Tabel 4. 1 Hasil uji Organoleptik 34
Tabel 4. 2 Hasil uji Aktivitas Antioksidan 41