

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR ISTILAH	xi
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Perairan Indonesia	5
2.2 Telur	6
2.3 Telur Asin	6
2.4 Air Laut	8
2.5 Membran	9
2.6 Proses Difusi dan Osmosis	10
2.6.1 Difusi.....	10
2.6.2 Osmosis.....	11
2.7 Garam	11
2.8 Asam	12
2.8.1 Asam asetat	13
2.8.2 Asam sitrat	13
2.9 Instrumentasi	14
2.9.1 AAS (<i>Atomic Absorption Spectrophotometer</i>)	14

2.9.2 MP-AES (<i>Microwave Plasma-Atomic Emission Spectrometry</i>)	15
2.9.3 Titrasi Argentometri	15
2.9.4 Organoleptik	16
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	17
3.3 Prosedur	18
3.3.1 Preparasi Sampel.....	18
3.3.2 Perlakuan Sampel Telur Ayam Broiler.....	19
3.3.3 Analisis Kuantitatif pada Air Laut.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Analisis Telur Asin	24
4.1.1 Analisis Organoleptik.....	24
4.1.2 Analisis Kadar Natrium (Na) dan Klorida (Cl) pada Telur Asin....	34
4.2 Analisis Air Laut	36
BAB V KESIMPULAN	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
SUBJEK INDEKS	48
LAMPIRAN A	49
LAMPIRAN B	56
LAMPIRAN C	73