

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	14
A. Latar Belakang	14
B. Rumusan Masalah	17
C. Tujuan Penelitian.....	17
D. Manfaat Penelitian	18
E. Kerangka Konsep.....	18
BAB III TINJAUAN PUSTAKA	19
A. Telur.....	19
B. Mutu Daya Terima	26
C. Strategi Pemasaran	36
BAB III METODE PENELITIAN	44
A. Jenis Penelitian	44
B. Waktu dan Tempat.....	44
C. Populasi dan Sampel	44
D. Instrumen Penelitian	44
E. Metode Pengumpulan Data	44
F. Pengolahan dan Analisis Data	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
A. Gambaran Umum Produsen Telur asin “MZ”	46

B. Proses Pembuatan Telur Asin “MZ”	47
C. Mutu Daya Terima Telur Asin “MZ”	50
D. Strategi Pemasaran Telur Asin “MZ”	53
BAB IV PENUTUP	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1 Tempat produksi	47
Gambar 4. 2 Pemilihan telur bebek	47
Gambar 4. 3 Pengamplasan telur	48
Gambar 4. 4 Pembuatan Adonan	48
Gambar 4. 5 Perendaman telur dengan adonan	49
Gambar 4. 6 Pengukusan telur	49
Gambar 4. 7 Packaging telur asin	55

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Daya Terima Organoleptik Aroma.....	50
Tabel 4.2 Daya Terima Organoleptik Rasa.....	51
Tabel 4.3 Daya Terima Organoleptik Tekstur.....	52
Tabel 4.4 Daya Terima Organoleptik Warna.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Penelitian.....	47
Lampiran 2. Kuisisioner Penilaian Mutu Daya Terima Telur Asin.....	48
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik	50
Lampiran 4. Proses Pembuatan Telur Asin “MZ”	51