

# PENGARUH SUHU PENDINGINAN OVEN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN HIDROLISAT PROTEIN JEROAN BELUT YANG DIHIDROLISIS DENGAN PAPAIN



SKRIPSI

OLEH:

MEIVY NUR SYAMSY

20/462566/PN/16996

FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS GADJAH MADA  
YOGYAKARTA  
2024

SKRIPSI

PENGARUH SUHU PENGERINGAN OVEN TERHADAP AKTIVITAS  
ANTIOKSIDAN HIDROLISAT PROTEIN JEROAN BELUT YANG  
DIHIDROLISIS DENGAN PAPAIN

Oleh  
MEIVY NUR SYAMSY  
20/462566/PN/16996

Telah diuji pada tanggal:  
21 Juni 2024

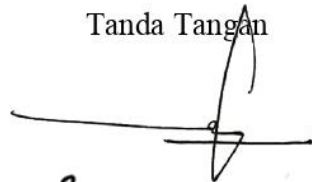
Skripsi ini diterima sebagai Sebagian persyaratan  
untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

Pembimbing Utama

Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D.  
NIP. 19850331 201212 1 001

Tanda Tangan

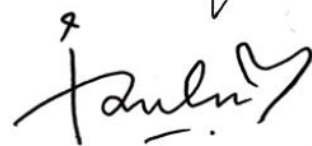
Tanggal



11 Juli 2024

Penguji Pertama

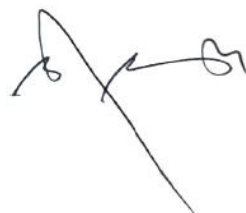
Indun Dewi Puspita, S.P., M.Sc., Ph.D.  
NIP. 19810928 200604 2 001



11 Juli 2024

Penguji Kedua

Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P.  
NIP. 19621127 198903 1 003



11 Juli 2024

Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada  
Ketua Departemen Perikanan



Prof. Dr. Ir. Alim Ishansetyo, M.Sc.  
NIP. 19670626 199412 1 001  
Tanggal: 11 Juli 2024