

PENGARUH SUHU PENDINGERAN OVEN TERHADAP
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN HIDROLISAT PROTEIN INSANG
LELE (*Clarias sp.*) YANG DIHIDROLISIS
DENGAN ENZIM PAPAIN



SKRIPSI

OLEH
AULIA RACHMA SAHURA
20/459548/PN/16742

FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2024

SKRIPSI

PENGARUH SUHU PENGERINGAN OVEN TERHADAP
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN HIDROLISAT PROTEIN
INSANG LELE (*Clarias sp.*) YANG DIHIDROLISIS
DENGAN ENZIM PAPAIN

Oleh
AULIA RACHMA SAHURA
20/459548/PN/16742

telah diuji pada tanggal :
26 Juni 2024

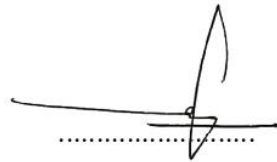
Skripsi ini diterima sebagai sebagian persyaratan
untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan

Pembimbing Utama

Tanda Tangan

Tanggal

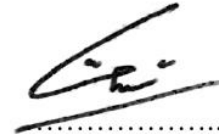
Mgs. M. Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D.
NIP. 19850331 201212 1 001



12 Juli 2024

Penguji Pertama

Prof. Dr. Amir Husni, S.Pi., M.P.
NIP. 19700921 199803 1 002



12 Juli 2024

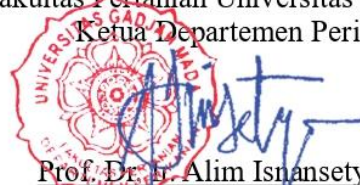
Penguji Kedua

Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si
NIP. 19631208 198903 1 014



12 Juli 2024

Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada
Ketua Departemen Perikanan



Prof. Dr. Ir. Alim Isnansetyo, M.Sc.

NIP. 19670626 199412 1 001

Tanggal: 12 Juli 2024