



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

ISOLASI PROTEIN DARI PRODUK SAMPING PENGOLAHAN IKAN TENGGIRI DAN STUDI
POTENSINYA SEBAGAI BAHAN

FORTIFIKASI ASAM AMINO ESENSIAL BASA

NUR HANDAYANI OCTAVIYANTI, Dr. Tri Joko Raharjo, M.Si; Dr. Bambang Purwono, M.Sc

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

SKRIPSI

ISOLASI PROTEIN DARI PRODUK SAMPING PENGOLAHAN IKAN TENGGIRI DAN STUDI POTENSINYA SEBAGAI BAHAN FORTIFIKASI ASAM AMINO ESENSIAL BASA

*ISOLATION OF PROTEIN FROM SIDE PRODUCT OF NARROW-BARRED
SPANISH MACKEREL PROCESSING AND STUDY OF ITS POTENCY AS
BASE ESSENTIAL AMINO ACID FORTIFICANT*



NUR HANDAYANI OCTAVIYANTI
14/364466/PA/16029

PROGRAM STUDI S1 KIMIA
DEPARTEMEN KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA

2019