UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH METODE PEMASAKAN TERHADAP KUALITAS KIMIA, FISIK, PROFIL ASAM LEMAK DAN MIKROSTRUKTUR DAGING AYAM
KHORIQ AGUNG SANTOSO, Ir. Rusman, M.P., Ph.D.; Dr. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

PENGARUH METODE PEMASAKAN TERHADAP KUALITAS KIMIA, FISIK, PROFIL ASAM LEMAK DAN MIKROSTRUKTUR DAGING AYAM

Tesis

oleh:

Khoriq Agung Santoso
16/403984/PPT/00951

PROGRAM MAGISTER ILMU PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2019