

**PENGARUH BAWANG PUTIH SEBAGAI BAHAN  
ANTIOKSIDAN DAN LAMA PENYIMPANAN  
TERHADAP KADAR LEMAK, NILAI  
*THIOBARBITURIC ACID*, DAN  
KUALITAS SENSORIS  
DAGING AYAM**



Oleh:

Yuni Nurtiyas  
13/349185/PT/06561

**SKRIPSI**

Diserahkan guna memenuhi sebagian syarat  
yang diperlukan untuk mendapatkan gelar

**SARJANA PETERNAKAN**

pada

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS GADJAH MADA  
2020**