

**PENGARUH METODE PENGEMASAN DAN LAMA
PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS FISIK, TOTAL
BAKTERI DAN SENSORIS *READY-TO-EAT*
AYAM KALASAN YANG DISIMPAN
PADA SUHU RUANG**



Oleh

Safna Fauziah
16/399181/PT/07299

SKRIPSI

**Diserahkan guna memenuhi sebagai syarat
yang diperlukan untuk mendapatkan gelar**

SARJANA PETERNAKAN

pada

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
YOGYAKARTA
2020**