



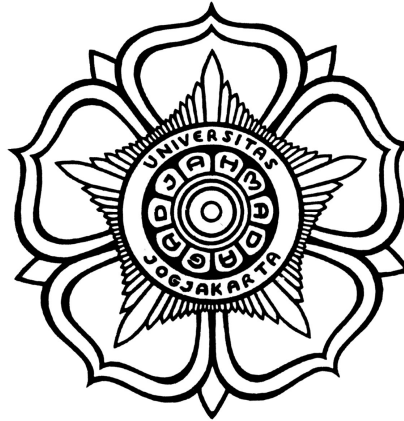
UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA DAN SENSORIS DENDENG GILING DAGING AYAM BROILER DAN PETELUR AFKIR DENGAN METODE PENGERINGAN YANG BERBEDA

ROBITH RIFKI, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr. Sc.; Ir. Rusman, MP., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA DAN SENSORIS DENDENG GILING DAGING AYAM BROILER DAN PETELUR AFKIR DENGAN METODE PENGERINGAN YANG BERBEDA



Oleh :

Robith Rifki

11/317507/PT/06055

SKRIPSI

Diserahkan guna memenuhi sebagian syarat yang diperlukan untuk mendapatkan gelar

SARJANA PETERNAKAN

Pada

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS GADJAH MADA
2016**