

**PENGARUH KONSENTRASI NaOH TERHADAP TEKSTUR, KADAR LEMAK DAN  
KADAR ASAM LEMAK BEBAS PADA TELUR PIDAN**

*The Effect Of NaOH Concentration On Texture, Fat Level And Free Fatty Acid On Pidan Egg*

Lianinda Mei Angraini<sup>(1)</sup>, Imam Thohari<sup>(2)</sup> dan Djalal Rosyidi<sup>(2)</sup>

<sup>1</sup> Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang

<sup>2</sup>Dosen Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang

Email: [Lianinda1@gmail.com](mailto:Lianinda1@gmail.com)

**ABSTRACT**