

**KUALITAS FISIKOKIMIA CURED EGG YOLK DENGAN LAMA PENGGARAMAN YANG BERBEDA**

*Physicochemical Quality Of Cured Egg Yolk On Different Salting Time*

Hildan Hanif Geovani 1), Imam Thohari 2) and Herly Evanuarini 2)

1Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

2Dosen Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

Email : hildanhg@gmail.com

---

**ABSTRACT**