

**PENGARUH LAMA PEMBAKARAN DAN JENIS BAHAN BAKAR TERHADAP KEEMPUKAN, KADAR
PROTEIN, LEMAK, DAN KADAR AIR SATE DAGING KAMBING**

*THE EFFECT OF GRILLING TIME AND FUEL TYPES OF TEXTURE, PROTEIN CONTENT, FAT AND MOISTURE
GOAT MEAT SATAY*

Burhanudin Yusuf¹), Djalal Rosyidi²), dan Agus Susilo²)

¹) Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

²) Dosen Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

Email : yusufbrhan@gmail.com

ABSTRAK