

**PENGARUH PENGGUNAAN LEVEL GLISEROL YANG BERBEDA DALAM PEMBUATAN EDIBLE FILM
GELATIN KULIT KAKI AYAM TERHADAP KUALITAS FISIK DAGING SAPI PENYIMPANAN SUHU RUANG**

*THE EFFECT OF USING DIFFERENT LEVEL GLYCEROL OF EDIBLE FILM BASED ON CHICKEN FEET SKIN
GELATIN UNDER ROOM TEMPERATURE ON BEEF PHYSICAL QUALITY*

Diah Rachmawati 1) dan Djalal Rosyidi 2)

Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Jl. Veteran Malang 65145 Jawa Timur

Email : Diahrachmawati96@gmail.com

ABSTRAK :