

PENGARUH PENGGUNAAN LEVEL GLISEROL PADA EDIBLE FILM GELATIN KULIT KAKI AYAM TERHADAP
KUALITAS KIMIA DAGING SAPI

THE EFFECT OF USING GLYCEROL LEVELS IN EDIBLE FILM GELATIN LEATHER CHICKENON CHEMICAL
QUALITY OF BEEF

Ani Rizqi Fitria¹⁾ dan Djalal Rosyidi²⁾ 1)Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang
2)Dosen Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

Email: anirizqi27@gmail.com