

Pengaruh Variasi Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Asam Klorida yang Berbeda Terhadap Rendemen, Viskositas dan Kekuatan Gel Gelatin Kulit Ceker Ayam

Dwi Kartika Sari¹, Mustakim²

- 1) Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya
- 2) Dosen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

Email: kartikatikah07@gmail.com