

EDIBLE FILM DARI GELATIN CEKER AYAM DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN BELUNTAS (*Pluchea indica* L.) TERHADAP KETEBALAN, KADAR AIR, SWELLING DAN ANTIMIKROBA

*EDIBLE FILM FROM CHICKEN SHANK GELATIN WITH ADDITION OF BELUNTAS LEAF EXTRACT (*Pluchea indica* L.) TOWARD THICKNESS, WATER CONTENT, SWELLING AND ANTIMICROBIAL*

Novia Ardana Reswari¹⁾ dan Mustakim²⁾

1) Mahasiswa Minat Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

2) Dosen Minat Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya

E-mail: novia.ardanareswari@gmail.com

ABSTRACT