

**PENGARUH WAKTU PENDINGINAN YANG BERBEDA DENGAN METODE PAN DRYING PADA TEPUNG  
TELUR ASIN DITINJAU DARI RENDEMEN, STABILITAS BUIH, DAN MUTU ORGANOLEPTIK**

The Effect of Different Drying Time Using Pan Drying Method on Salted Egg Powder Based on Yield,  
Foaming Stability, and Sensory Evaluation

Zara Meliza<sup>1)</sup> dan Herly Evanuarini<sup>2)</sup>

1) Mahasiswa Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang

2) Dosen Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang

Email: [zarameliza2@gmail.com](mailto:zarameliza2@gmail.com)

---

**ABSTRACT**