

PENGARUH pH, NaCl DAN PEMANASAN TERHADAP STABILITAS ANTIBAKTERI BUNGA KECOMBRANG DAN APLIKASINYA PADA DAGING SAPI GILING [Effects of pH, Nacl and Teating on the Antibacterial& #8230;

Title	PENGARUH pH, NaCl DAN PEMANASAN TERHADAP STABILITAS ANTIBAKTERI BUNGA KECOMBRANG DAN APLIKASINYA PADA DAGING SAPI GILING [Effects of pH, Nacl and Teating on the Antibacterial& #8230;
Abstract	
Authors	R Naufalin, BSL Jenie, F Kusnandar, M Sudarwanto, HS Rukmini
Journal Name	Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 17 (3), 196-203
Publish Year	2006
Citation	20
Url	<a &#8230;"="" [effects="" and="" antibacterial="" antibakteri="" aplikasinya="" bunga="" daging="" dan="" giling="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" kecombrang="" nacl="" of="" on="" pada="" pemanasan="" pengaruh="" ph,="" sapi="" stabilitas="" teating="" terhadap="" the="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"PENGARUH pH, NaCl DAN PEMANASAN TERHADAP STABILITAS ANTIBAKTERI BUNGA KECOMBRANG DAN APLIKASINYA PADA DAGING SAPI GILING [Effects of pH, Nacl and Teating on the Antibacterial &#8230;
Author	Dr RIFDA NAUFALIN, S.P