

EVALUASI KADAR ASAM LEMAK BEBAS DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA TELUR ASIN ASAP DENGAN LAMA PENGASAPAN YANG BERBEDA (EVALUATION OF FREE FATTY ACID AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICSÂ ...

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Title</b>        | EVALUASI KADAR ASAM LEMAK BEBAS DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA TELUR ASIN ASAP DENGAN LAMA PENGASAPAN YANG BERBEDA (EVALUATION OF FREE FATTY ACID AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICSÂ &#8230;  |
| <b>Abstract</b>     |   |
| <b>Authors</b>      | KW Apendi, J Sumarmono  |
| <b>Journal Name</b> |   |
| <b>Publish Year</b> | (not set)   |
| <b>Citation</b>     | 2   |
| <b>Url</b>          | <a &amp;#8230;"="" (evaluation="" acid="" and="" asam="" asap="" asin="" bebas="" berbeda="" characteristics="" dan="" dengan="" evaluasi="" fatty="" free="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" kadar="" lama="" lemak="" of="" organoleptic="" organoleptik="" pada="" pengasapan="" sifat="" telur="" yang="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"EVALUASI KADAR ASAM LEMAK BEBAS DAN SIFAT ORGANOLEPTIK PADA TELUR ASIN ASAP DENGAN LAMA PENGASAPAN YANG BERBEDA (EVALUATION OF FREE FATTY ACID AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS &amp;#8230;"</a> |
| <b>Author</b>       | JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,  |