

Tingkat Kemasiran, Kadar Garam, dan Kadar Air Telur Asin yang Dibuat dengan Menambahkan Tepung Jahe dan Bawang Putih pada Adonan

Title	Tingkat Kemasiran, Kadar Garam, dan Kadar Air Telur Asin yang Dibuat dengan Menambahkan Tepung Jahe dan Bawang Putih pada Adonan
Abstract	
Authors	I Fadhlurrohman, J Sumarmono, T Setyawardani
Journal Name	Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan, 24-25, 2021
Publish Year	2021
Citation	2
Url	<a adonan"="" air="" asin="" bawang="" dan="" dengan="" dibuat="" garam,="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" jahe="" kadar="" kemasiran,="" menambahkan="" pada="" putih="" telur="" tepung="" tingkat="" yang="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"Tingkat Kemasiran, Kadar Garam, dan Kadar Air Telur Asin yang Dibuat dengan Menambahkan Tepung Jahe dan Bawang Putih pada Adonan"
Author	JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,