

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 ...

Title	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 …
Abstract	
Authors	KW Apendi, J Sumarmono
Journal Name	
Publish Year	2019
Citation	2
Url	<a &#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 &#8230;"
Author	JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,