

**PROFIL PROTEIN DAGING SAPI DAN DAGING
BABI MENGGUNAKAN SDS-PAGE (*Sodium
dodecyl sulfate- polyacrylamide gel electrophoresis*)**

SKRIPSI

Oleh :

RIYAN AGUSTIAN

B.1910153



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUNDA
BOGOR
2023**

**PROFIL PROTEIN DAGING SAPI DAN DAGING BABI
MENGUNAKAN SDS-PAGE (*Sodium dodecyl sulfate- polyacrylamide
gel electrophoresis*)**

Oleh :

RIYAN AGUSTIAN

B.1910153

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar **Sarjana Teknologi Pangan** pada
Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal,
Universitas Djuanda Bogor

**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI
FAKULTAS ILMU PANGAN HALAL
UNIVERSITAS DJUANDA
BOGOR**

2023

