

**TINGKAT KEJENUHAN LARUTAN GARAM PADA PEMBUATAN TELUR
ASIN DENGAN METODE BASAH TERHADAP KADAR GARAM, KADAR
AIR DAN TOTAL BAKTERI**

SKRIPSI

OLEH

ARDANA RESWARI PUTRI

E10018143



FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS JAMBI

2023