



UIN SUSKA RIAU

SKRIPSI

KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING ENTOK (*Cairina moschata*) YANG DIRENDAM DALAM JUS BUAH PEPAYA (*Carica papaya L.*) DENGAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN BERBEDA

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini ~~tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:~~
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau



Oleh :

Muhammad Hartanto
11181103822

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2017



UIN SUSKA RIAU

SKRIPSI

KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAGING ENTOK (*Cairina moschata*) YANG DIRENDAM DALAM JUS BUAH PEPAYA (*Carica papaya L.*) DENGAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN BERBEDA



UIN SUSKA RIAU

Oleh :

Muhammad Hartanto
11181103822

Diajukan sebagai salah satu syarat
Untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2017

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.