

**PERBEDAAN TARAF INULIN DAN LAMA INKUBASI TERHADAP pH,
TOTAL ASAM TERTITRASI DAN VISKOSITAS DADIH SUSU
KAMBING**



SKRIPSI

Oleh:

**HANDHI PRADIKTA
D1E012192**

**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS PETERNAKAN
PURWOKERTO
2017**