

***Judul:***

Pembuatan keju rendah lemak berbahan dasar protein hewani susu unta dengan proses koagulasi enzim papain = The making of low fat cheese made from camel milk animal protein with papain enzyme coagulation process

***Pengarang/Penulis:***

Sharima Umayu, author

***Subjek:***

Cheesemaking; Camel milk; Camel cheese

***Nomor Panggil:***

S63245

***Penerbitan:***

Fakultas Teknik Universitas Indonesia

***Link Terkait:***

- [Deskripsi Bibliografi](#)
- [Abstrak](#)
- [Dokumen Yang Mirip](#)
- [Universitas Indonesia Library](#)