

Karakteristik Tepung Jagung Yang Dibuat Melalui Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat, Ragi Tape Dan Air

Title	Karakteristik Tepung Jagung Yang Dibuat Melalui Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat, Ragi Tape Dan Air
Abstract	
Authors	N Aini, G Wijonarko, B Sustriawan
Journal Name	
Publish Year	(not set)
Citation	(not set)
Url	<a air"="" asam="" bakteri="" dan="" dibuat="" fermentasi="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" jagung="" karakteristik="" laktat,="" melalui="" menggunakan="" ragi="" tape="" tepung="" yang="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"Karakteristik Tepung Jagung Yang Dibuat Melalui Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat, Ragi Tape Dan Air"
Author	Ir BUDI SUSTRIAWAN