

PENGARUH PERLAKUAN PERENDAMAN TERHADAP KANDUNGAN ASAM FITAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA TEPUNG DAN EKSTRAK KACANG KORO GLINDING (*Phaseolus lunatus*)

Title	PENGARUH PERLAKUAN PERENDAMAN TERHADAP KANDUNGAN ASAM FITAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA TEPUNG DAN EKSTRAK KACANG KORO GLINDING (<i>Phaseolus lunatus</i>)
Abstract	
Authors	SRI HARTINI
Journal Name	Prodi Teknologi Pangan Unika Soegijapranata, 2009
Publish Year	2009
Citation	(not set)
Url	https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle%3A%22PENGARUH%20PERLAKUAN%20PERENDAMAN%20TERHADAP%20KANDUNGAN%20ASAM%20FITAT%20DAN%20AKTIVITAS%20ANTIOKSIDAN%20PADA%20TEPUNG%20DAN%20EKSTRAK%20KACANG%20KORO%20GLINDING%20%28Phaseolus%20lunatus%29%22
Author	SRI HARTINI, S.H.