

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

<b>Title</b>	Karakteristik Tepung Jagung Yang Dibuat Melalui Fermentasi Menggunakan Bakteri Asam Laktat, Ragi Tape Dan Air
<b>Abstract</b>	
<b>Authors</b>	N Aini, G Wijonarko, B Sustrawan
<b>Journal Name</b>	
<b>Publish Year</b>	(not set)
<b>Citation</b>	(not set)
<b>Url</b>	<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"</a>
<b>Author</b>	GUNAWAN WIJONARKO, S.P, M.P