

KARAKTERISTIK TEPUNG JAGUNG TERMODIFIKASI MELALUI PROSES FERMENTASI SPONTAN, MENGGUNAKAN *Lactobacillus casei* DAN RAGI TAPE

Title	KARAKTERISTIK TEPUNG JAGUNG TERMODIFIKASI MELALUI PROSES FERMENTASI SPONTAN, MENGGUNAKAN <i>Lactobacillus casei</i> DAN RAGI TAPE
Abstract	
Authors	L Aprilliani, N Aini, G Wijonarko, B Budiyanto
Journal Name	Jurnal Agroteknologi 7 (02), 196-203, 2013
Publish Year	2013
Citation	1
Url	<a <i="" fermentasi="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" jagung="" karakteristik="" melalui="" menggunakan="" proses="" spontan,="" tepung="" termodifikasi="">Lactobacillus casei DAN RAGI TAPE">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"KARAKTERISTIK TEPUNG JAGUNG TERMODIFIKASI MELALUI PROSES FERMENTASI SPONTAN, MENGGUNAKAN <i>Lactobacillus casei</i> DAN RAGI TAPE"
Author	GUNAWAN WIJONARKO, S.P, M.P