

Penggunaan Campuran Bakteri Asam Laktat Dan Khamir Sebagai Flavouring Agent Pada Sari Buah Mengkudu Terfermentasi the Use of Lactic Acid Bacteria and Yeasts Combination asÂ ...

<b>Title</b>	Penggunaan Campuran Bakteri Asam Laktat Dan Khamir Sebagai Flavouring Agent Pada Sari Buah Mengkudu Terfermentasi the Use of Lactic Acid Bacteria and Yeasts Combination asÂ &#8230;
<b>Abstract</b>	
<b>Authors</b>	I Handayan
<b>Journal Name</b>	Pembangunan Pedesaan 6 (3), 2006
<b>Publish Year</b>	2006
<b>Citation</b>	(not set)
<b>Url</b>	<a &amp;#8230;"="" acid="" agent="" and="" as="" asam="" bacteria="" bakteri="" buah="" campuran="" combination="" dan="" flavouring="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" khamir="" lactic="" laktat="" mengkudu="" of="" pada="" penggunaan="" sari="" sebagai="" terfermentasi="" the="" use="" yeasts="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"Penggunaan Campuran Bakteri Asam Laktat Dan Khamir Sebagai Flavouring Agent Pada Sari Buah Mengkudu Terfermentasi the Use of Lactic Acid Bacteria and Yeasts Combination as &amp;#8230;"</a>
<b>Author</b>	MUSTAUFIK, S.P, M.P.