

PENGARUH FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT PADA EKSTRAKSI BUAH KERSEN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DENGAN LAKTOSA DAN SUKROSA SEBAGAI STIMULAN

<b>Title</b>	PENGARUH FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT PADA EKSTRAKSI BUAH KERSEN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DENGAN LAKTOSA DAN SUKROSA SEBAGAI STIMULAN
<b>Abstract</b>	
<b>Authors</b>	R Azkiyah, L Husniyah, L Setiyabudi
<b>Journal Name</b>	UNNESCO (UNAIC National Conference) 1 (1), 47-62, 2023
<b>Publish Year</b>	2023
<b>Citation</b>	(not set)
<b>Url</b>	<a aktivitas="" antioksidan="" asam="" bakteri="" buah="" dan="" dengan="" ekstraksi="" fermentasi="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" kersen="" laktat="" laktosa="" pada="" pengaruh="" sebagai="" stimulan"="" sukrosa="" terhadap="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"PENGARUH FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT PADA EKSTRAKSI BUAH KERSEN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DENGAN LAKTOSA DAN SUKROSA SEBAGAI STIMULAN"</a>
<b>Author</b>	LULU SETIYABUDI, S.Si., M.Si.