

## SUMMARY

# PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENGGUMPAL CaCl<sub>2</sub>; DALAM PEMBUATAN TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK

Created by SRI LESTARI

- Subject** : PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENGGUMPAL CaCl<sub>2</sub>,  
DALAM PEMBUATAN TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK
- Subject Alt** : PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN PENGGUMPAL CaCl<sub>2</sub>, DALAM  
PEMBUATAN TAHU TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK  
Xv, VI Bab, 74 Halaman, 8 Tabel, 11 Lampiran  
Latar Belakang : Kacang kedelai terkenal dengan nilai gizinya yang kaya. Kacang kedelai  
merupakan salah satu m
- Keyword :** : penambahan bahan penggumpal CaCl<sub>2</sub>, pembuatan tahu, mutu organoleptik
- Contributor** : Nanang Prayitno MPS
- Date Create** : 03/11/2014
- Type** : Text
- Format** : pdf
- Language** : Indonesian
- Identifier** : UEU-Undergraduate-undergraduate\_2003-32-026
- Collection** : undergraduate\_2003-32-026
- Source** : Undergraduate these health science of faculty
- Relation Collection** Universitas Esa Unggul
- COverage** : Civitas Akademika Universitas Esa Unggul
- Right** : copyright2014@esaunggul

### Full file - Member Only

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

### Contact Person :

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id )

Supervisor