

**PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN LAMA FERMENTASI
SPONTAN TERHADAP PEMBENGGAKAN GRANULA, KELARUTAN,
NILAI REHIDRASI, KONSENTRASI TERBENTUKNYA GEL,
WARNA, DAN AROMA TEPUNG UBI JALAR PUTIH**

Oleh

ARGINDA PRATIWI

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN

Pada

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
BANDAR LAMPUNG
2014**