**OPTIMASI PEMBUATAN TEPUNG JAGUNG TERMODIFIKASI**

**(*Modified Corn Flour*) BERDASARKAN KADAR PROTEIN SECARA FERMENTASI DENGAN BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL)**

**SKRIPSI**

**OLEH:**

**FEBY MASYRIFAH LUBIS**

**NPM. 202114091**



**PROGRAM STUDI SARJANA FARMASI**

**FAKULTAS FARMASI**

**UNIVERSITAS MUSLIM NUSANTARA AL-WASHLIYAH**

**MEDAN**

**2022**

**OPTIMASI PEMBUATAN TEPUNG JAGUNG TERMODIFIKASI**

**(*Modified Corn Flour*) BERDASARKAN KADAR PROTEIN SECARA FERMENTASI DENGAN BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL)**

**SKRIPSI**

**Diajukan untuk melengkapi dan memenuhi syarat-syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Farmasi pada Program Studi Sarjana Farmasi Fakultas Farmasi**

**Universitas Muslim Nusantara AL-Washliyah**

**OLEH:**

**FEBY MASYRIFAH LUBIS**

**NPM. 202114091**



**PROGRAM STUDI SARJANA FARMASI**

**FAKULTAS FARMASI**

**UNIVERSITAS MUSLIM NUSANTARA AL-WASHLIYAH**

**MEDAN**

**2022**