**OPTIMASI PEMBUATAN TEPUNG TALAS TERMODIFIKASI (*Modified Taro Flour*) DENGAN FERMENTASI**

***Lactobacillus* *casei* BERDASARKAN**

**KADAR PROTEIN**

**SKRIPSI**

**OLEH:**

**IMELDA NATASIA BR S. MELIALA**

**NPM. 202114059**



**PROGRAM STUDI SARJANA FARMASI**

**FAKULTAS FARMASI**

**UNIVERSITAS MUSLIM NUSANTARA AL-WASHLIYAH**

**MEDAN**

**2022**

**OPTIMASI PEMBUATAN TEPUNG TALAS TERMODIFIKASI (*Modified Taro Flour*) DENGAN FERMENTASI**

***Lactobacillus* *casei* BERDASARKAN**

**KADAR PROTEIN**

**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:**

**IMELDA NATASIA BR S. MELIALA**

**NPM. 202114059**



**PROGRAM STUDI SARJANA FARMASI**

**FAKULTAS FARMASI**

**UNIVERSITAS MUSLIM NUSANTARA AL-WASHLIYAH**

**MEDAN**

**2022**