

Tepung kasava termodifikasi pengembangan agroindustri (tepung Bimo-CF)

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=127647&lokasi=lokal>

Abstrak

Berdasarkan karakteristik tepung kasava termodifikasi yang dapat memperbaiki tekstur produk pangan lebih mengembang dan tidak aroma ubikayu, serta harga tepung tersebut lebih rendah dibanding harga terigu, maka produk ini mempunyai peluang untuk dikembangkan sebagai bahan baku substitusi tepung terigu di sentra produksi ubikayu