PENGARUH FERMENTASI KOPI LIBERIKA (Coffea liberica) DENGAN BAKTERI SELULOLITIK (Alcaligenes sp) TERHADAP PROFIL SENSORI, PROKSIMAT DAN SENYAWA BIOAKTIF

SKRIPSI



ZAIRAINI ADRILIANA F1C120011

PROGRAM STUDI KIMIA JURUSAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS JAMBI 2024