PENGARUH KONSENTRASI RAGI PADA FERMENTASI BIJI KAKAO (Theobroma cacao L.) TERHADAP KUALITAS COKLAT SEBAGAI MATERI PENGAYAAN MATA KULIAH MIKROBIOLOGI TERAPAN DALAM BENTUK BOOKLET DIGITAL

SKRIPSI



OLEH ANISA DWI KARNITA NIM A1C420069

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UNIVERSITAS JAMBI 2025

PENGARUH KONSENTRASI RAGI PADA FERMENTASI BIJI KAKAO (Theobroma cacao L.) TERHADAP KUALITAS COKLAT SEBAGAI MATERI PENGAYAAN MATA KULIAH MIKROBIOLOGI TERAPAN DALAM BENTUK BOOKLET DIGITAL

SKRIPSI

Diajukan Kepada Universitas Jambi Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan Program Sarjana Pendidikan Biologi



OLEH ANISA DWI KARNITA NIM A1C420069

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI JURUSAN PENDIDIKAN MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UNIVERSITAS JAMBI 2025