

**PENGARUH WAKTU FERMENTASI TERHADAP
KANDUNGAN SERAT, KARBOHIDRAT, DAN LEMAK PADA
PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH (*Ipomoea batatas*
L.) TERMODIFIKASI MENGGUNAKAN *Lactobacillus*
*plantarum***

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mencapai
Gelar Sarjana Sains (S.Si) pada Program Studi Ilmu Kimia
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Islam Indonesia
Yogyakarta**



Disusun oleh:

**SYIFA UNISA PUTRI
No. Mahasiswa: 13612047**

**PROGRAM STUDI KIMIA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA
YOGYAKARTA
2017**