

<b>PENGGUNAAN PENGADUK STATIK UNTUK PENGURANGAN KEBUTUHAN KATALIS DALAM PRODUksi BIODIESEL</b>	
<i>Sri Purnama Sari, Armansyah H Tambunan, dan Lilik P EkoNugroho .....</i>	236
<b>STRATEGI PERCEPATAN PENGEMBANGAN INDUSTRI TURUNAN MINYAK SAWIT MENTAH (MSM) DI INDONESIA</b>	
<i>Didik Mochamad Rofiqi, M. Syamsul Maarif, dan Aji Hermawan .....</i>	246
<b>IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR PENINGKATAN PRODUKTIVITAS UNTUK REVITALISASI PERKEBUNAN KELAPA SAWIT DI SUMATERA UTARA</b>	
<i>Juliza Hidayati, Sukardi, Ani Suryani, Anas Miftah Fauzi, Sugiharto.....</i>	255
<b>KINERJA MEDIA PEMBAWA UNTUK SURFAKTAN MES DARI MINYAK SAWIT UNTUK PENERAPANNYA PADA OIL WELL BORE CLEANING</b>	
<i>Fitria Riany Eris, Erliza Hambali, Ani Suryani, Pudji Permadi.....</i>	266
<b>MEDIA BERINDIKATOR WARNA SEBAGAI PENDEEKSI <i>Salmonella Typhimurium</i></b>	
<i>Endang Warsiki, Mulyorini Rahayuningsih, dan Roseiga Retno Anggarani .....</i>	276
<b>PENGGUNAAN SUBSTRAT WHEY TAHU UNTUK PRODUksi BIOMASSA OLEH <i>Pediococcus pentosaceus</i> E.1222</b>	
<i>Yeni, Anja Meryandini, dan Titi Candra Sunarti .....</i>	283
<b>TRANSESTERIFIKASI <i>IN SITU</i> BIJI PANDAN LAUT (<i>Pandanus tectorius</i>) MENJADI BIODIESEL MENGGUNAKAN GELOMBANG ULTRASONIK</b>	
<i>Mahlinda, M. Dani Supardan, Husni Husin, Medyan Riza .....</i>	293
<b>PENGARUH EDIBLE COATING TERHADAP KAPASITAS AIR TERIKAT SEKUNDER DAN TERSIER MANISAN TOMAT CHERRY SELAMA PENYIMPANAN</b>	
<i>Priska Wisudawaty, Indah Yuliasih, dan Liesbetini Haditjaroko .....</i>	300
<b>KINERJA RANTAI PASOK DAN NILAI TAMBAH DENGAN INTERNALISASI ASPEK LINGKUNGAN PADA AGROINDUSTRI AYAM RAS PEDAGING</b>	
<i>Nurhayati, Marimin, Taufik Djatna, Idat G Permana .....</i>	309
<b>KINERJA LABEL UNTUK MEMPREDIKSI UMUR SIMPAN PEMPEK PADA BERBAGAI KONDISI PENYIMPANAN</b>	
<i>Melati Pratama, Endang Warsiki, dan Liesbetini Haditjaroko .....</i>	320
<b>ESTERIFIKASI GLISEROL DENGAN BEBERAPA ASAM LEMAK SAWIT MENGGUNAKAN KATALIS MESA</b>	
<i>Sri Wahyuni, Erliza Hambali, dan Bonar Tua Halomoan Marbun .....</i>	332
<b>VALIDASI SIMULASI TEKANAN DAN SUHU AIR SERTA SUHU DAGING SAPI SELAMA PEMASAKAN DALAM PRESSURE COOKER</b>	
<i>Saparudin, Dyah Wulandani, dan Nanik Purwanti.....</i>	342