

AGROINTEK
DAFTAR ISI

Pengolahan Limbah Cair Perikanan Menggunakan Konsorsium Mikroba <i>Indigenous</i> Proteolitik dan Lipolitik (<i>Devi Ambarwati O, Djumali Mangunwidjaja, Singgih Wibowo</i>)	65
Identifikasi Persyaratan Pelanggan terhadap Produk Tahu (<i>Millatul Ulya</i>)	72
Analisis Aspek Ergonomi Pekerja Bagian Sortasi Akhir pada Pengolahan Kopi Robusta secara Semi Basah (Studi Kasus PT. JA Wattie Perkebunan Durjo Jember (<i>Andrew Setiawan, IB Suryaningrat, dan Isman Hadi Subhan</i>))	79
Pemanfaatan Limbah Cangkang Rajungan (<i>Portunus Pelagicus</i>) sebagai Perisa Makanan Alami (<i>Sri Hastuti, Syamsul Arifin, dan Darimiyya Hidayati</i>)	88
Pengembangan Sistem evaluasi Desain Produk Berbasis Rotan dengan Pendekatan Rekayasa <i>Kansei</i> dan <i>Association Rules System</i> (<i>Vonny Setiaris Johan, Sapta Rahardja, E. Gumbira Said, Taufik Djatna</i>)	97
Sikap Murid dan Penjual Makanan Jajanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan di Sekolah Dasar Negeri Kelurahan Rong Tengan Kecamatan Sampang (<i>Sisca Yanuar Ningtyas, Cahyo Indarto, dan Banun Diya Probowati</i>)	105
Analisis Jenis dan Konsentrasi Enzim Terhadap Daya Simpan VCO (Virgin Coconut Oil) (<i>M.Fuad FM</i>)	112
Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM (<i>Iffan Maflahah</i>)	118
Pengaruh Varietas Tebu, Potongan, dan Penundaan giling Terhadap Kualitas Nira Tebu (<i>Aries Diyanto Kuspratomo, Burhan, dan M.Fakhry</i>)	123