

Daftar Isi
E- Jurnal Vol 3 No 1 (Desember 2014)

No	Judul	Penulis
1	Pembuatan Biofilm Selulosa Asetat dari Selulosa Mikrobial <i>Nata de Cassava</i> <i>CELLULOSE ACETAT BIOFILM PRODUCTION FROM MICROBIAL CELLULOSE NATA DE CASSAVA</i>	Khaswar Syamsu* dan Tulus Kuryani
2	Pengembangan Model Bisnis Produk Dodol Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>) <i>BUSINESS MODEL DEVELOPMENT OF SEAWEED-MADE "DODOL" (Eucheuma cottonii)</i>	Indah Yuliasih* dan Fahmi Tri Wendrawan
3	Strategi Penetrasi Pasar Produk Pasta Gigi Gambir untuk Perawatan Anak <i>MARKET PENETRATION STRATEGY OF GAMBIR TOOTHPASTE FOR CHILDREN'S TEETH CARE</i>	Lien Herlina* dan Sulayman
4	Pemanfaatan Beras Pecah dan Penambahan Tepung-Tepungan Lokal untuk Meningkatkan Kualitas Kerupuk Beras <i>THE UTILIZATION OF BROKEN RICE AND LOCAL FLOURS TO IMPROVE THE QUALITY OF RICE CHIPS</i>	Titi Candra Sunarti* dan Michael
5	Isolasi dan Identifikasi Monoasilgliserol Omega-3 (Monoester Omega 3) <i>ISOLATION AND IDENTIFICATION OF MONOASILGLISEROL OMEGA-3 (MONOESTER OMEGA-3)</i>	Sapta Raharja* dan Dwi Cahyani
6	Optimasi Penghambatan Pengendapan Jus Jambu Biji Merah dengan Metode Sonikasi <i>OPTIMIZATION INHIBITION OF PRECIPITATION GUAVA JUICE BY SONIFICATION METHOD</i>	Sapta Raharja* dan Ade Damayanti
7	Usulan Desain Model Bisnis Lapis Bogor Sangkuriang <i>BUSINESS MODEL DESIGN OF LAPIS BOGOR SANGKURIANG</i>	Sukardi* dan M Linggar Putra
8	Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Waktu Hidrolisis Enzimatis Terhadap Mutu Frukto-Oligosakarida dari Inulin Umbi Dahlia (<i>Dahlia Pinnata</i>) <i>THE INFLUENCE OF ENZYME CONCENTRATION AND TIME HYDROLYSIS TO FRUCTO-OLIGOSACCHARIDE QUALITY FROM DAHLIA TUBER (Dahlia pinnata)</i>	Djumali Mangunwidjaja*, Mulyorini Rahayuningsih, dan Reni Suparwati
9	Stabilisasi Sludge dari Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) Menggunakan Starter Bakteri Indigenus pada Aerobic Sludge Digester <i>STABILIZATION OF SLUDGE FROM WASTEWATER TREATMENT PLANT (WWTP) USING INDIGENOUS BACTERIA STARTER IN AEROBIC SLUDGE DIGESTER</i>	Titi Candra Sunarti*, Suprihatin, dan Ramiza Dewaranie Lauda