

INDEKS SUBJEK VOLUME 10 TAHUN 2021

- Abu boiler. 351-352; 354
Aerasi. 139-140
Aerobik. 432
Air laut. 425-430
Air tawar. 425; 427; 429
Aktivator adsorben. 351; 353-354
Aktivitas antioksidan. 488; 490; 493-494
Akurasi klasifikasi. 49; 51; 55
Alumunium foil. 392-393; 396-400
Analisis finansial. 228
Analisis kelayakan. 263
Analisis SWOT. 147; 149; 150-152
Analisis. 73-77; 80-81; 83
Analitycal Hierarchy Process (AHP). 239
ASLT. 392-393; 400
Audit energi. 183-185; 187; 191
Automatic weather station. 104; 108
- Beban pencemaran. 209-211; 214; 216; 218
Bekatul. 309-314
Biak Numfor. 560
Biji hanjeli. 1-7
Biokomposit. 155-159
Blackbox testing. 380-381
Bobot. 504; 506-508
Briket arang. 283-291
Briket bioarang. 147-151; 153
Brix. 252-257; 261
Brown sugar. 252-253
Buah kelapa sawit. 170-172; 174-180
Buah-buahan. 338-339;
Budidaya. 380-381; 383-390
- CFD. 338-345; 349
Cookies. 309-314
Crude palm oil. 351; 353-355
CTC. 183; 192
- Daging sapi lokal. 85; 86; 94
Data runtun waktu. 548
Daya tampung sungai. 209-211; 217-218
Debit. 161-168
Density. 252-255; 258-261
Desain mesin. 459
Desain. 73-81; 83
Dingin. 504-513
Dutch bucket. 468-471; 474
- Dwarfbanana*. 193-198
- Efek rumah kaca. 425-427; 430
Efisiensi energy. 16
Efisiensi lapang. 113; 116-117; 303; 306-307
Energi terbarukan. 147
Erosi. 515-516; 519; 526-527
Evaluasi pangan lokal. 560
Evaluasi termal. 296
Expert choice 11. 239, 242-243, 245, 248-249
Exponential smoothing. 548; 554-557
- Fermentasi kopi. 449-450;
Fermentasi. 537-546
Fotovoltaik. 367-372; 374-378
F-Score. 85; 87-89; 94
Fuel. 33-38
- Gandum Papua. 560
Gas sensor MOS. 170
Gasifikasi. 10-14
GC-MS profile. 33
Geometri gerigi. 413-415; 417-422
Global warming. 296
Green Façade. 296-298; 301
Greenhouse. 468-472; 474-477; 479
- H₃PO₄. 351; 354-355
Hidroponik. 367-369; 371-372; 377; 481-484;
486
Hidung elektronik. 170-174; 176-177; 180
- Iklim mikro. 468-469
Indeks kekritisian air. 402-407; 409-411
Intensitas cahaya. 367; 371-375; 377
Intensitas pencucian. 317-319; 322; 324
Internet of Things (IoT). 380-381
Internet of Things. 481-482
IoT. 468-469
- Jamu cekok. 57-61
Jamur tiram. 327-336; 380-381; 383-390
Jaringan saraf tiruan. 104-105; 108-111
Jasa ekosistem. 402
- Kabupaten Bondowoso. 263-264; 271
Kadar perekat. 283; 285; 287-291

- Kakao. 200-206; 537-546
Kampas rem. 155-159
Kansei engineering. 129; 131; 133; 137
Kapasitas kerja. 113; 115-117
Kapasitas lapang. 303; 305-307
Karakteristik arabik. 317
Kaya protein. 309-310
Kekerasan buah. 170; 172; 175; 176-180
Kelapa sawit. 104-105
Kelompok tani. 26
Kemasan. 119-126
Kematangan. 170-172; 175-180
Kemiringan talang. 96-102
Kinerja pamarutan. 413
Kipahit. 432-434; 436; 438
Klasifikasi. 85-94
K-Nearest neighbour. 85-86; 88-89; 94
Komoditas perkebunan unggulan. 239, 242, 244, 246, 248-249
Konsumsi energi spesifik. 16-17; 20; 23-24
Kopi Arabika. 263-270; 392-393; 395
Kopi Liberika Tungkal Jambi. 49-55
Kopi. 26-27; 29-32
Kualitas air. 220-223; 226-227
Kulit hanjeli. 1; 3
Kultur campur. 537-539; 542-545
Kultur tunggal. 537-539; 542; 544-546

Lactobacillus brevis. 537-538; 544
Lahan kritis. 129; 132; 135
Laju deoksigenasi. 496; 498-500; 502
Laju reaerasi. 496; 498-500; 502
Laser Photo-Acoustic Spectroscopy. 220
Level air. 104-111
Limbah kayu karet. 283-288; 290-291
Limbah tanaman jagung. 432-434; 438

Mesin kopi. 26
Mesin parut sagu. 413-415; 417
Mesin pemanen padi kombinasi mini. 303-307
Mesin penghancur kohe tipe basah. 440
Mesin pengiris. 530-536
Mesin perajang. 459-466
Metode grab sampling. 496-497
Metode koreksi. 220
Metode regresi. 220
MOCAF. 73-83
Morfologi. 73-79; 81; 83
Moving average. 548; 550; 552; 555-557
Mutu. 327-328; 330; 332; 336; 338-339

NaCl. 351-355

Neraca air. 402-404; 408-411
NFT. 96-97; 99; 101

Oksidasi enzimatis. 41-46
Oksigen terlarut. 96-97; 99-100; 102
Organik. 139-143; 145-146
Otomatisasi hidroponik. 481

Padi hitam. 274-275
Padi. 113-116; 303-307
Panas. 504-513
Pati sagu. 228-236
PCRD. 228-236
Pemanfaatan limbah. 263; 271-272
Pembersihan. 10-11; 14
Pendinginan evaporatif. 338-343; 347; 349
Pengamatan satelit. 64-65
Pengasapan. 504-513
Pengawasan. 380-381
Pengayak. 73-83
Pengemasan. 327-336; 392
Pengembangan alat tanam. 129; 132
Pengerangan gabah. 16-17; 19-21; 24
Pengerangan. 200-206; 228-232; 234-236
Penghancur. 440-447
Penghematan energi. 183; 185-186; 189-192
Pengiris. 530-536
Pengolahan teh. 183-189; 191-192
Pengomposan. 432-438
Pengujian peramalan. 548; 554-557
Pengujian. 530-535
Penilaian. 263; 266-267
Penyimpanan. 119-121; 126; 327-336
Penyusutan. 504; 506-508; 511-513
Performansi. 161-162; 165; 168
Permen. 57-62
Perontok pokem. 560-565
Pertanian intensif. 515-516
Pestisida organik. 515; 517-518; 521-522
Physicochemical properties. 193
Pikohidro. 161
Pirolisis. 283-285; 287-288, 291
Pizza. 488-494
Plastic waste. 33-38
Plastik PE. 119-121; 126
Point to pixel. 64; 66
Pompa DC. 367; 369; 371; 375
Postharvest. 193
Prediksi curah hujan. 356-357; 360-361;
Prediksi erosi tanah. 356-357
Prediktor hujan. 64
Proses *honey*. 317; 321-322

- Pupuk kandang sapi. 432-434; 436-438
 Pupuk kandang. 440-441;
 Pupuk organik. 515-518; 520-522; 524-527
 Pupuk. 274-281
- Rancang bangun. 1-2; 6; 26; 30
Rice trans planter. 113-117
 Robusta. 449-450;
 Rpm. 440-441; 443-447
- Saccharomyces cerevisiae*. 449-456
 Seleksi fitur. 85-87; 89; 93-94
 Sensor pH. 481; 486
 Sensor suhu kelembaban. 481
 Serat pelepah kelapa sawit. 155-157; 159
 Serbuk alumina. 155-158
 Sifat fisik. 200-201; 204; 206
 Siklon. 10-14
 Silika. 274-281
 SIMCA. 49-51; 53-54
 Singkong. 530-534; 536
 SipadiHS. 274; 276
 Software SDSM. 356-357; 359-360
 SP36. 274-276
 Spirulina. 309-314
 Status daya dukung sumberdaya air. 402; 404; 406; 409-411
Streeter Phelps. 496-497; 499; 502
 Sub DAS Cisokan hulu. 402-405; 407-411
 Sub DAS Merawu. 356-357; 361; 363; 365
 Suhu. 119-126; 327-328
 Sungai Rembangan. 209-218
 Syngas. 10-14
- Tanaman terung. 515; 517; 519-523; 527
- Tanaman vertikal. 296-299
 Tauge kacang hijau. 119-126
 Teh hitam. 41-46
 Tembakau mole. 459-462; 464-466
 Tepung agar-agar. 57; 59-61
 Tepung tapioka. 283, 285-286; 288
 Tepung ubi ungu. 488-489; 491-494
Thingspeak. 468-474; 479
Three-condenser pyrolysis reactor. 33; 35-36; 38
 Tingkat kematangan. 317-318; 321-324
 Tipe aliran searah. 338
 Tipe silinder. 413-415
 Total flavonoid. 41; 43-46
 Tugal dalam. 129-132; 135-137
 Turbin *propeller*. 161-163; 165-168
- Ubi ungu. 488-489; 491-494
 Uji keaslian. 49-50; 55
 Uji kinerja. 1-2; 5
 Uji organoleptik. 488; 490
 Uji sensori. 309-310
 Umur daun teh. 41-46
 Umur simpan. 392-396; 399-400
 Unjuk kerja. 530; 532-535
 Uv-Spectroscopy. 49
- Vacuum evaporator*. 252-253, 261
Vacuum packaging. 193-198
 Varietas. 96-98; 100-102
Vibrating screen. 1
Viscosity. 252-254; 257; 259; 261
 Volume urin kelinci. 139-146
- Waktu fermentasi. 449; 451-457