

DAFTAR SKRIPSI MAHASISWA JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN UNIVERSITAS BENGKULU

No	Nama	Judul Penelitian
1	Auliya Budi Utami Putri	Penerapan Metode Root Cause Analysis (RCA) dalam Analisis Faktor- Faktor Penyebab Terjadinya Kecelakaan Kerja di PT. Gajah Sakti Sawit (GSS)
2	Via Niski	Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Metabilsufit Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Rebung Tabah (<i>Gigantochloa nigrociliata</i>)
3	Dwi Putra Cahyadi	Pengaruh Lama Waktu Perendaman Biji Jewawut Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Tepung Jewawut
4	Iluh Titan Intani	Pengaruh Penambahan Tepung Agar-Agar Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Buah Kersen (<i>Muntingia calabura L.</i>)
5	Yulianti Manik	Studi Sifat Fisik Lima Varietas Biji Kedelai (<i>Glycine max.L</i>)
6	Surya Saputra Yoga Utomo	Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pasta Buah Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Klepon
7	Mayang Epriani	Analisis Teknis dan Finansial Home Industry Kopi Indonesia Makmur di Desa Dusun Baru Bengkulu Tengah
8	Lora Saragih	Pengaruh Pemberian Perasan Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik, dan Mikrobiologi Ikan Sarden (<i>Sardina pilchardus</i>) pada Suhu Ruang
9	Juwita Sari	Pengaruh Pemberian Perasan Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) Terhadap Sifat Kimia, Organoleptik, dan Mikrobiologi Ikan Sarden (<i>Sardina pilchardus</i>) pada Suhu Ruang
10	Reza	Pengembangan Gulai Sari Buah Kelapa Sawit Sebagai Sumber Protein Alternatif, Mengandung Provitamin A, Vitamin E dan Antioksidan Tinggi Untuk Mencegah Stunting
11	Tota Wesdy Lismawati Silalahi	Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia serta Organoleptik Kolang-Kaling (<i>Arenga pinnata</i>) Kering.
12	Rosa Bernadedta Sihalohe	Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Sirsak (<i>Annona muricata L.</i>) Terhadap Warna, pH, dan Total Bakteri Daging Ayam Broiler (<i>Gallus domesticus</i>)
13	Dimas Prayoga	Analisis Risiko Kecelakaan Kerja Di CV. Brens Bakery Bengkulu Selatan Menggunakan Metode Hirarc (Hazard Identification Risk Assessment and Risk Control)
14	Rinaldi Fransiscus Nadeak	Kajian Pengendalian Mutu dan Rendemen Crude Palm Oil (CPO) Pada Pabrik Pengolahan Kelapa Sawit (Studi Kasus di PT. Agra Sawitindo, Bengkulu Tengah)
15	Shinta Anggraini	PENGARUH RASIO TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS VELVA WORTEL (<i>Daucus carota L.</i>) DAN TOMAT (<i>Lyopersicum esculentum</i>) DENGAN PENAMBAHAN SARI KALAMANSI (<i>Citrus microcarpa</i>)
16	Santika Rahma Diyanti	Pengaruh Jenis Pelarut dan Waktu Ekstraksi Terhadap Rendemen dan Karakteristik Pektin dari Kulit Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>)
17	Nugraha Hottua Sagala	Pengaruh Lama Fermentasi dan Metode Pengeringan Menggunakan Alat Pengering YSD-UNIB-12 Terhadap Mutu Fisik Biji Kakao (<i>Theobroma cacao L.</i>)
18	Putri Dearest Br Tamba	Pengaruh Karagenan- Konjak Sebagai Gelling Agent Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Permen Jelly Jeruk Gerga Lebong
19	Man Afrisal	Pengaruh Penggunaan Pati Biji Alpukat (<i>Persea americana mill</i>) Sebagai Edible Coating Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Tomat Selama Penyimpanan
20	M. Mahmuz Arrozi	Pengaruh Penambahan Tepung Kentang Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bangkit
21	Lenitasari	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bay Tat
22	Syafira Nur Assyifa Batubara	Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Serbuk Herbal Daun Gaharu (<i>Aquilaria Malaccensis</i>) dengan Penambahan Kayu Manis (<i>Cinnamomun Burmanni</i>)

23	Widia Yulanda	Analisis Pengendalian Kualitas Teh Hitam Orthodox Menggunakan Metode Statistical Process Control (SPC) di PTPN VII Unit Pagaram Provinsi Sumatera Selatan
24	Muhammad Shidqi Rafii	Strategi Pengembangan Usaha Kopi "Baja Cofee" di Kabawetan, Kab. Kepahiang, Bengkulu
25	varizka Avin Nazkia	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pisang Kepok Enggano (<i>Musa acuminata</i> x <i>balbisiana</i>) Terhadap karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Pukis
26	Widiya Wulan Ramadanti	Pengaruh Penambahan Sayuran Lokal Indonesia Sebagai Alternatif Penghilang Bau Langu pada Gulai Sari Buah Kelapa Sawit
27	Lilis Lasni Suryati Br Hutapea	Karakteristik Bio-Oil Tandan Kosong Kelapa Sawit dengan Variasi Kadar Air Biomassa dan Penambahan Natural Zeolite Dealuminated (NZA) Sebagai Katalisator
28	Khofifah Putri Awalisa	Pengaruh Penstabil Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Karakteristik Mutu Fisik, Vitamin C dan Organoleptik Sorbet Jeruk Rimau Gerga Lebong (RGL)
29	Ertina Magdalena Simarmata	Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Pelayanan pada Usaha Pempek "Owen" Kota Bengkulu Menggunakan Metode IPA (Importance Performance Analysis)
30	Tri Sayekti	Kajian Mutu dan Finansial Usaha Kopi Beras : Studi Kasus Industri Rumah Tangga Bapak Suyanto (Bandot) di Desa Barat Wetan Kepahiang
31	David Artur Septrada	Kajian Penggunaan Bumbu Basah dan Bumbu Kering pada Pengembangan Gulai Sari Buah Sawit untuk Pencegah Stunting
32	Nanda Anisa	Fortifikasi Vitamin A pada Seblak dengan Substitusi Red Palm Oil Olein (RPOO)
33	Listia Widayanti	Pemanfaatan Abu Kerak Boiler Limbah Pabrik CPO Sebagai Substitusi Bahan Baku Pembuatan Batako
34	Raju Dwi Putra Ade Vio	Pemanfaatan Sari Labu Siam (<i>Sechium edule</i>) Setelah Variasi Lama Pengukusan Sebagai Upaya Penurunan Kadar Kafein Kopi Robustas Bengkulu
35	Restu M. Ramdani	Kajian Kinerja Pengering YSD-UNIB18 Termodifikasi Berbasis Energi Surya dan Biomassa Tanpa Beban
36	Ady Jones Tambunan	Uji Kinerja Alat Pengering YSD-UNIB18 Termodifikasi dalam Pengeringan Kopi Cerry
37	Anisah Purwandani	Pengaruh Ketebalan Tumpukan Pengeringan Rak Kedua Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Pelet Ikan
38	Mahfuddin	Karakteristik Kopi Kombucha dari Kopi Robusta Kepahiang dengan Variasi Konsentrasi Gula
39	Abdul Aziz Alfazizi	Karakteristik Fisik Lem (Perekat) dari Tepung Kolang Kaling (<i>Arenga pinnata</i>)
40	Ahnaf Naufal Briando	Penambahan Cethyl Alkohol dan Minyak Atsiri pada Pembuatan Handbody Lotion dari Minyak Kernel (Palm Kernel Oil)
41	M. Ralialdy Iriansyah	Analisis Lingkungan Tempat Kerja Dalam Upaya Peningkatan Produktivitas Pada UMKM Bay Tat Alif dengan Menggunakan Metode 6S
42	Putra Fernanda	Identifikasi Biomekanik Kegiatan Muat TBS Ke Dalam Truck Di TPH (Tempat Pengumpulan Hasil) Menggunakan Alat Tojok Di Perkebunan PT. Agro Muka Palm Oil Mill
43	Soni Pernanda	Kajian Penggunaan Kipas Pendorong Panas dan Kipas Turbin Ventilator Terhadap Pergerakan Sebaran Suhu dalam Ruang Rak Kabinet Pengering
44	Sehat Anugraha Amry	Studi Profil Suhu dan Perubahan Entalpi pada Ruang Pengering YSD-UNIB18 Termodifikasi
45	Ii Puspita Sari	Pengaruh Penambahan VCO (Virgin Coconut Oil) pada Edible Coating Berbasis Kitosan Terhadap Mutu Tomat (<i>Lycopersicum esculentum</i>) Selama Penyimpanan
46	Huda Aulia	Pengaruh Kemasan Alami Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Wajik Ketan
47	Nefri Ummi Karimatul W	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu (<i>Triticum vulgare</i>) dengan Tepung Biji Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr) dan Konsentrasi Ragi terhadap Mutu Donat
48	Ira Rizki Artasari	Pengaruh Penambahan Bubur Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) dan Krimer Nabati Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim Kedelai

49	Adi Arto Sinaga	Pengaruh Waktu Penundaan Pengolahan Setelah Panen Buah Kelapa Sawit (<i>Elaeis guineensis</i> Jacq) Terhadap Rendemen dan Mutu Crude Palm Oil (CPO)
50	Rizki Peronica Sihombing	Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Karakteristik Marshmallow Buah Kersen (<i>Muntingia calabura</i> L.)
51	Nindi Shafa Merliza	Karakteristik Gel Pengharum Ruangan dari Minyak Jeruk Kalamansi dan Minyak Kopi
52	Desy Lestari	Pengaruh Ketebalan Hamparan Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Teh Herbal Daun Gaharu (<i>Aquilaria malaccensis</i>)
53	Arthia Isah Hartanti Lumbanraja	Karakteristik Mutu Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>) Terbaik pada Kelompok tani KUPS Register Lima di Desa Tebat Pulau Kabupaten Rejang Lebong
54	Willy Christon Hutabarat	Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (<i>Citrus macrocarpa</i>) dan Sukrosa pada Marshmallow dari Gelatin Tulang Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commersoni</i>)
55	Nofepo Susanto	Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah dan Carboxy Methylcellulose terhadap Mutu Selai Pisang Ambon Curup
56	Weni Hariani	Perbandingan Tepung Ampas Tahu, Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i>) dan Maizena Terhadap Karakteristik Snack Bar
57	Amelia Lubis	Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Terhadap Karakteristik Rambak Kering yang Dikeringkan Menggunakan Pengering Tipe Rak Beraliran Panas Pembakaran Biomassa
58	Fuad Febri Ahmad	Pengaruh Suhu Rendah Pemanasan CPO (Crude Palm Oil) Terhadap Karakteristik Minyak
59	Aris Wibisono	Penggunaan Alat Pengering YSD UNIB 12 untuk Memproduksi Teh Herbal Daun Kersen (<i>Muntingia calabura</i>)
60	M. Alvin Fajri	Studi Kinerja Pengeringan dengan Memanfaatkan Panas Pembakaran Biomass dengan Aliran Udara oleh Turbin Ventilator yang Digerakkan oleh Listrik Tenaga Surya
61	M. Dieky P. Abadi	Perubahan Dimensi Fisik Biji Kopi Merah Robusta Selama Proses Pengeringan
62	M. Yasykur Ramadhani	Karakteristik Sifat Fisik Lima Varietas Biji Kedelai (<i>Glycine Max</i> L.)
63	Kevin Lamarsyah Agung	Pengaruh Variasi Penambahan Kitosan pada Pembuatan Bioplastik dari Pati Biji Durian (<i>Durio Ziberthus</i>)
64	Vicky Palung Saputra	Karakterisasi dan Sifat Biodegrasi Film Plastik Biodegradable dari Tepung Pisang Merah (<i>Musa acuminata red dacca</i>) dengan Penambahan Kitosan dan Plasticize Gliserol
65	M. Alriansyah Idris	Kualitas Kopi Bubuk Hasil Pengeringan Alat Pengering YSD-UNIB18 Termodifikasi Ruang Pengering Depan dan Ruang Pengering Belakang
66	Debora Christiani Hutapea	Pengaruh Penambahan Red Palm Oil Olein (RPOO) terhadap Mutu Fisik dan Kimia Serta Organoleptik Sambal Mie Ayam
67	Regina Jeanette Sinaga	Pengaruh Lama Perendaman Bumbu dengan Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella macrocarpa</i>) Terhadap pH, Mikrobiologi dan Organoleptik Naniura
68	Hendri Manurung	Pengaruh Jenis Kemasan dan Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Perubahan Mutu Kubis (<i>Brassica oleracea</i> L. var <i>capitata</i>) Selama Transportasi Darat
69	Adjie Pangestu	Analisis Teknis dan Finansial Usaha Penggilingan Padi Pak Denis di Desa Sumber Makmur Kecamatan Lubuk Pinang Kabupaten Mukomuko
70	Rara Ifqhoriza Viradhita	Pengaruh Penambahan Sari Lerak (<i>Sapindus rarak</i> DC) pada Pembuatan Sabun Cair dengan Pewangi Minyak Atsiri Jeruk Kalamansi (<i>Citrus macrocarpa</i>)
71	Iqlima Dwi Cahya	Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Mikrobiologi, Kimia serta Organoleptik Soyghurt
72	Pebri Budiarmawan	Pengaruh Substitusi Red Palm Oil Olein (RPOO) Terhadap Minyak Rendang Sapi Sebagai Sumber Vitamin A dan Antioksidan
73	Nova Sari Saragih	Kajian Efektivitas Proses Produksi Karet SIR 20 Menggunakan Overall Equipment Effectiveness (OEE) di PTPN VII Unit Padang Pelawi Bengkulu
74	Arkia Maulani	Pengaruh Alat Pengering dan Tingkat Kematangan Buah Kopi Robusta (<i>Robusta canephora</i>) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Teh Cascara

75	Ary Candy Telaumbanua	Pengaruh Beberapa Jenis Kemasan Terhadap Mutu Sambal Andaliman (<i>Zantoxylum acanthopodium</i> DC)
76	Ardea Maulina	Pengaruh Penambahan Sari Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) dan Madu Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Minuman Teh Cascara
77	Muhammad Amin	Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Sifat, Kimia dan Organoleptik Kopi Empat Lawang
78	Fiona Gloria Manurung	Kajian Proses Saluran dan Margin Pemasaran Kopi Beras di Desa Kayu Manis Kecamatan Selupu Rejang Kabupaten Rejang Lebong
79	Rinaldo Warisman Manik	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Bangun-Bangun (<i>Coleus amboinicus</i> L) Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cookies
80	Nanda Dwiaryanto	Pengaruh Larutan Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik dan Fungsional Tepung Pedada (<i>Sonneratia caseolaris</i>)
81	Azmal Suranto	Pengaruh Perbandingan Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS) dan Kotoran Sapi (<i>Bos Taurus</i>) terhadap Karakteristik Kompos dengan Bioaktivator EM-4 (Effective Microorganism-4)
82	Dini Apriani	Substitusi Tepung Terigu dengan Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Baking Powder Pada Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Bolu Gulung
83	Waris Maha Nadeak	Karakteristik Biopellet dari Campuran Arang Kulit Kopi dan Serbuk Gergaji Kayu dengan Menggunakan Tepung Tapioka Sebagai Perekat
84	Irvan Arfani Simbolon	Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kopi Kombucha dari Robusta Kepahiang
85	Petrus Redika Ge'e	Pengaruh Bahan Pengemas Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Nugget Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus cummersoni</i>) Selama Penyimpanan
86	Nurul Huda	Perencanaan Laba pada Kilang Padi ARN Berdasarkan Analisis Break Even Point (BEP) dan Margin of Safety (MOS) di Desa Sei Ranyah Hilir Kabupaten Pasaman
87	Sofia Hendayani	Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) dan Lama Fermentasi Karakteristik Mikrobiologi, Fisik, Kimia serta Organoleptik Yogurt
88	Najah Amatullah Sakhikhah	Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Gaharu (<i>Aquilaria malaccensis</i> L) Terhadap Mutu Kimia, Fisik dan Uji Total Plate Count Sari Tebu (<i>Saccharum officinarum</i> L.)
89	Yogi Hari Fitra	Pengaruh Suhu Pemanasan Terhadap Hasil Redistilasi Asap Cair
90	M. Gusti Ananda	Studi Komparatif Pedagang Pengumpul Kopi di Desa IV. Sukumenanti, Kecamatan Sindang Dataran, Kabupaten Rejang Lebong, Provinsi Bengkulu
91	Priska Novayanti	Studi Rendemen Dan Mutu Minyak Inti Sawit (Palm Kernel Oil) dengan Metode Pengepresan pada Perlakuan Suhu dan Lama Pemanasan
92	Wahyu Ramadhan	Penentuan Biaya Panen, Pendapatan dan Efisiensi Usaha Produksi Kopi Beras (Studi Kasus di Kebun Kopi Talang Benteng Desa Temdak Kecamatan Seberang Musi Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu)
93	Mian Rinaldi Lumban Batu	Analisis Kehilangan Minyak (Oil Losses) pada Stasiun Penebah (Threshing Station) dan Stasiun Kempa (Pressing Station) di PT. Sawit Mulia
94	Fikri Isnandri	Pengaruh Perbedaan Bentuk Scraper dan RPM Terhadap Hasil Pamarutan Bagian Dalam Pelepah Kelapa Sawit
95	M. Fachrurrozi Jayadi	Pengujian Kinerja Alat Pengasapan Tipe Drum dan Uji Organoleptik Produk Ikan Lele Asap
96	Firmando Eniksen Purba	Karakteristik Limbah Kelapa Muda Sebagai Bahan Baku Industri Asap Cair
97	Pice Megustin	Kajian Pembuatan Prototype Alat Pengering Kopi Hibrid YSD-UNIB 18
98	Tomi Tri Rachmadi	Pengaruh Tingkat Ketuaan dan Kondisi Daun Terhadap Karakteristik Air Rebusan Daun Sungkai (<i>Peronema canescens</i> Jack.)
99	Riza Oktayani H	Kajian Penambahan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> Lam) pada Pembuatan Kue Bay Tat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Penerimaan Organoleptik
100	Diki Setiawan	Identifikasi Biomekanik Postur Kerja Operator Pada Industri Sawmill UD. Farel Bentiring Kota Bengkulu
101	Juhan Dani	Kajian Pola Moisture Ratio dan Kadar Air Ubi Kayu (<i>Manihot esculenta</i>) yang Dikeringkan dengan Pengering Energi Surya

102	Heni Purnamasari	Pengaruh Perbandingan Wortel (<i>Daucus carota</i> L) dan Tomat (<i>Lyopersicum esculentum</i>) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Velve dengan Penambahan Sari Kalamansi (<i>Citrus microcarpa</i>)
103	Ardi Surya Permadi	Uji Kinerja Desain Kiln Berkondensor Tipe Drum Bersikulasi Air untuk Pembuatan Asap Cair
104	Shandy Mutiara Utami	Pengaruh Penambahan Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Jeruk Rimau Gerga Lebong
105	Sariani Lumban Raja	Persepsi Generasi Milenial Terhadap Minuman Kopi di Kota Bengkulu
106	Febby Moh. Iqbal	Beberapa Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mi Basah Berbahan Baku Ubi Jalar Oranye (<i>Ipomea batatas</i> L.) dan Tepung Tempe sebagai Substitusi Tepung Terigu
107	Anisa Mia Permata	Karakteristik Serbuk Herbal Daun Kopi Robusta dengan Berbagai Jenis Pengeringan dan Ukuran Bahan
108	Alfian Kenedy	Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Sirup Jeruk Kalamansi di Kota Bengkulu
109	Jerio Calvin Siahaan	Pengaruh Penambahan Bioaktivator EM-4 pada Slude Kelapa Sawit dalam Pembuatan Pupuk Organik Cair
110	Saipullah	Studi Gerak dan Tata Laksana Kerja Pemanenan Kelapa Sawit Menggunakan Dodos di PT. Mutiara Sawit Seluma
111	Kendi Pranata	Pengaruh Penambahan Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Pepaya (<i>Carica papaya</i> L)
112	Toman Adri Martua Sinaga	Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Teh Hitam (Ortodoks) Menggunakan Algoritma Craft "WINQSB 2.0" (Studi Kasus di PT. Perkebunan Nusantara VII Unit Pagar Alam)
113	Yutika Jutralita	Pengaruh Penambahan Gula Pasir dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Marmalade Jeruk Rimau Gerga Lebong (<i>Citrus nobilis</i> Sp)
114	Herlambang	Analisis Kondisi Fisik Lingkungan Kerja Pada Pabrik Minyak Kelapa Sawit PT. Sawit Mulia Bengkulu Utara Provinsi Bengkulu
115	Nuraini	Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Simpan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Bekasam Instan Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
116	Metri Hani Utari	Pengaruh Penambahan Tepung Maizena dan Gula Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Fruit Leather Pepaya (<i>Carica papaya</i> L)
117	Helen Septina	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L. Poir) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sifat Organoleptik Bolu Kukus
118	Randu Yulizar	Identifikasi Biomekanik Kegiatan Pemanenan Kelapa Sawit Menggunakan Dodos dan Egrek di Kebun Masyarakat Desa (KMD) Desa Lubukngin Musi Rawas
119	Cynthia Hilmi Hanifah	Pengaruh Penambahan Pati Ubi Jalar Ungu Pada Jeruk Rimau Gerga Lebong Sebagai Edible Coating Selama Penyimpanan
120	Gezandra	Pengaruh Penggunaan Gula Aren (<i>Arenga pinnata</i>) dan edible coating dari kitosan terhadap mutu fisik, kimia dan mikrobiologi wajik ketan selama penyimpanan
121	Media Eltika	Kajian Mutu Fisik Beras dari Beberapa Tempat Penggilingan di Desa Ujung Tanjung, Kecamatan Lebong Sakit Kabupaten Lebong
122	Sika Saputri	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Nastar
123	Riko Bima Prasetyo	Analisis Quality Control Crude Palm Oil dan Rendemen di PT. Bengkulu Sawit Lestari
124	Ican Sumantiyas	Analisis Kehilangan Minyak (Oil Losses) pada Fiber dan Nut Kelapa Sawit Hasil Pengepresan PT. Bengkulu Sawit Lestari
125	Febiola Eka Putri	Pengaruh Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Pedada (<i>Sonneratia caseolaris</i>)
126	Meddy Erlangga	Perlakuan Suhu Pembuatan Perekat dari Biji Durian
127	Maruli Sinamo	Pengaruh Penggunaan Kitosan dari Cangkang Keong Mas Sebagai Edible Coating Terhadap Karakteristik Duku (<i>Lansium domesticum</i>) Selama Penyimpanan
128	Anggela Otia Cahyani	Analisis Perencanaan Laba Menggunakan Metode Break Even Point (BEP) Pada Home Industry Kopi Bubuk "Sengkuang76" di Kepahiang

129	Muhammad Taufik Hidayat	Kajian Proses Pembuatan dan Sifat Organoleptik Sirup Kalamansi Pada Industri di Kota Bengkulu
130	Hadijah Ariovia	Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Hari Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Lemea Ikan Nila
131	Cindy Tia Hasanah	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bay Tat
132	Minarni	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Bayam Hijau (<i>Amaranthus tricolor</i> L.) pada Kue Putu Ayu
133	Imas Apriani	Studi Atribut dan Daya Terima Organoleptik Cookies Semprit Substitusi Tepung Terigu dengan Modified Cassava Flour (MOCAF)
134	Bayu Prasetyo	Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kopi Arabika Berdasarkan Lama Waktu Resting Pasca Roasting
135	Sanjaya Pangaribuan	Karakteristik Eko Enzim (EE) Berbahan Baku Kulit Jeruk Kalamansi dan Kulit Kopi
136	Rima Oktami	Substitusi Tepung Talas dengan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Brownies Kukus
137	Jelita Simanjuntak	Identifikasi Faktor-faktor Penyusun SWOT pada Industri Kecil Pisang Sale Pak Parlan di Kabupaten Rejang Lebong
138	Khorium Nopiah	Kajian Kualitas dan Karakteristik Fisik Kopi Beras, Karakteristik Fisikokimia Kopi Bubuk Serta Uji Organoleptik Peaberry dan Reguler Sintaro I dan Sintaro II
139	Iqbal Jayadi	Pengaruh Substitusi Minyak Rendang Lokan dengan RPOO (Red Palm Oil Olein) Terhadap Karakteristik Fisik, Organoleptik, Kandungan Vitamin A dan Aktivitas Antioksidan
140	Rangga	Karakteristik Permen Jelly Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) dengan Penambahan Sari Buah Terong Belanda (<i>Solanum betaceum</i> Cav.) dan Konsentrasi Karagenan
141	Betty W Situmorang	Pengaruh Penyetelan Valve Oil Gutter Digester Terhadap Tekanan pada Screw Press, Broken Nut dan Oil Losses Fiber From Press Cake (Studi Kasus di PT. Kencana Katara Kewala)
142	Roni Vidiansyah	Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Gaharu (<i>Aquilaria malaccensis</i>) dalam Mempertahankan Mutu Fisikokimia Minyak Goreng
143	Aswandi Rangkuti	Studi Waktu Pengangkutan Tandan Buah Segar dari Kebun Ke Pabrik dan Lama Antrean di Pabrik Agro Muko Palm Oil Mill
144	Sinta Tyani	Pengaruh Penambahan Rumput Laut Merah (<i>Euchema cottonii</i>) sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saus Tomat
145	Rika Oktavia	Pengaruh Penambahan Kitosan Udang dengan Ekstrak Bawang Putih Selama Penyimpanan Daging Ayam Broiler
146	Yuni Anisya	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) pada Pembuatan Boba (Bubble Pearl) untuk Pangan Fungsional
147	Aan Andriawan	Pengaruh Kondisi Bahan Baku (Segar dan Kering) Terhadap Karakteristik Antosianin dari Kelopak dan Kulit Batang Rosella (<i>Hibiscus savdariffa</i> L.)
148	Rahel Salan Dofa Sinaga	Analisis Kepuasan dan Konsumen pada Industri Sirup Kalamansi "Segar Asri" Kota Bengkulu Menggunakan Metode IPA (Importance Performance Analysis)
149	Fellya Yuseva	Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bawang
150	Yulia Sukma	Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Stik Kecombrang (<i>Etlingera elatior</i>)
151	Rachmad Alpano	Pengaruh Penambahan Pektin dan Gula Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Selai Buah Mangga Varietas Bengkulu (<i>Mangifera indica</i> L.)
152	Yudha Oktavyalie	Pengaruh Penambahan Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Pisang dan Kacang Merah
153	Sherly Fitriza	Kajian Strategi Pengembangan Usaha Kue Tat Citra Sari di Kota Bengkulu
154	Jefri S.M. Simanjuntak	Sistem Dinamis Ketersediaan Kedelai di Provinsi Bengkulu
155	Dedi Panalosa	Pengaruh Jarak Paku pada Mata Parut Tipe Silinder Terhadap Hasil Parutan Bagian dalam Pelepah Kelapa Sawit
156	Erika Yorita Zamili	Evaluasi Kehilangan Minyak (Oil Losses) pada Proses Pengolahan Crude Palm Oil (CPO) di PT. Karya Sawitindo Mas

157	Ilham Agus Saputra	Pengaruh Penambahan NaOH Pada Proses Netralisasi Pembuatan RPOO (Red Palm Oil Olein) Terhadap Asam Lemak Bebas dan Tingkat Kesukaan Konsumen
158	Jundi Abdul Majid	Pengaruh Substitusi Daging Ikan Lele Sangkuriang (<i>Clarias gariepinus</i> var. Sangkuriang) dengan Jamur Jagung Jangkos Kelapa Sawit Terhadap Mutu Abon
159	Adelia Dwi Wahyuni	Pengaruh Konsentrasi Larutan NaOH dan Minyak Atsiri Jeruk Kalamansi Terhadap Karakteristik Sabun Padat dari Minyak Goreng Bekas
160	Beatrick Beth Hellen	Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Bonggol Pisang Kepok (<i>Musa paradisica</i> Linn) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Apem
161	Awalia Rahmadina	Pengaruh Penambahan Konsentrasi Bubuk Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour)
162	Afif Muzakki	Pengaruh Penambahan Penstabil Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Karakteristik Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sorbet Buah Mangga Bengkulu (<i>Mangifera indica</i> L.)
163	Destia Anggita Diastari	Karakteristik Teh Herbal dari Daun Kopi Arabika (<i>Coffea arabica</i>) dengan Perbedaan Jenis Pengeringan dan Ukuran Bahan
164	Ogit Sarufi	Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Pendap dengan Kemasan Sekunder High Density Polyethylene (HDPE)
165	Nabela Eka Yulia	Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) dalam Pembuatan Cookies Tepung Terigu dan Tepung Pisang
166	Jhodi Etman	Pengaruh Konsentrasi Inokulum Ragi <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Terhadap Sifat Fikik, Kimia dan Organoleptik Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>) Empat Lawang
167	Afifah Khairunnisa	Penerapan Metode HACCP (Hazard Critical Control Point) Terhadap Pengendalian Mutu Sirup Jeruk Kalamansi di Rumah Produksi "Segar Asri"
168	Tressia Febri Anggreni	Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (<i>Moringa oleifer</i> L.) Terhadap Kandungan Kafein dan Antioksidan dari Kopi Robusta
169	Ananda Ferlisman	Karakteristik Kopi Kombucha dari Kopi Robusta Kepahiang dengan Variasi Konsentrasi Starter
170	Rifai Mangoloi	Penentuan Biaya Usaha Pengeringan Kopi dengan Cahaya Matahari dan Pengeringan Matahari Dibantu Blower
171	Reni Andriani	Pengaruh Penambahan Enzim Papain (<i>Carica papaya</i> L.) Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kopi Robusta Dekafein
172	Hengky Ternando	Analisis Resiko Kehilangan Tandan Buah Segar (TBS) Perkebunan Kelapa Sawit Rakyat di Kabupaten Seluma Kasus di Desa Kemang Manis
173	Yeza Gustira	Karakteristik Bioplastik dari Pati Singkong dan Tepung Kolang-Kaling dengan Berbagai Rasio Pemberian Biji Plastik Low Density Polyethylene (LDPE)
174	M. Nizar Ramdani Lubis	Kajian Penurunan Mutu Crude Palm Oil (CPO) dan Identifikasi Penyebab Selama Pengangkutan
175	Dikcy Yunoto	Pengaruh Lama Fermentasi Seduhan Kopi Robusta Terhadap Karakteristik Kopi Kombucha Kepahiang
176	Ajia Nurbawita	Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Daun Teh Berdasarkan Ketinggian Tempat Tumbuh di PT PTPN VII Gunung Dempo Kota Pagar Alam
177	Adela Fitri	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Jagung (<i>Zea mays</i> L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bay Tat
178	Gita Yuniar	Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kopi Sintaro I dari Sentra Kopi di Kabupaten Kepahiang dan Kabupaten Rejang Lebong
179	Vungky Prasela	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bay Tat
180	Elvira Rosa Nasution	Minuman Emulsi Minyak Sawit Merah (Red Palm Oil) dengan Berbagai Variasi Konsentrasi Jus Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.)
181	Dodi Kurniawan	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kue Onde-Unde Ketawa
182	Indah Anggraini	Strategi Pengembangan Home Industry "Kopi AK Tanjung Sakti" di Desa Gunung Raya Tanjung Sakti Pumu Kabupaten Lahat
183	Alifah Nurah Fatonah	Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Industri yang Adaptif Pada Kondisi Pandemi Covid-19 (Pada Usaha Kuliner Pelangi Food Kota Bengkulu)

184	Ilham Fadly Lbs	Analisis Kelayakan Finansial Kopi Sangrai Klon Kromoan dan Klon Juremian di Unit Pengolahan Hasil (UPH) Kopi Kelompok Tani Subur Makmur Kabupaten Kepahiang
185	Muhammad Khadafi	Kajian Pengeringan Ikan Lele dengan Perlakuan Pendahuluan Perendaman dalam Asap Cair
186	Esa Yovieta Putri	Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Nugget Tempe dengan Tepung Kacang Merah
187	Brayen Natanael Sihombing	Perbandingan Jenis Ekstraksi Mekanis dalam Pembuatan Crude Palm Oil (CPO)
188	Novita Sari Dewi Lumban Gaol	Pengukuran Waktu Baku Untuk Meningkatkan Produktivitas Dengan Menganalisis Elemen Gerakan Berdasarkan Studi Gerak Dan Waktu Di UMKM Bay Tat Alif
189	Ahmad Fazrin Maulana	Pengaruh Lama Pengukusan Dengan Alat Kukusan Sederhana Terhadap Mutu CPO (Crude Palm Oil) (Pendekatan Proses Pembuatan Secara Manual)
190	Susiyani Agustina	Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Yoghurt Rumah Babe di Kota Bengkulu
191	Bening Tyas Suci	Pengaruh Penambahan Bunga Rosella (<i>Hisbiscus sabdariffa</i> L.) dan Pektin Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling (<i>Arenga Pinnata</i>)
192	Ridho Pratama	Penentuan Harga Jual Kopi Beras Berdasarkan Proses yang Dilakukan Pedagang Pengumpul di Kecamatan Taba Penanjung Kabupaten Bengkulu Tengah Provinsi Bengkulu
193	Alex Fernando Siregar	Pengaruh Ukuran Partikel dan Bentuk Briket Terhadap Mutu Briket Campuran Serbuk Gergaji, Tongkol Jagung (<i>Zea mays</i>) dan Kulit Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr)
194	Muhammad Rizki	Pengaruh Penambahan Bubur Mangga dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga Varietas Bengkulu (<i>Mangifera indica</i> L.)
195	Apri Yanto	Pengaruh Persentase Perekat PVAC (Polyvinyl Acetate) Terhadap Mutu Fisik dan Mekanik Papan Partikel Berbahan Baku Limbah Kulit Kopi
196	Davo Starky Araska Selian	Karakteristik Pergerakan Suhu dalam Ruang Pengering Kabinet Memanfaatkan Panas Terbuang dari Drum Kiln Pembakaran
197	Wisnu Tri Nugroho	Karakteristik Fisik Kopi Beras, Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kopi Bubuk Lanang, Reguler Klon Sintaro Kirmanan Serta Klon Sintaro Sehasence
198	Rahmat Nur Rohman	Studi Pembuatan Minyak Kelapa Sawit (Crude Palm Oil (CPO)) Secara Tradisional (Pendekatan Home Industry)
199	Ramdani Hairul Nandar	Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Penyedap Rasa Kombinasi Jamur Sawit Dan Ikan Gabus (<i>Channa Striata</i>) dengan Variasi Suhu Pengeringan
200	Ramonasari	Studi Pembuatan Beras Analog Berbasis Kolang-Kaling (<i>Arenga pinnata</i>) dengan Penambahan Carboxymethyl Celluloce (CMC)
201	Olla Pressilia	Identifikasi Kendala dalam Upaya Pengembangan Usaha “Rumah Babe Yoghurt” di Kota Bengkulu Menggunakan Analisis SWOT
202	Ella Dewi Sari	Pengaruh Alat Pengering dan Ketebalan Hamparan Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Organoleptik Teh Daun Kelor
203	Nadya Dahlia	Kajian Supply Chain Kopi Beras dari Desa Benuang Galing Kecamatan Seberang Musi Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu
204	Ayu Maretha Adha	Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Teh Hitam Menggunakan Metode Activity Relationship Chart (ARC) Di PTPN VII (Persero) Kota Pagaralam
205	Adrian Rachmat Arrafi	Karakteristik Fisik, Kimia dan Mutu Seduh Kopi Klon Ciari dan Klon Seluma dengan Berbagai Level Roasting di Kota Bengkulu
206	Melki Edo Sinabang	Pemanfaatan Losses Minyak Kernel (Minyak Inti) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Sabun Mandi Padat
207	Deddy Muladi Togatorop	Pengaruh Lama Perendaman Kapur Dan Asam Nitrat Pada Gelatinisasi Untuk Produk Marshmallow dari Limbah Tulang Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commersoni</i>)
208	Anggy Muhammad Rizki	Pendugaan Waktu Penyelesaian Pengeringan Kopi Menggunakan Pengering Hibrid YSD-UNIB18 Energi Kayu Bakar dan Analisis Kualitas Kopi Beras
209	Rika Santika	Kajian Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Gula Aren Cair Dengan Penambahan Campuran Biji Kemiri Dan Minyak Kelapa
210	Dovan Saputra	Studi Karkateristik Briket Tempurung Kemiri Dengan Perbedaan Ukuran-Volume

211	Nurahmad	Kajian Penggunaan Arang Aktif Dan KMnO ₄ Sebagai Adsorben Pada Kemasan Modified Atmosphere Packaging (MAP) Aktif Buah Pisang Ambon Curup (Musa Paradisiaca Sp)
212	Auliya Rahma Dhita	Kajian Aspek SDM Perusahaan, Dampak Sosial dan Ekonmi Masyarakat Sekitar Lokasi Dalam Menunjang Keberlanjutan Pabrik Kelapa Sawit (Studi Kasus PT. DDP Lubuk Bento Mukomuko)
213	Yullya Indah Pangesti	Pengaruh Lama Penyulingan Terhadap Rendemen dan Karakteristik Mutu Minyak Atsiri Ampas Kulit Jeruk Kalamansi
214	Toto Izahar	Karakteristik Fisik, Kimia dan Mutu Sedu Kopi Unggulan Klon Juremian dan Klon Kirmanan Dengan Berbagai Level Roasting
215	Atika Wulandari	Analisis Kepuasan Konsumen Produk Sirup Kalamansi Menggunakan Metode IPA (Importance Performance Analysis)
216	Irma Selvia Dewi Sitorus	Perbandingan Bubuk Kopi Robusta (Coffea Canephora) Terhadap Karakteristik Bubuk Kopi Biji Slak Bali (Salacca zalacca)
217	Yuliani	Kajian Penambahan Irisan Bunga Kecombrang (Etlingera elatior) Pada Pembuatan Chocolate Bar Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik
218	Fenti Berliana Febrianti	Karakteristik Rendang Lokan Dengan Penambahan Gambir (Uncaria gambir) Dan Daun Teh
219	Chaharina Br Sembiring	Analisis Faktor Internal dan Eksternal Dalam Mengembangkan Industri Rumah Tangga Sirup Kalamansi Segar Asri Kota Bengkulu
220	Binagar	Pendugaan Waktu Penyelesaian Pengeringan Kopi Menggunakan Pengering Hibrid YSD-UNIB18 (Energi Surya) Dan Analisis Kualitas Kopi Beras
221	Andi Frananda	Upaya Peningkatan Produktivitas dengan Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi (Studi Kasus Pada Industri Kecil "Subur Makmur" Desa Sidorejo Kecamatan Kabawetan Kepahiang Provinsi Bengkulu
222	Ahmad Rivaldo	Penambahan Hidrolisis Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS) Pada Nira Aren (Arenga pinnata) dalam Pembuatan Bioetanol
223	Haggai Nainggolan	Pengaruh Variasi Konsentrasi dan Perbedaan Bagian Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr) Terhadap Proses Penurunan Kadar Kafein dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Kopi Robusta Bengkulu
224	Vijay Sandova Manurung	Pengaruh Variasi Effective Microorganisme 4 (EM-4) Terhadap Mutu Kompos Campuran Limbah Lumpur Pabrik Kelapa Sawit (Sludge) dan Abu Boiler
225	Aldino Rizki Prayoga	Kontribusi Motion Study Terhadap Waktu Baku dalam Upaya Peningkatan Produktivitas Kerja Operator Pada Proses Produksi Teh di Stasiun Ball Tea (Studi Kasus PT. Mitra Kerinci, Solok Selatan)
226	Winda Nur'aini	Karakteristik Gel Aromaterapi Pengharum Ruangan Dari Minyak Atsiri Serai Wangi dan Jeruk Kalamansi
227	Windi Gustiana	Pengaruh Pemanfaatan Larva Black Soldier Fly (Hermetia Illucens) untuk Degradasi Limbah Organik dan Hasil Samping Pupuk Kompos
228	Mardiansyah	Pengaruh Penambahan Bubuk Bandrek Terhadap Sifat Fisik (Kekerasan), Kimia dan Organoleptik Cokelat Batang
229	Tio Moro Diana Adelia Samosir	Kinerja Produksi Crude Palm Oil (CPO) Tahun 2016-2019 PT. Bio Nusantara Teknologi
230	Trio Putra Setiawan	Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Talas (Colocasia esculenta L. Schott) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Bay Tat
231	Shinta Monica	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Terhadap Karakteristik Kue Bay Tat Khas Bengkulu
232	Afifah Rizkiana	Peramalan Permintaan Produk Kopi Bubuk Pada Industri Kopi Bubuk Adinda G19 di Kota Lubuklinggau
233	Hellen Dita Puspita Sari	Karakteristik Tepung Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Hasil Perendaman Pada Larutan Natrium Metabilsulfit
234	Agung Prabowo	Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Nabati Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) dan Jantung Pisang (Musa paradisiaca)
235	Hendry Fadly Lubis	Pengaruh Berbagai Varietas Buah Pisang Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Pisang Sale
236	Elyza Ragista	Analisis Strategi Pengembangan Usaha Tape di Era New Normal Menggunakan Metode SOWT dan AHP (Studi Kasus : Industri Tape Rumahan di Desa Pal 8 Pondok Kelapa, Bengkulu Tengah)
237	M. Herdyenata Paski P	Upaya Penurunan Kadar Impuritas Limbah Serabut Kelapa Sawit (Palm Press Fibre) dalam Pembuatan Serat Putih (White Cellulose) Sebagai Bahan Baku Isi Jok Kursi

238	Egi Reza Nopriansyah	Evaluasi Selisih Target Tandan Buah Segar di PT. Sandabi Indah Lesatari (Studi Kasus Kebun Plasma Unit Argamakmur Desa Taba Tembilang)
239	Desyanna Br. Sembiring	Studi Pembuatan Lilin Aromaterapi dari Minyak Atsiri Jeruk Kalamansi dengan Pengikat Minyak Nilam
240	Feri Abdi	Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kemasan Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Samba Karambia (Makanan Khas Pasaman Barat)
241	Hurujang	Karakteristik Ekstrak Kopi Hijau (<i>Coffea robusta</i>) Kepahiang, Bengkulu Berdasarkan Ketinggian Tempat Budidaya dan Lama Waktu Ekstraksi
242	Sefri Oktaviani	Kajian Pengaruh Varietas Pulp Buah Kopi dan Waktu Tunda Pulping Terhadap Produk Teh Cascara
243	Veronica Akhyar	Kajian Penambahan Ekstrak Daun Pandan (<i>Pandanus amaryllifolius</i>) Pada Pembuatan Cookies Berbasis Mocaf (Modified Cassava Flour)
244	Febri Solehan	Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kopi Robusta Berdasarkan Lama Waktu Resting Pasca Penyangraian (Roasting)
245	Meilani C. Hutagaol	Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Merah dan Tepung Pisang Terhadap Karakteristik Snack Bar Berbasis Pisang
246	Ichen	Pemanfaatan Chip Pelepah dan Cangkang Kelapa Sawit Dalam Pembuatan Briket Sebagai Bahan Bakar Biomassa
247	Dewi Puspita Sari	Pengaruh Waktu dan Suhu Deodorisasi Red Palm Oil (RPO) Terhadap Kandungan Provitamin A dan Tingkat Kesukaan Konsumen
248	Novita Liza Okta	Pengaruh Jenis Pelarut dan Lama Maserasi Terhadap Rendemen dan Karakteristik Antosianin dari Kulit Pisang Merah
249	Ramadhan Syahputra	Studi Sebaran Suhu Pada Rumah Pengering YSD-UNIB12
250	Sofria Nicha	Minuman Emulsi Kaya Vitamin A dan Vitamin C Kombinasi Minyak Sawit Merah (Red Palm Oil Olein) dan Jus Buah Jambu Biji Merah (<i>Psidium guajava</i> L.)
251	Gusti Rizandi	Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Pisang Ambon Curup (<i>Musa paradisiaca</i> L.) Terhadap Mutu Tepung Kulit Pisang
252	Dhisti Khairunnisa Fahlin	Studi Penambahan RPOO (Red Palm Oil Olein) Pada Kuah Mi Celor
253	Marcliansi Sinaga	Penambahan Tepung Bunga Kecombrang (<i>Etlingera elatior</i>) Terhadap Karakteristik Mie Basah Kacang Merah
254	Muyen Arlian	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Pisang Ambon dalam Pengolahan Bolu Gulung
255	Hendro Priyono	Karakteristik Mutu Briket Berbahan Kulit Kopi dan Cangkang Kemiri
256	Dendi Herianto	Analisis Risiko Kecelakaan Kerja di Pabrik Kelapa Sawit PT. Gajah Sakti Sawit (GSS) Muko-muko
257	Aidha Jumratul Aini	Pengaruh Penambahan Pisang Ambon Curup (<i>Musa sapientum</i> cv. "Ambon Curup") Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Brownies dari tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)
258	Ayu Kenanga Sari	Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Jeruk Gerga (<i>Citrus nobilis</i> sp.) dengan Penambahan Karagenan
259	Septika Wulan Purnama	Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Kitosan Sebagai Edible Coating Terhadap Mutu Fisik dan Kimia Jeruk Rimau Gerga Lebong (<i>Citrus nobilis</i> sp) Selama Penyimpanan
260	Agung Setiono	Substitusi Tepung Wortel dengan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Kue Bangkit Musi Rawas
261	Mompo Sihombing	Kajian Pengolahan Kopi Beras Secara Tradisional di Desa Benuang Galing, Kecamatan Seberang Musi, Kabupaten Kepahiang, Provinsi Bengkulu
262	Tuti Yuniarti	Karakteristik Minuman Fungsional Kombinasi Daun dan Bunga Tapak Dara (<i>Catharanthus roseus</i>)
263	Ria Ropiani	Pengaruh Penggunaan Enzim Selulase Terhadap Rendemen dan Karakteristik Bioetanol dari Limbah Padat Industri Sirup Jeruk Kalamansi di Fermentasi Menggunakan <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
264	Nur Indah Sari	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Jawawut (<i>Setaria italica</i> , L. P. Beauv) Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Organoleptik Donat
265	Elia	Kajian Mutu Kimia Dan Sensoris Nugget Ampas Tahu Jamur Tiram
266	Buyung Suryadi	Studi Pembuatan Alat Produksi Asap Cair
267	Dadang Saputra	Kajian Kinerja Tungku Tradisional Bahan Bakar <i>Chip</i> Pelepah Kelapa Sawit
268	Sunandar	Kajian Delignifikasi Tandan Kosong Kelapa Sawit Dengan Suhu Rendah Untuk Mendapatkan Kadar Gula Reduksi

269	Asep Setiwan	Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Pisang Merah (<i>Musa Acuminata Red Decca</i>)
270	Vilela Ayu Rimbi	Karakteristik Cookies Dengan Penambahan Tepung Pisang Merah (<i>Musa acuminata red dacca</i>) Terhadap Sifat Kimia Fisik dan Organoleptik
271	Deki Haryanto	Penurunan Kadar Asam Sianida Biji Karet (<i>Hevea Brasiliensis</i>) Melalui Proses Fermentasi Menggunakan Bimo CF (<i>Biologically Modified Cassava Flour</i>)
272	Moch Andre Gumilar	Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Marmalade Campuan Jeruk Rimau Gerga Lebong (RGL) dan Kalamansi
273	Ahmad Sophan Manda	Dampak Kondisi Fisik Lingkungan Kerja Terhadap Aktivitas Dan Kesehatan Keselamatan Kerja (K3) Pekerja Pabrik The PT. Mitra Kerinci-Kebun Liki
274	Ihsanul Zikri	Analisis Desain Kemasan Kopi Robusta <i>Rafflesia Coffe</i> Menggunakan Metode Kansei Engineering
275	Selamed Riadi	Pengaruh Penggunaan BIMO-CF Pada Fermentasi Daging Buah Biji Karet (<i>Hevea brasiliensis</i>) Terhadap Kandungan Kimia Tepung Biji Karet
276	Esra Manik	Analisis Konsistensi Mutu dan Rendemen CPO ada Pabrik Pengolahan Kelapa Sawit di PT. Agro Muko MM-POM (Mukomuko Palm Oil Mill)
277	Samuel Siagian	Hubungan Hasil Sortasi TBS Dengan Rendemen CPO Pada PT. Mitra Puding Mas Dan PT. Agricinal di Kecamatan Putri Hijau
278	Reko Rinaldo	Kajian Metode Destilasi Dan Tipe Varietas Tanaman Terhadap Rendemen Dan Karakteristik Minyak Atsiri Serai Wangi (<i>Cymbopogon nardus L.</i>)
279	Gusmon Sidik	Pengaruh Penambahan Kitosan Kulit Udang Sebagai Edible Coating Jeruk Rimau Gerga Lebong Selama Penyimpanan
280	Reza Apriani	Substitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>) Dengan Penambahan Kopi Bubuk Robusta (<i>Coffea canephora</i>) Pada Pembuatan Brownies
281	Ahmad Dwi Prasetyo	Analisis Sifat Fungsional Tepung Biji Karet Hasil Fermentasi Dengan Starter Bimo-CF
282	Novia Susanti	Studi Penambahan Kitosan Untuk Mempertahankan Mutu Fisik dan Kimia Minuman Sari Tebu (<i>Saccharum officinarum L</i>)
283	Fauzi Ari Kurniawan	Pembuatan Bioetanol Dari Hasil Limbah Padat Industri Sirup Jeruk Kalamansi Dengan Cara Fermentasi Menggunakan <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
284	Paulus Keken Malau	Analisis Beban Kerja Pada Pekerja Sortasi Tandan Buah Segar (TBS) (Studi Kaus : Stasiun Loading Ramp PMKS PT. Bio Nusantara Teknologi, Bengkulu)
285	Okta Pindo Surbakti	Pembuatan Produk Dark Chocolate Dengan Penambahan Kulit Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella micocarpa</i>)
286	Widia Febriani	Pengaruh Penambahan Tepung Biji Karet (<i>Hevea brasiliensis</i>) Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Roti Tawar
287	Pera Atria	Kajian Lama Fermentasi Dan Jumlah Inokulum <i>Leuconoctoc sp</i> Pada Produksi Minyak Atsiri Limbah Kulit Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>)
288	Hendra Setia Ratmoko	Kajian Karakteristik Biji Ketapang (<i>Terminalia catapa L</i>) Sebagai Pengisi Cokelat Bar Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik
289	Kornelius Sembiring	Pengaruh Penambahan Kitosan Berbahan Cangkang Keong Mas (<i>Pomacea canaliculata</i>) Terhadap Umur Simpan Daging Ayam Broiler (<i>Gallus domesticus</i>)
290	Thio Halam Jaya	Pengaruh Variasi Komposisi Campuran (Tongkol Jagung dan Kulit Kopi) Terhadap Kualitas dan Mutu Briket
291	Ayu Sagita Putri Silalahi	Kajian Pengaruh Waktu Pengeringan dan Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) Sebagai Flavor Pada Teh Hijau
292	Vidyanda Prastika Putri	Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Dengan Tepung Biji Nangka (<i>Artocarpus heterophylus lamk</i>) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia dan Organoleptik Gelamai
293	Magrisa Febreini	Pengaruh Metode Ekstraksi Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Karakteristik Pektin Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus costaricensis</i>)
294	Menri Lusia	Pengaruh Perbandingan Limbah Padat Jeruk Kalamansi Dan Kotoran Sapi Dalam Pembuatan Biogas Dengan Penambahan Effective Microorganism 4 (EM4)

295	Titi Wulan Sari	Pengaruh Preatment Dan Variasi Konsentrasi Inokulum <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> Pada Pembuatan Bioetanol Dari Nira Aren (<i>Arenga pinnata</i> Merr) Dengan Menggunakan Ragi Tape
296	Adetya Bayu Kurniawan	Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Pangan Fungsional Snack Makaroni Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomea batatas</i> var <i>Ayamurasaki</i>)
297	Nevi Permatasari	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Karet (<i>Hevea brasiliensis</i>) Terhadap Karakteristik Donat
298	Bayu Trinando	Pembuatan Hand Sanitizer Dengan Penambahan Minyak Atsiri Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) Dan Uji Aktivitas Antibakteri Terhadap <i>Staphylococcus aureus</i>
299	Dian Putri Sari	Uji Sifat Kimia Soft Candy Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) Berbahan Dasar Susu Sapi Perah
300	Maria Juliana	Pengaruh Konsentrasi Gula dan Jenis Pengemas Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Sirup Jeruk Gerga (<i>Citrus nobilis</i> Sp.) Selama Penyimpanan
301	Nanda Ayu Andriandes	Kajian Pembuatan Dodol Pepaya Bangkok Curup Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Dan Organoleptik
302	Saridame Kabeakan	Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Gaharu (<i>Gyrinops versteegii</i>) Untuk Mencegah Penurunan Mutu Fisik dan Kimia Nira Aren (<i>Arenga pinnata</i> MERR)
303	Agnesia Frisca Damayanti	Karakteristik Mekanis Dan Daya Serap Bioplastik Berbahan Pati Biji Durian Dengan Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC)
304	Repi Sugiarti	Kajian Rendemen dan Mutu Minyak Atsiri Daun Kecombrang (<i>Etlingera elatior</i>) Dengan Perlakuan Perbedaan Ukuran Bahan Dan Metode Destilasi
305	Deva Agustin	Analisis Beban Kerja Fisik Operator Boiler Di PT Sawit Mulia Bengkulu Utara
306	Lela Marsela	Kajian Mutu Kopi Bubuk Lanang Jenis Robusta Berdasarkan Ketinggian Tempat Budidaya
307	Meutia Zavika	Kajian Mutu Kopi Bubuk Lanang Jenis Robusta Berdasarkan Umur Tanaman
308	Wendi Mahendra Syahputra	Karakteristik Sampo Ekstrak Daun Kopi (<i>Coffea</i> Sp) Dengan Penambahan Carbopol 940 Sebagai Pengental
309	Refando Aldo	Rendemen Dan Karakteristik Arang Tempurung Kelapa Pada Pengujian Alat Klin Pengarangan
310	Ranita Febriyanti Tarihoran	Karakteristik Kualitas Kadar Air, pH dan Organoleptik Pendap Selama 10 Hari Penyimpanan
311	Ahmad Apriandi	Kajian Teknik Biokonversi Limbah Daun Menjadi Kompos Dengan Larva Black Soldier Fly Dibandingkan Dengan EM4 Dan Jamur Selulolitik
312	Nesti Wulandari	Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Tapii Singkong (<i>Manihot utilisima</i>)
313	Harmen Santika	Kajian Teknis Dan Sebaran Suhu Pemanggangan Pada Pemasakan Kerupuk Kemplang Tunu
314	Nesya Joza Amanda	Kajian Pengawetan Menggunakan Bakteri Asam Laktat Dari Fermentasi Kubis (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Capitata</i>) Terhadap Mutu Umur Simpan Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) Segar
315	Nyi Kurniati	Profil Ukuran Biji dan Nilai Cacat Kopi Beras Petik Merah Pada Berbagai Ketinggian Budidaya di Kabupaten Empat Lawang
316	Ari Gunawan Kusuma	Penilaian Daur Hidup (Life Cycle Assesment) Karet SIR 20 Hasil Pengolahan PTPN VII Padang Pelawi Bengkulu
317	Isni Robiyah Harahap	Strategi Pengembangan Usaha Kopi Bubuk "Kopi Durian Sahabat" di Kota Lubuk Linggau
318	Arip Rianza	Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dan Kombinasi Proporsi Gula Merah Dan Gula Pasir Pada Pembuatan Selai Buah Ara (<i>Ficus racemosa</i> L.) Terhadap Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Buah Ara
319	Rina	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Biji Karet (<i>Hevea brasiliensis</i>) Terhadap Karakteristik Kue Bolu
320	Septian Zurhamadan Syahwal	Variasi Jumlah Bahan Terhadap Rendemen Minyak Atsiri Kulit Buah Jeruk Kalamansi
321	Faizal Fajar	Pendugaan Waktu Penyelesaian Pengeringan Kopi dan Kualitas Kopi Beras Yang Dihasilkan Dengan Alat Pengeringan Hibrid YSD-UNIB18 Menggunakan Energi Batubara

322	Novia Andriyani	Sifat Fisik dan Organoleptik Soft Candy Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) Berbahan Dasar Susu Sapi Perah
323	Sri Depi Situmorang	Konstruksi Analisis Studi Gerak (Motion Study) Pada Waktu Baku Terhadap Peningkatan Produktivitas Kerja Pada Proses Produksi Sirup Jeruk Kalamansi
324	Yola Denita Damayanti	Pengaruh Substitusi Minyak Goreng Dengan Red Palm Oil Olein (RPOO) Sebagai Sumber Provitamin A Pada Sambal Cabai Terhadap Karakteristik Fisik, Sifat Organoleptik Produk, Dan Kandungan β -karoten
325	Edi Surawanto	Strategi Pengembangan Industri Penggilingan Ikan di "Penggilingan Evi Tenggiri" Kota Bengkulu
326	Guswiyanto Safi'i	Ekstraksi Pigmen Antosianin Buah Senggani (<i>Melastoma malabathricum</i> L.) Kajian Konsentrasi Enzim Dan Waktu Ekstraksi
327	Ade Tri Hartawi	Pengaruh Waktu Fermentasi Dan Jumlah Inokulum <i>Aspergillus niger</i> Terhadap Karakteristik Mutu dan Rendemen Minyak Atsiri Limbah Padat Sirup Jeruk Kalamansi
328	Abdi Bertus Wahyu Tarigan	Evaluasi Usaha Mikro Industri Penggilingan Bakso Asiah di Kelurahan Panorama Kecamatan Singgaran Pati Kota Bengkulu
329	Marini Yupita	Pengaruh Substitusi Minyak Goreng Dengan Red Palm Oil Olein (RPOO) Sebagai Sumber Vitamin E Pada Saus Bakso Bakar
330	Tika Dahlia	Karakteristik Perakut Berbahan Dasar Kulit Tunjang Sapi
331	Annesia Cindy Kinanti	Karakteristik Sabun Aromaterapi Antibakteri Dari Minyak Kelapa Murni (Virgin Coconut Oil) Dengan Penambahan Minyak Serai Wangi (<i>Cymbopogon nardus</i> L.)
332	Shelviana Putri	Karakteristik Tapai Ketan (<i>Oryza sativa glutinosa</i>) Dalam Kemasan Dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk (<i>Sauropus androgynous</i>)
333	Dede Yusuf	Pendugaan Waktu Penyelesaian Pengeringan Kopi Menggunakan Pengering Hibrid YSD-UNIB18 (Energi Surya Dan Kayu bakar) Dan Analisis Kualitas Kopi Beras
334	Deska Fransiska	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Rebung (<i>Dendrocalamus asper</i>) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Serta Kadar Serat Roti Manis
335	Sari Fitria	Karakteristik Tape Ketan Hitam Selama Fermentasi (Studi Kasus Pedagang Tape Ketan Hitam Di Jalan Sungai Rupert Lingkar Barat Kota Bengkulu)
336	Haziza Rani	Kajian Pembuatan Yogurt Dengan Penambahan Sirup Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>) Dan Lama Fermentasi
337	Riwaldo Simanjuntak	Substitusi Tepung Ketan Dengan Tepung biji Buah Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr) Dalam Pembuatan Dodol
338	Muktar Japar	Studi Potensi Pemanfaatan Energi Baru Terbarukan (EBT) Di Provinsi Bengkulu
339	Lia Marzalena	Pengaruh larutan Sari Jahe Merha (<i>Zingiber officinale</i> var <i>rubrum rhizoma</i>) Terhadap Beberapa Mutu Kimia Dan Organoleptik Sale Basah Pisang Ambon Curup)
340	Nicken Ayu Lentari	Karakteristik Sifat Fisik Biji Kopi Lanang (<i>Peaberry Coffea</i>) Varietas Robusta
341	Pebrianti Lestari	Profil Sifat Fisik Kopi Beras Lanang Jenis Robusta Dari Empat Ketinggian Tempat Di Kabupaten Kepahiang
342	Chelsea Roria Agustina Marbun	Pemanfaatan Daun Singkong (<i>Manihot utilisima</i>) Tanggal Asal Bengkulu Menjadi Dendeng Nabati Penambahan Tepung Sagu Sebagai Binder
343	Yulianingsih	Kajian Pelaksanaan Program Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Pada Pekerja di Stasiun Perebusan (Strelizer) Pabrik Minyak Kelapa Sawit PT. Agro Muko MM-POM
344	Indah Yulastri	Pembuatan Selai Lembaran Dari Campuran Kolang-Kaling (<i>Arengga pinnata</i> M.) Dan Buah Terung Belanda (<i>Solanum betaceum</i>)
345	Alberto Sandy Sembiring	Pengaruh Posisi Rak Dan Ketebalan Tumpukan Terhadap Lama Waktu, Pengeringan, Kandungan Saponin, Dan Warna Simplisia Daun Mangkokan (<i>Nothopanax scutellarium</i>) Pada Pengeringan Hibrid Energi Surya-Biomassa YSD-UNIB 2017
346	Alkat Sumarni	Pengeringan Daun Kumis Kucing (<i>Orthosiphon aristatus</i>) Dengan Pengering Hibrid Biomassa YSD-UNIB 2017 Dan Kandungan Flavonoid Serta Warna Simplisia Yang Dihasilkan
347	Renghad Kennedy Pardede	Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Tulang Ikan Tenggiri (<i>Scomberomorus commersoni</i>)

348	Irfani Mahfudh	Kajian Sistem Transportasi Tandan Buah Segar (TBS) Kelapa Sawit Terhadap Terjadinya Restan (Studi Kasus Di Plasma PT. Sandabi Indah Lestari)
349	Windi Setiawan	Kajian Penurunan Restan TBS Di Mukomuko Estate (MME) Dan Loading Ramp PT. Agromuko- Mukomuko Palm Oil Mill (MMPOM)
350	Siti Alfiah	Kajian Penambahan Jenis Bahan Penyalut Terhadap Karakteristik Enkapulasi Minyak Sawit Merah
351	Christopel Simatupang	Pengaruh Suhu Dan Masa Penyangraian Biji Kakao Di Dahului Dengan Perendaman Dalam Air Kelapa Terhadap Bubuk Kakao Yang Dihasilkan
352	Andry Soerzawa	Kajian Pembuatan Arang Aktif Dari Cangkang Kelapa Sawit Dengan Aktivasi Kalium Hidroksida
353	Rizal Nurwidodo	Karakteristik Fisik, Organoleptik Dan Kandungan Gizi Selai Kopi Dengan Variasi Rasio Pencampuran Dan Lama Pemasakan
354	Enes Anggun Pertiwi	Kajian Dampak Budaya Kerja Terhadap Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) Pekerja Pabrik PT. Bio Nusantara Teknologi
355	Fandji Akbhar	Analisis Break Even Point (BEP) Dan Pendapatan Pada Produksi Home Industry Kopi Bubuk Cap Cangkir Aa.1 Curup, Kabupaten Rejang Lebong Bengkulu
356	Sukmawati Irlis Lintang Putri	Kajian Resiko Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Dalam Kegiatan Pemanenan Tandan Buah Segar (TBS) Kelapa Sawit (Studi Kasus Di PT. PP. London Sumatera Tbk. Riam Indah Estate Kab. Musi Rawas Utara)
357	Christina Angelia Saragih	Kajian Penggunaan Ekstrak Bunga Kecombrang (Nicolaia spesiosa, Horan) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Umur Simpan Ikan Kape-Kape (Psenes Sp) Segar
358	Andrian Saputra	Pengaruh Waktu Perendaman Dan Konsentrasi Ca(OH)_2 Terhadap Kadar Asam Sianida Pada Bungkil Karet (Hevea brasiliensis)
359	Nurul Fauziyah	Waktu Optimal Ekstraksi Pektin Kulit Pisang Kepok Enggano
360	Muslihuddin	Studi Perencanaan Pembangunan Agroindustri Dalam Riset Perguruan Tinggi di Provinsi Bengkulu
361	Triya Lestari	Pengaruh Waktu Perendaman Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dan Konsentrasi Natrium Metabilsufit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning
362	Evi Renas Sidaauruk	Karakteristik repellent nyamuk dalam sediaan lotion dengan penambahan minyak atsiri jeruk kalamansi (citrofortunella microcarp)
363	Okie zamhari	profil suhu tungku, Penyimpan Panas, Udara kering Dan Kecepatan Aliran Udara dalam cerobong pada uji alat Pengereng hibrid YSD_ UNIB 2017
364	Dwi Angraini	Perubahan Mutu fisik, kimia dan organoleptik cabai blok dengan variasi kemasan sekunder dan suhu penyumpanan
365	Dora Puspita	pengaruh penggunaan natrium bikarbonat (NaHCO_3) terhadap mutu fisik dan penurunan kandungan kalsium oksalat (CaC_2O_4) pada pembuatan tepung suweg (amorphophallus campanulatus)
366	Fasih Anbayubi	Analisis konsistensi rendemen dan mutu CPO (Crude Palm Oil) di pabrik pengolahan kelapa sawit PT. Daria Dharma Pratama unit Lubuk bento, Kabupaten Muk-Muko.
367	Afrejo Yortenza	Karakteristik manisan kering buah ara (Ficus Racemosa L) hasil pengeringan oven dengan berbagai suhu
368	Vira Puspita	kajian pembuatan minuman serbuk instan buah kecombrangn (Etlingera elatior)
369	Pascal Pasteur	Pembuatan Sabun padat dari CPO (Crude Palm Oil) dan minyak zaitun (Olive Oil) dengan penambahan Ekstrak daun Kopi (Coffea sp)
370	Devani Wuri Memorantina	Pengeringan lumpur sawit dengan pengering hibrid energi surya-biomassa YSD UNIB 2017
371	Vivi Deo Sandoval Sihite	kajian sifat fisik dan kimia bahan baku industri dari limbah padat kelapa sawit (solid) dengan substitusi dedak padi yang difermentasi menggunakan aspergillus niger
372	Arie Dwi Saputra	pengaruh penggunaan bubur buah nanas (Ananas comosus L. Merr) dan waktu perendaman terhadap kualitas daging kerang lokan (geloina erosa)
373	Sofiandri Hartoyo	Kajian konsistensi rendemen dan mutu Crude palm oil (CPO) do PMKS PT Agricinal
374	Efranata Sinuraya	evaluasi manajemen pengolahan limbah cair di pabrik pengolahan minyak sawit Pt Bio Nusantara teknologi Kec. Pondok Kelapa Kab. Bengkulu tengah

375	Dera Purnama Sari	pengaruh perbandingan pelarut dan waktu ekstraksi terhadap vitamin C dan penerimaan panelis pada sirup sari bunga Kecomrang (<i>Etlingera elatior</i>)
376	Jenni Agustina Silalahi	Respon konsumen terhadap produk kemasan dan penggunaan cabai blok
377	Ahmad Kuswantoro	dampak kinerja pemanen terhadap mutu tandan buah segar (TBS) kebun inti PT. Daria Dharma Pratama
378	Nidia Kurnia Sawitri	kajian karakteristik pati tepung pisang merah (<i>Musa acuminata</i> red dacca) berdasarkan posisi sisir pising pada tandan
379	Muliya Purnama	Pembuatan coklat "BAR" dengan penambahan bubuk bunga kecombrang (<i>etlingera elatior</i>) terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik
380	Alliyya Rizki Putri Rahmani	kajian pengaruh penambahan bahan pengisi terhadap tingkat kepedasan cabai blok
381	Amron Janwart Damanik	Pemanfaatan limbah padat (sludge) dari PT. Agra Sawitindo dengan penambahan abu boiler sebagai pupuk organik
382	Novitri lesnawati	karakteristik selai wortel dengan penambahan labu kuning dan jeruk kalamansi
383	Yose Hadi Purta Cibro	Potensi ketersediaan bahan baku dan persepsi pengusaha dalam mengusahakan kopi lanang (<i>peaberry coffe</i>) di kabupaten kepahiang
384	Selamet Ramadi	Karakteristik fisik biji kopi yang disimpan selama 4 tahun
385	Habieb Febriansyah	substitusi RED PALM OIL (RPO) pada bumbu minyak bihun instan terhadap tingkat kandungan vitamin A, Karakteristik fisik dan tingkat kesukaan produk
386	Gilang Gunardi	Karakteristik sifat fisik biji kopi beras lanang (<i>Peaberry Coffe</i>) dan biji kopin beras biasa varietas arabika
387	Rahmad Oloan	Dimensi dan turunan serat pelepah kelapa sawit varietas dura sebagai bahan baku industri pulp
388	Gelis namena	pembuatan lem dari limbah kulit ayam sebagai bahan baku perekat kayu
389	Listia Irma Yunita	Penambahan gula dan karagenan pada pembuatan minuman jelly jeruk kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>)
390	Abdurrahman	pengujian daya rekat lem dari tulang ikan tenggiri (<i>fish glue</i>) terhadap kayu
391	Eliza Noviani	Perbandingan karakteristik CMC (<i>Carboxymethyl Cellulose</i>) dari puar <i>Amomum maximum</i> Auct dan <i>Amomum walang</i> BL. Val
392	Nani Endang Wahyuni	Studi kerusakan fisik daun teh hijau selama proses pemanenan dan pengangkutan serta implikasinya terhadap pendapatan pemanen di PT. sarana Mandiri Mukti Kabawetan
393	Yella Yuniati	kajian pembuatan selai buah ara (<i>Ficus racemosa</i> L.) dengan penambahan pektin, gula pasir dan gula merah
394	Deva Janiarti	Analisis perubahan mutu buah ara (<i>Ficus racemosa</i> L.) segar dalam berbagai jenis bahan pengemas pada berbagai suhu penyimpanan
395	Prasetyo Bayu Pamungkas	Pengaruh Pemberian Perekat Pati Sagu (<i>Metroxylon saga</i> Roth) Terhadap Mutu Briket Arang Pelepah kelapa sawit
396	Glowra Stanlay	Pengaruh Penggunaan Kalium Hidroksida dan Natrium Hidroksida Terhadap Rendemen dan Mutu Karaginan Rumput Laut <i>Euchema cottonii</i> dari Perairan selat nasik Pelabuhan Mendanau Kabupaten Belitung
397	M. Sukma Wijaya	Studi Identifikasi Tingkat Kesenjangan Pada Proses Pengolahan Industri Karet di PTPN VII Padang Pelawi, Bengkulu
398	Khoirunnisa Puspa Sari	Pengaruh Jenis Pengemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Minuman Kopi
399	M. Hasybi Izzadin	Pengaruh Waktu Perendaman Dalam Larutan Ca(OH)_2 dan Waktu Pengukusan Terhadap Kadar Asam Sianida pada Bungkil Biji Karet (<i>Hevea brasiliensis</i>)
400	Ira Rohayu Simanullang	Analisis Pengaruh Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i>) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
401	Nurmiswari	Pengembangan Usaha Pupuk Abu di Desa Pauh Terenja kabupaten Mukomuko
402	Dian Fathoni	Kajian Pembuatan Sabun Mandi Cair dari Campuran CPO dan VCO dengan Penambahan Minyak Atsiri Jeruk Kalamansi
403	Heci Herlena Utami	Pengaruh Jenis Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan Manisan Kulit Buah Jeruk Kalamansi (<i>Citrofortunella microcarpa</i>)
404	Dita Yohana Putri	Kajian Pembuatan Soyghurt dengan Penambahan Bubur Buah Nangka dan Lama Waktu Inkubasi
405	Reza Febi Ayu Monica	Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Suhu Ruang Terhadap Mutu Dodol Pepaya

406	Octavuan Cahya Pratama	Pengaruh Lama Pengeringan Angin (Pre-Drying) Crepe terhadap kualitas SIR 20 di PTPN VII Unit Padang Pelawi Kecamatan Sukaraja Kabupaten Seluma
407	Alief Fatwa Anbiya	Kajian Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Pisang Merah (<i>Musa acuminata</i> Red Decca) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Kue Semprong
408	Ribut Tri Wisnu Anggara	Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Inti Sawit dengan Metode Wet Rendering
409	Ridwan Cahya	Pengaruh Metode dan Jenis Basas Pada Proses Delignifikasi Serta Hidrolisis Tandan Kosong Kelapa Sawit
410	Rezki Hidayat	Perubahan Mutu Kimia Filtrat Air Gambut Selama Penyaringan dengan Saringan Pasir Lambat Gravitasi Kapiler (SPL-Grapiler)
411	Yosip Jaya	Analisa Proses Produksi Kopi Bubuk Kemasan menggunakan Statistical Process Control (SPC)
412	Yustinus Utus Fernando Simamora	Studi Sifat Fisik dan Mekanik Buah pada Kelapa Sawit Varietas Tenera Pada Berbagai Tingkat Kematangan
413	Tri Hendratno	Kajian Kelayakan Aspek Finansial Pengembangan Usaha Kopi Bubuk Industri Kecil Menengah (IKM) Sintaro Gold Kabupaten Rejang Lebong
414	Krismanto Simbolon	Kajian Oil Losses Crude Palm Oil (CPO) pada Fibre, Underflow Clarifier Settling Tank, dan Sludge Centrifuge di PMKS Mitra Puding Mas
415	Dodi Alan Mushab	Perubahan Mutu Mikrobiologi Air Gambut Selama Penyaringan dengan Saringan Pasir Lambat Gravitasi Kapiler (SPL-Grapiler)
416	Sandinah Aprianti	Analisis Pengembangan Industri Rumah Tangga "Zaskyah Bakery" di Desa Pekik Nyaring, Kecamatan Pondok Kelapa, Kabupaten Bengkulu Tengah
417	Lupita Dewi	Karakteristik Selai Buah Lobi-Lobi (<i>Flacourita inermis roxh</i>) dengan variasi penambahan gula dan pektin
418	Kurnia Putri Ningrum	Sebaran Polutan dan Mikroorganisme dalam Saringan Pasir Lambat (SPL) - Grapiler Selama Penyaringan
419	Rina Fitriana	Pemanfaatan Umbi Talas Belitung (<i>Xhantosoma sagittifolium</i>) Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Mi Kering
420	Apriana	Karakteristik Dodol Kecombrang (<i>Etlingera elatior</i>) dengan Variasi Bahan Baku
421	Dhika Oktavia Hutaauruk	Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan Terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Selama Penyimpanan Sale Pisang Basah Ambon Curup
422	Yoga Pamungkas	Uji Kinerja Mesin Pengecil Ukuran Biji-bijian Tipe Disk Mill Model FFC-23 Merk SMJIMO Untuk Penggilingan Jagung
423	Jamzamni Purnomo	Analisis Konsistensi Mutu dan Rendemen CPO (Crude Palm Oil) Studi Kasus di PT. Sandabi Indah Lestari (SIL), Kabupaten Bengkulu Utara
424	Boster Siringoringo	Identifikasi Biomekanik Pada Kegiatan Sortasi Tandan Buah Segar (TBS) di Unit Loading Ramp PT. Bio Nusantara Teknologi, Bengkulu
425	Nugraha Wahyu Saputra	Kinerja Alat Pengering Hibrid YSD-UNIB 2017 Ketika Beroperasi dengan Energi Surya, Energi Biomassa, dan Energi Surya dan Biomassa Secara Simultan
426	Pahriyan Pratama	Karakteristik Kopi Beras, Kopi Bubuk, dan Mutu Seduh Kopi Klon Sintaro I dan Sintaro IV
427	Dewangga	Analisis Konsistensi Rendemen dan Mutu Kernel pada PT. Bio Nusantara Teknologi
428	Tri Agustina	Karakteristik Kopi Bubuk Robusta Celup pada Berbagai Jenis Ukuran dan Berat Kopi dalam Saset
429	Mita Maharani Putri	Kajian Ekstraksi Crude Palm Oil (CPO) Menggunakan Metode Wet Rendering Terhadap Perlakuan Suhu dan Lama Pemanasan
430	Karin Elista	Identifikasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengembangan Usaha Lapis Legit Risqi Sari di Kota Bengkulu
431	Haryono	Peubahan Mutu Fisik Filtrat air Gambut Selama Penyaringan dengan Saringan Pasir Lambat Gravitaasi Kapilier (SPL-Grapiler)
432	Hayyuning Pratiwi	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Berbasis Kuantitas Pessanan Ekonomis di Industri Rumah Tangga Zaskya Bakery
433	Desi Liani	Penambahan Biji Kecapir Terhadap Mutu Sensoris Kuantitas Protein Kerupuk Getuk Ubi kayu
434	Ansirul Fadli	Pengaruh Suhu Dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Kopi Bubuk Robusta Klon Sintaro II Hasil Pengolahan Fermentasi Secara Basah

435	Emilda Purnamasari	Kelapa Sawit Terhadap Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) (Studi Kasus PT. Bio Nusantara Teknologi)
436	Iman Darmatama	Analisis Teknis Finansial Produksi Sirup Jeruk Kalamansi Segar Asri Kampung Melayu Kota Bengkulu
437	Odi Andanu	Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Keripik Pisang dan Pisang Salai Pada Industri Rumah Tangga Wahyu
438	Firmansyah	Kajian Berbagai Jenis Kemasan Terhadap Perubahan Mutu Gelamai Selama Penyimpanan
439	Iwan Saputra	Karakteristik Mutu Kopi Bengkulu Klon Sintaro 1 Dengan Variasi Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik