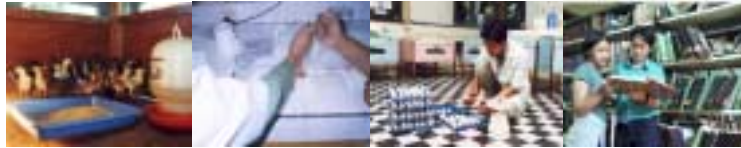


DOKUMEN



TEKNOLOGI TEPAT GUNA INSTITUT PERTANIAN BOGOR

Dikumpulkan dan disusun oleh:

Abdul Rahman Saleh
Dadang Setiawan
Entoh Rosihin
R. Wahyudin
Sri Rahayu
Abidin

UPT PERPUSTAKAAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
2002

Kata Pengantar

Berawal dari permintaan Bapak Rektor IPB untuk mengumpulkan hasil-hasil penelitian yang telah diterjemahkan kedalam bahasa awam, terutama yang berkaitan dengan teknologi tepat guna, maka UPT Perpustakaan IPB mulai mencoba menelusur dokumen-dokumen yang dimilikinya. Selain itu UPT Perpustakaan juga mencoba menghubungi unit-unit lain di lingkungan IPB untuk mengumpulkan dokumen yang sejenis. Usaha ini membuahkan hasil. Banyak dokumen-dokumen yang tercecer bahkan sebagian sudah dilupakan orang.

Perpustakaan berusaha untuk menggabungkan kembali dokumen-dokumen yang tercecer tersebut dan membuatnya dalam format digital. Pengalihan format dari tercetak ke digital ini dapat terlaksana berkat bantuan Kantor Kementerian Riset dan Teknologi dengan paket bantuan untuk Warung Teknologi Informasi. Dengan paket bantuan tersebut Perpustakaan IPB menjadi bank data, khususnya untuk informasi teknologi tepat guna.

Publikasi teknologi tepat guna kali ini belum terlalu bagus, khususnya dari segi tampilan. Perlu editing sehingga dokumen yang aslinya masih dalam bentuk tercetak (stensilan) dapat ditampilkan dalam bentuk tulisan yang lebih bagus.

Begitu juga penyertaan gambar dan ilustrasi masih belum sempurna. Untuk itu kami mohon maaf. Insyaallah publikasi berikutnya akan lebih baik.

UPT Perpustakaan IPB
Kepala,

Ir. Abdul Rahman Saleh, M.Sc.

Indeks

Abon udang.pdf
Abon.pdf
Aneka olahan ubi jalar.pdf
Awetan manisan jahe.pdf
Bagaimana memilih tahu dan tempe yang baik.pdf
Bakso daging.pdf
Bandeng presto.pdf
Bawang goreng kemasan.pdf
Beras jagung dan tepung jagung.pdf
Bika ambon.pdf
Bolu kukus.pdf
Cara pembuatan mie singkong.pdf
Cara pembuatan tepung singkong.pdf
Ceriping jagung.pdf
Chicken nugget.pdf
Cookies.pdf
Dendeng 1.pdf
Dendeng.pdf
Dodol pisang nangka.pdf
Dodol susu.pdf
Dodol tape ketan hitam.pdf
Donat tepung singkong.pdf
Edible film.pdf
Emping melinjo.pdf
Enzim papain dari pepaya.pdf
Gadon tepung singkong.pdf
Gelatin.pdf
Getuk nangka.pdf
Hasil olahan tempe.pdf
hasil olahan tepung ubi jalar.pdf
Ikan asap.pdf
Ikan asin.pdf
Ikan pindang.pdf
Iles-iles.pdf
Jahe instan.pdf
Kacang asin.pdf
Kacang atom.pdf
Karak nasi.pdf
Karamel susu.pdf

Kelapa kopyor beku.pdf
Kembang tahu.pdf
Kendut.pdf
Kerupuk atom.pdf
Kerupuk tempe.pdf
Kerupuk udang.pdf
Kerupuk uli.pdf
Ketiwul.pdf
Kitin dan kitosan.pdf
Kripik singkong simulasi.pdf
Kue jagung coklat.pdf
Kue kubus.pdf
Kue putu jagung.pdf
Laru atau ragi tempe.pdf
Lemet singkong.pdf
Lepet jagung.pdf
Manisan buah-buahan.pdf
Manisan pala kering.pdf
Menu sehat bagi manula.pdf
Mie basah.pdf
Sosis tempe.pdf
Minuman sari lidah buaya.pdf
Nasi instant.pdf

Nata de coco.pdf
Pastel singkong.pdf
Pekatan protein kedelai.pdf
Pembuatan brem bali.pdf
Pembuatan brem cair.pdf
Pembuatan bumbu pecel.pdf
Pembuatan ebi.pdf
Pembuatan enyek-enyek.pdf
Pembuatan gula kelapa cetak.pdf
Pembuatan keju.pdf
Pembuatan keripik kentang lumat.pdf
Pembuatan ragi tape.pdf
Pembuatan sirup jahe.pdf
Pembuatan tahu sutera.pdf
Pembuatan tepung bawang.pdf
Pembuatan tepung singkong.pdf
Pembuatan yoghurt kering.pdf
Pengawetan buah segar.pdf
Pengawetan telur segar.pdf
Pengolahan jamur.pdf
Pengolahan tanah minimum.pdf
Permen jelly.pdf
Permen keras.pdf

Pertumbuhan mikroba pada bandeng.pdf
Pikel mentimun atau terong.pdf
Pindang ikan.pdf
Pisang sale.pdf
Produk olahan tahu.pdf
Produksi pigmen angkak.pdf
Prol ubi.pdf
Puding jagung.pdf
Ragi tape.pdf
Rengginang.pdf
Roti manis.pdf
Sagon.pdf
Sagu.pdf
Sambal lingkung.pdf
Sari buah.pdf
Saus sambal cabe.pdf
Sayur asin 1.pdf
Sayur asin.pdf
Selai dan jelly buah.pdf
Sendawa dalam makanan.pdf
Serabi singkong kuah nangka.pdf
Seriping kentang.pdf

Sosis tempe.pdf
Sosis.pdf
Surimi dan kamaboko.pdf
Sus gapplek isi via.pdf
Susu kedelai 1.pdf
Susu kedelai atau sufu.pdf
Susu kedelai.pdf
Susu makanan sempurna.pdf
Tahu.pdf
Talam jagung.pdf
Tape ketan.pdf
Tauco.pdf
Telor asin.pdf
Telur pindang.pdf
Tempe kedelai 1.pdf
Tempe kedelai.pdf
Tentang kacang.pdf
Tepung pisang dan olahannya.pdf
Tepung telur.pdf
Terasi dan petis.pdf
Tortila.pdf
Yoghurt kedelai.pdf
Yoghurt.pdf