

Appendix 3.1.A.8

Food Science Technology Lecturer Research Profile in Last Three Years						
No	Research Title	Staff Name	Year	Total Fund (Million)	Scheme	Source of Fund
1	Aplikasi dan Optimasi Proses Pengawetan dengan Metode Pengeringan pada Komoditas Hortikultura	Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.	2021	Rp 15.300.000	PENELITIAN HIBAH GRUP RISET (PENELITIAN HGR-UNS)	PNBP
2	In-Depth Investigation on the Physicochemical Stability of Spice-Enriched Cocoa Beverages	Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	2021	Rp 100.000.000	PENELITIAN KOLABORASI INTERNASIONAL (KI-UNS)	PNBP
3	Kajian Keamanan Pangan Produk Frozen Food (Studi Kasus Ikm Sosis Gajahan Solo)	M. Zukhrufuz Zaman., S.P., M.P., Ph.D.	2021	Rp 15.400.000	PENELITIAN HIBAH GRUP RISET (PENELITIAN HGR-UNS)	PNBP
4	Karakterisasi dan Aplikasi Enzim Poligalakturonase, Amilase dan Selulase dalam Klarifikasi Sari Buah Jeruk Pacitan	Esti Widowati., S.Si., M.P.	2021	Rp 25.900.000	PENELITIAN DISERTASI DOKTOR (PDD-UNS)	PNBP
5	Pemanfaatan Tepung Uwi Dan Koro-Koroan dalam Pengembangan	Achmad Ridwan Ariyantoro.,	2021	Rp 15.500.000	PENELITIAN HIBAH GRUP RISET	PNBP

	Tepung Komposit Berbasis Komoditas Lokal	S.T.P., M.Sc., Ph.D.			(PENELITIAN HGR-UNS)	
6	Pengembangan Produk Pangan Menggunakan Pendekatan Quality Function Deployment (QFD) yang Terintegrasi dengan Quantitative Descriptive Analysis (QDA)	Gusti Fauza., S.T., M.T., Ph.D.	202 1	Rp 15.300.000	PENELITIAN HIBAH GRUP RISET (PENELITIAN HGR-UNS)	PNBP
7	Pengembangan Tepung Kecambah Legum Lokal Sebagai Sereal Fungsional Tinggi Serat Pangan dan Antioksidan	Dr. Setyaningrum Ariviani., S.T.P., M.Sc.	202 1	Rp 15.300.000	PENELITIAN HIBAH GRUP RISET (PENELITIAN HGR-UNS)	PNBP
8	Penguatan Kapasitas Laboratorium Grup Riset Food Quality and Health Pada Program Studi Ilmu Teknologi Pangan Melalui Kajian Potensi Aplikasi Tepung Komposit Berbasis Umbi Lokal dan Koro-Koroan dalam Pengembangan Pangan Fungsional	Danar Praseptiangga., S.T.P., M.Sc., Ph.D.	202 1	Rp 100.000.000	PENINGKATAN KAPASITAS LABORATORIUM PENELITIAN atau LOMBA (PKLP-UNS)	PNBP
9	Strategi Pengembangan Produk Pangan Berbasis Kakao: Technology Driven And Consumer Voice	Gusti Fauza., S.T., M.T., Ph.D.	202 1	Rp 94.400.000	PENELITIAN UNGGULAN TERAPAN (PUT-UNS)	PNBP
10	Studi Multi-Aspek pada Pengembangan Produk Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal dengan Pendekatan Quality Function Deployment	Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	202 1	Rp 39.000.000	PENELITIAN KOLABORASI PERGURUAN TINGGI DALAM NEGERI (PKPTDN-UNS)	PNBP
11	Food Safety Knowledge Attitude and Practices of Food Handlers And	M. Zukhrufuz Zaman., S.P., M.P., Ph.D.	202 1	Rp 82.030.000	World Class Research	Kemenristek/BRI N

	Prevalence of Foodborne Pathogen in Culinary Destination in Solo					
12	Investigasi Potensi Antidiabetik Tepung Kecambah Kacang Lokal Terelitisasi dan Pengembangannya Sebagai Sereal Fungsional untuk Alternatif Manajemen Diabetes	Dr. Setyaningrum Ariviani., S.T.P., M.Sc.	202 1	Rp 102.000.000	Penelitian Dasar (PD)	NON-PNBP
13	Pengembangan Biskuit Tinggi Resistant Starch dengan Penggunaan Pati Kara Pedang Modifikasi Ganda HMT dan Annealing	Achmad Ridwan Ariyantoro., S.T.P., M.Sc., Ph.D.	202 1	Rp 98.070.000	Penelitian Dasar (PD)	NON-PNBP
14	Reformulasi Produk Pangan Turunan Kakao dengan Ingredient Fungsional Terenkapsulasi: Sifat Fisikokimia, Sensoris dan Fungsionalitas	Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	202 1	Rp 158.880.000	Penelitian Terapan (PT)	NON-PNBP
15	Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Produk Pangan Inovatif Turunan Kakao dengan Inkorporasi Minyak Atsiri dan Oleoresin Dari Bahan Lokal	Danar Praseptiangga., S.T.P., M.Sc., Ph.D.	202 1	Rp 142.500.000	World Class Research	Kemenristek/BRI N
16	Rasio Dan Konsentrasi Enzim dalam Akselerasi Klarifikasi Sari Buah Jeruk Pacitan	Esti Widowati., S.Si., M.P.	202 1		PENELITIAN MANDIRI	MANDIRI
				Rp 1.019.580.000		
17	Peningkatan Tata Kelola Pelaksanaan dan Pencapaian Luaran Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat di Fakultas Pertanian UNS	M. Zukhrufuz Zaman, S.P., M.P., Ph.D.	202 0	Rp 24.500.000	PPI KPPMF	PNBP UNS

18	Occurrence of Biogenic Amines and Their Producing Bacteria in Fermented Fish Products Consumed in Indonesia	M. Zukhrufuz Zaman, S.P., M.P., Ph.D.	202 0	Rp 81.740.000	KI	PNBP UNS
19	In Depth Investigation on the Physicochemical Stability of Spice-Enriched Cocoa Beverages	Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad, S.T.P., M.Sc.	202 0	Rp 72.900.000	KI	PNBP UNS
20	Pengembangan Bumbu Instan Tradisional Indonesia Penghasil Umami Berbasis Tempe Mlanding Over Fermented sebagai Upaya Pelestarian Kearifan Lokal	Asri Nursiwi, STP., M.Sc.	202 0	Rp 58.407.000	PUT	PNBP UNS
21	Pengembangan Ragi Tempe Instan Menggunakan Campuran Isolat Indigenous untuk Pembuatan Tempe Berbasis Kacang-Kacangan Lokal	Ardhea Mustika Sari, S.T.P., M.Sc.	202 0	Rp 30.859.000	PF	PNBP UNS
22	Pengolahan Berkelanjutan Whey by Product Industri Keju Melalui Inovasi Produk Froyo (Frozen Yoghurt)	M. Zukhrufuz Zaman, S.P., M.P., Ph.D.	202 0	Rp 15.000.000	HGR	PNBP UNS
23	Perbaikan Mutu Produk Pangan Lokal Berbasis Kepuasan Konsumen dengan Pendekatan Model Kano dan Quality Function Deployment (QFD): Study kasus di UKM Serabi Solo	Gusti Fauza, S.T., M.T., Ph.D.	202 0	Rp 15.000.000	HGR	PNBP UNS
24	Pemanfaatan Tepung Kacang Bambara (<i>Vigna subterranea</i> L.) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.) dalam Pembuatan Pangan Fungsional Beras Analog Kaya Akan Resistant Starch (RS)	Achmad Ridwan Ariyantoro, S.T.P., M.Sc., Ph.D.	202 0	Rp 15.000.000	HGR	PNBP UNS

25	Evaluasi Modifikasi Sifat Fisik, Fungsional, Thermal dan Pasting Properties Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Kacang Gude Terelitisasi	Dr. Setyaningrum Ariviani, S.TP., M.Sc.	202 0	Rp 15.000.000	HGR	PNBP UNS
26	Aplikasi dan Optimasi Proses Pengawetan dengan Metode Pengeringan dan Ozonisasi pada Komoditas Hortikultura	Ir. Kawiji, M.P.	202 0	Rp 15.000.000	HGR	PNBP UNS
27	Studi Faktor Intrinsik dan Ekstrinsik Determinan pada Atribut Mutu Pangan Fungsional Berbasis Kakao Tipe Single Origin Chocolate	Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad, S.T.P., M.Sc.	202 0	Rp 100.000.000	K Indonesia	BOPTN UNS
28	The 3rd International Conference on Food Science and Engineering (ICFSE) 2020	M. Zukhrufuz Zaman, S.P., M.P., Ph.D.	202 0	Rp 60.000.000	HPKI	BOPTN UNS
				Rp 503.406.000		
29	Pengembangan Prototipe Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Millet Putih (<i>Panicum miliceum</i> L) dan Koya Ikan Nila Merah (<i>Oreochromis</i> sp.)	R. Baskara Katri Anandito, S.T.P.,M.P	201 9	Rp 90.000.000		PNBP UNS
30	Pengembangan Potensi Komoditas Lokal sebagai Pangan Fungsional	Dr. Setyaningrum Ariviani, S.T.P.,M.Sc.	201 9	Rp 26.000.000		PNBP UNS
31	Peningkatan Kapasitas Grup Riset Food Quality and Health Melalui Program Percepatan Publikasi Internasional Terindeks Scopus	Gusti Fauza, S.T.,M.T., Ph.D.	201 9	Rp 26.000.000		PNBP UNS

32	Pengembangan Bumbu Instan Tradisional Indonesia Penghasil 'Umami' Berbasis Tempe Mlanding Over fermented sebagai Upaya Pelestarian Kearifan Lokal	Asri Nursiwi, Stp., M.Sc.	201 9	Rp 82.500.000		PNBP UNS
33	Pengembangan Ragi Tempe Instan Menggunakan Campuran Isolat Indigenous untuk Pembuatan Tempe Berbasis Kacang-kacangan Lokal	Ardhea Mustika Sari, S.T.P., M.Sc.	201 9	Rp 47.500.000		PNBP UNS
34	Ekstraksi, Isolasi dan Karakterisasi Inulin dari Berbagai Varietas Ubi Jalar	Bara Yudhistira, S.T.P., M.Sc.	201 9	Rp 42.000.000		PNBP UNS
35	Occurrence of Biogenic Amines and Their Producing Bacteria In Fermented Fish Products Consumed In Indonesia	M. Zukhrufuz Zaman, S.P.,M.P.,Ph.D.	201 9	Rp 90.000.000		PNBP UNS
36	Studi Peningkatan Kapasitas Antioksidan Kecambah Legum Lokal dengan Teknik Elisitasi dan Potensinya sebagai Agensia Antidiabetik	Dr. Setyaningrum Ariviani, S.T.P.,M.Sc.	201 9	Rp 54.146.000		Kemenristek Dikti
37	Perubahan Senyawa Gizi, Antigizi, Fungsional, dan Profil Mikrobiologi pada Biji Lamtoro (Leucaena leucocephala) selama Fermentasi	Dwi Ishartani, S.T.P., M.Si.	201 9	Rp 69.990.000		Kemenristek Dikti
				Rp 528.136.000		