

Appendix 3.1.A.8

Profile of National Journals and Proceedings of Food Science Technology Lecturer in the Last Three Years			
No	Title	Author	Year
58	ANALISIS FISIK, KIMIA DAN SENSORIS TEH BUNGA KRISAN PUTIH (Chrysanthemum morifolium Ramat.) DENGAN PENGERINGAN KABINET	Ir. Kawiji., M.P.	2021
		Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si.	2021
		Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2021
		Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.	2021
59	ANALISIS MUTU FISIK DAN KIMIACABAI JAWA (Piper retrofractum Vahl.) DENGAN METODE PENGERINGAN OVEN KABINET DAN PENGERINGAN SINAR MATAHARI	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2021
		Adhitya Pitara Sanjaya., S.T.P., M.Sc.	2021
60	APLIKASI EDIBLE COATING BERBASIS NATRIUM ALGINAT MINYAK ATSIRI SERAI DAPUR (Cymbopogon citratus) PADA FILLET IKAN NILA (Oreochromis niloticus) GUNA MENGHAMBAT KERUSAKAN MIKROBIOLOGIS	Lia Umi Khasanah., S.T., M.T.	2021
		Ardhea Mustika Sari., S.T.P., M.Sc.	2021
61	Aplikasi Mesin Pemasak Minuman Rempah Jahe (Zingiber officinale) Dengan Pengaduk Otomatis di UKM Polanmadu	Danar Praseptiangga., S.T.P., M.Sc., Ph.D.	2021
		Anastriyani Yulviatun., S.T.P., M.Sc.	2021
		Dr. Ir. Choeroel Anam., M.P., M.T.	2021
62	Effect of Partially Purified Polygalacturonase and Cellulase on Red Guava Juice Clarification at Various Incubation Times and Temperatures	Ardhea Mustika Sari., S.T.P., M.Sc.	2021
		Adhitya Pitara Sanjaya., S.T.P., M.Sc.	2021
		Esti Widowati., S.Si., M.P.	2021
63	EFFECTS OF RED GUAVA EXTRACT (Psidium guajava Linn) ON BEEF QUALITY IN THE CURING PROCESS	Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2021
		Asri Nursiwi., STP., M.Sc.	2021
64	Formulation and Characterization of Nanoencapsulated-Based Eucalyptus Oil (Eucalyptus citriodora) Lozenges Hard Candy	Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2021
65	Fortifikasi Tepung Kelapa Pada Biskuit Anak Balita	Dr. Ir. Choeroel Anam., M.P., M.T.	2021
66	Introduksi Produksi Nugget PasTa untuk Diversifikasi dan Inovasi Pangan dari Ampas Tahu pada UKM Tahu Makmur	Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	2021
		Gusti Fauza., S.T., M.T., Ph.D.	2021
67	KARAKTERISASI HIDROSOL KULIT BATANG KAYU MANIS (Cinnamomum burmannii) PADA BERBAGAI VARIASI BUKAAN VALVE DESTILASI UAP SKALA PILOT PLAN	Godras Jati Manuhara., S.T.P., M.Sc.	2021
		Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2021
		Ir. Kawiji., M.P.	2021
		Lia Umi Khasanah., S.T., M.T.	2021
68	Karakteristik Fisik dan Organoleptik MP-ASI Instan Diperkaya Ikan Patin dan Ikan Gabus Metode Freeze Dryer	Ir. Kawiji., M.P.	2021
69		Dr. Ir. Choeroel Anam., M.P., M.T.	2021
70	Penerapan Teknologi Proses Produksi Untuk Meningkatkan Kapasitas Dan Kualitas Kecap Manis UKM Bumi Makmur Sejahtera	Gusti Fauza., S.T., M.T., Ph.D.	2021
71	PENGARUH VARIASI FORMULASI DAN WAKTU PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN HERBAL DAUN BELUNTAS DAN DAUN MINT	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2021
		Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.	2021
72	Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincin Hijau (Cyclea barbata L. Miens)	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2021
		Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.	2021
		Ir. Windi Atmaka., M.P.	2021
73	PENGARUH VARIASI WAKTU OZONISASI DAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN SENSORIS PADA DAGING AYAM BROILER (Gallus domesticus)	Ir. Kawiji., M.P.	2021
		Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2021
		Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.	2021
74	PENGEMBANGAN TEPUNG KECAMBAH KACANG TUNGGAK (Vigna unguiculata) SEBAGAI SEREAL FUNGSIONAL KAYA SERAT PANGAN DAN BERPOTENSI ANTIOKSIDAN	Dr. Setyaningrum Ariviani., S.T.P., M.Sc.	2021
75	PENGUNAAN PEMANIS RENDAH KALORI STEVIA PADA VELVA TOMAT (Lycopersicum esculentum mill)	Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	2021
		Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si.	2021
76	Peningkatan Kualitas dan Kuantitas Biji Kakao Melalui Intensifikasi Perawatan Kakao, Introduksi Alat Budidaya, dan Pengering Sistem Hybrid	Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.	2021
		Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	2021
77	Peningkatan Kapasitas dan Mutu Produk Brownies Tempe di Industri Rumah Tangga (IRT) melalui Introduksi Teknologi Tepat Guna	Lia Umi Khasanah., S.T., M.T.	2021
		Ir. Windi Atmaka., M.P.	2021
		Dr. Setyaningrum Ariviani., S.T.P., M.Sc.	2021
		Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si.	2021
		Siswanti., STP, M.Sc	2021
78	Peningkatan Kapasitas Petani Cokelat Desa Randualas Kecamatan Kare Kabupaten Madiun Melalui Edukasi Kualitas Kemasan Produk Cokelat	Danar Praseptiangga., S.T.P., M.Sc., Ph.D.	2021
		Anastriyani Yulviatun., S.T.P., M.Sc.	2021
		Achmad Ridwan Ariyantoro., S.T.P., M.Sc., Ph.D.	2021
		Dr. Ir. Choeroel Anam., M.P., M.T.	2021
79	Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Sorgum Manis (Sorghum bicolor L.) dengan Aplikasi Pupuk Kandang di Lahan Kering	Dr. Ir. Rofandi Hartanto., M.P.	2021
80	PHYSICAL CHARACTERISTICS, SENSORY EVALUATION, AND AMINO ACID CONTENT OF POWDERED OVER FERMENTED MLANDING TEMPEH	Asri Nursiwi., STP., M.Sc.	2021
		Ardhea Mustika Sari., S.T.P., M.Sc.	2021
		Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si.	2021
81	POTENSI CHITOSAN DAN ESSENTIAL OIL BAWANG PUTIH (Allium sativum)	Dr. Setyaningrum Ariviani., S.T.P., M.Sc.	2021
82	Sikap Petani terhadap Pengolahan Kopi Robusta Berbasis Indikasi Geografis di	Adhitya Pitara Sanjaya., S.T.P., M.Sc.	2021
83	The Effect of Active Paper Packaging Enriched with Oleoresin from Solid Waste of Pressed Curcuma xanthorrhiza Roxb. Placement Methods on Quality of Refrigerated Strawberry (Fragaria x ananassa)	Ir. Windi Atmaka., M.P.	2021
		Godras Jati Manuhara., S.T.P., M.Sc.	2021
		Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2021

		Ir. Kawiji., M.P.	2021
		Lia Umi Khasanah., S.T., M.T.	2021
84	Transformasi Kulit Singkong Menjadi Nata de Cassava dan Biostarter Kompos di Kecamatan Jatipuro Karanganyar	Dr. Ir. Rofandi Hartanto., M.P.	2021
85	Transformation of Micro Small and Medium Enterprises in Semarang through	Dr. Ir. Choiroel Anam., M.P., M.T.	2021
113	BRANDING JURNAL KEWIRAUSAHAAN DAN BISNIS	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2020
114	Chemical, Physical, and Sensory Characteristics of Simulation Chips Based Milkfish (<i>Chanos chanos</i>) and Kidney Beans Flour (<i>Phaseolus Vulgaris L.</i>) as a Protein Sources	Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.	2020
		Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2020
115	EDIBLE COATING MINYAK ATSIRI KEMANGI (<i>OCIMUM BASILICUM</i>) PADA FILLET IKAN NILA (<i>OREOCHROMIS NILOTICUS</i>) SELAMA PENYIMPANAN	Ardhea Mustika Sari., S.T.P., M.Sc.	2020
		Lia Umi Khasanah., S.T., M.T.	2020
116	Edukasi Adopsi Standar Mutu Berbasis Indikasi Geografis Pada Petani Kopi di	Adhitya Pitara Sanjaya., S.T.P., M.Sc.	2020
117	EVALUASI MUTU KOPI ROBUSTA DI KECAMATAN KARE KABUPATEN	Dr. Ir. Choiroel Anam., M.P., M.T.	2020
118	IbM Pengembangan Produk Cokelat Couverture dengan Penambahan Pangan Fungsional di Desa Randualas Kecamatan Kare Kabupaten Madiun	Achmad Ridwan Ariyantoro., S.T.P., M.Sc., Ph.D.	2020
		Ir. Kawiji., M.P.	2020
		Dr. Ir. Choiroel Anam., M.P., M.T.	2020
119	Karakterisasi bakteri pektinolitik dari limbah kulit jeruk dan karakterisasi pektinase yang dihasilkan serta studi aplikasinya untuk penjernihan sari buah Jeruk Pontianak	Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2020
		Edhi Nurhartadi., S.T.P., M.P.	2020
		Esti Widowati., S.Si., M.P.	2020
120	KARAKTERISTIK TABLET EFFERVESCENT LABU SIAM (<i>Sechium edule Sw.</i>) DAN EKSTRAK SECANG (<i>Caesalpinia sappan L.</i>) DENGAN FILLER	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2020
		Dr. Ir. Choiroel Anam., M.P., M.T.	2020
121	KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS PADA SNACK BARTEPUNG EDAMAME (<i>Glycine max(L.) Merr.</i>) DAN TEPUNG	Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si.	2020
		Siswanti., STP, M.Sc	2020
122	KOMBINASI ENZIM POLIGALAKTURONASE DAN ENZIM PEKTINESTERASE PADA KLARIFIKASI SARI BUAH NAGA SUPER MERAH	Ardhea Mustika Sari., S.T.P., M.Sc.	2020
		Esti Widowati., S.Si., M.P.	2020
123	MATCHA GREEN TEA AND LEMON JUICE APPLICATION OF SERABI SOLO PRODUCTION IN SME LINGGAPURUSOLO	Esti Widowati., S.Si., M.P.	2020
		Gusti Fauza., S.T., M.T., Ph.D.	2020
124	PENGARUH APLIKASI EDIBLE COATING HIDROKSI PROPIL METIL	Danar Praseptiangga., S.T.P., M.Sc., Ph.D.	2020
125	Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Gum Arab dalam Velva Buah Naga	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2020
126	PENGARUH ENZIM POLIGALAKTURONASE DAN GELATIN DALAM	Esti Widowati., S.Si., M.P.	2020
127	PENGARUH KARAGENAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA GEL CINCAU HIJAU POHON (<i>Premna oblongifolia Merr.</i>)	Ir. Windi Atmaka., M.P.	2020
		Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2020
		Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.	2020
128	Pengaruh Kombinasi Enzim Pektinesterase dan Poligalakturonase terhadap Klarifikasi Sari Buah Apel Varietas Manalagi	Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si.	2020
		Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2020
		Esti Widowati., S.Si., M.P.	2020
129	PENGARUH MADU TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN MIKROBIOLOGI VELVA JAMBU BIJI MERAH (<i>Psidium guajava L.</i>) PROBIOTIK (<i>Lactobacillus acidophilus</i> IFO 13951)	Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si.	2020
		Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2020
		M. Zukhrufuz Zaman., S.P., M.P., Ph.D.	2020
130	PENGARUH PROPORSI TEPUNG RUMPUT LAUT <i>Kappaphycus alvarezii</i> , <i>Eucheuma spinosum</i> , DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP DAYA TERIMA	Dr. Ir. Choiroel Anam., M.P., M.T.	2020
		Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si.	2020
131	PENGARUH RASIO PELARUT DAN WAKTU PENGENDAPAN PADA ISOLASI INULIN UBI JALAR (<i>Ipomoea batatas</i>)	Siswanti., STP, M.Sc	2020
		Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2020
132	Pengaruh Virgin Coconut Oil (VCO) terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Mikrobiologi Strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i>) Selama Penyimpanan	Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2020
		Siswanti., STP, M.Sc	2020
133	PENGARUH VIRGIN COCONUT OIL (VCO) TERHADAP KARAKTERISTIK DAN UMUR SIMPAN ROTI MANIS	Ir. Windi Atmaka., M.P.	2020
		Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2020
134	Peningkatan Daya Saing Keripik Melalui Perajang Slice Kentang dan Desain Kemasan	Dr. Ir. Choiroel Anam., M.P., M.T.	2020
135	PROSPEK PENGEMBANGAN ES GABUS BUAH DAN SAYUR, CITA RASA	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2020
136	Sinergi Dosen dan Mahasiswa dalam Pemberdayaan Wanita di Desa Koripan, Kecamatan Matesih, Kabupaten Karanganyar	Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si.	2020
		Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	2020
137	The Effect of Carrageenan on The Textural and Sensory Characteristics of Mackerel Tuna Fishballs	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2020
		Adhitya Pitara Sanjaya., S.T.P., M.Sc.	2020
138	The Radical Scavenging Activity and Thermal Stability of Cinnamon Extract-Loaded	Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	2020
139	UMUR SIMPAN SAMBAL PARI (<i>Dasyatis Sp.</i>) ASAP YANG DIKEMAS JAR	Adhitya Pitara Sanjaya., S.T.P., M.Sc.	2020
185	Characteristic and Self-Life Test of Food Bar with Combination of White Millet, Snakehead Fish and Soy Flour	Siswanti., STP, M.Sc	2019
		Edhi Nurhartadi., S.T.P., M.P.	2019
186	Efek Antimikroba Kombinasi Nisin dengan Minyak Atsiri Curcuma pada Mikroorganisme Patogen dan Pembusuk Pangan	Rohula Utami., S.T.P., M.P.	2019
		Asri Nursiwi., STP., M.Sc.	2019
		Ardhea Mustika Sari., S.T.P., M.Sc.	2019
187	KANDUNGAN PROKSIMAT, ASAM SIANIDA, ASAM FITAT DAN TEKSTUR TAHU KEDELAI (<i>Glycine max</i>)-KORO PEDANG PUTIH (<i>Canavalia ensiformis</i>)	Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si.	2019
		Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si.	2019
188	KARAKTERISTIK BROWNIS COKELAT KUKUS BERBAHAN DASAR PATI GARUT DENGAN SUBSTITUSI PARSIAL TEPUNG JEWAWUT	Siswanti., STP, M.Sc	2019
		Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc.	2019
189	Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies Bayam Hijau (<i>Amaranthus</i>)	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2019
190	Mengungkap Senyawa Pada Nata De Coco Sebagai Pangan Fungsional	M. Zukhrufuz Zaman., S.P., M.P., Ph.D.	2019
		Dr. Ir. Choiroel Anam., M.P., M.T.	2019
191	PENGARUH IKAN PATIN DAN IKAN GABUS TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK MP-ASI INSTAN	Dr. Ir. Choiroel Anam., M.P., M.T.	2019
		Ir. Kawiji., M.P.	2019
192	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL TERHADAP	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2019

	MUTU FISIK KIMIA DAN SENSORIS VELVA BUAH MELON (<i>Cucumis melo</i> L.)	Dr. Ir. Rofandi Hartanto., M.P.	2019
193	PENGARUH LAMA BLANCHING DAN RUMUS PETIKAN DAUN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, SERTA SENSORIS TEH DAUN TIN (<i>Ficus</i>	Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si.	2019
		Asri Nursiwi., STP., M.Sc.	2019
194	Peningkatan Kualitas Sari Buah Naga Super Red (<i>Hylocereus Costaricensis</i>) Melalui Introduksi Teknik Ekstraksi dan Aplikasi Enzim Pektinase di Desa Krikilan, Masaran,	Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si.	2019
		Esti Widowati., S.Si., M.P.	2019
195	PERBAIKAN KEMASAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL SOSIS SOLO DI UKM SOSIS GAJAHAN [PACKAGING IMPROVEMENT TO INCREASE SELLING VALUE OF SOSIS SOLO IN SMALL AND MEDIUM ENTERPRISE (SME) SOSIS GAJAHAN]	Ardhea Mustika Sari., S.T.P., M.Sc.	2019
		Siswanti., STP, M.Sc	2019
		Asri Nursiwi., STP., M.Sc.	2019
		Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si.	2019
196	Perbaikan Sanitasi dan Hygiene Produk Bandeng Presto AR Putra Maju Jaya di Desa Tegal Arum, Mojosongo, Surakarta	Siswanti., STP, M.Sc	2019
		Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2019
197	PERCEPATAN JURNAL KEWIRAUSAHAAN DAN BISNIS MENUJU	Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc.	2019
198	UMUR SIMPAN DAN KUALITAS MIKROBIOLOGIS TELUR ITIK ASIN RENDAH SODIUM DENGAN PENGGUNAAN EKSTRAK DAUN JATI DAN PENGOVENAN	Dr. Setyaningrum Ariviani., S.TP., M.Sc.	2019
		Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si.	2019
		Gusti Fauza., S.T., M.T., Ph.D.	2019