

No	Intellectual Property Rights Protection
1	Angkringan : dari tinjauan sosial dan pangan Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-90640-6-8 (2019)
2	Biofuels: Alternative Feedstocks and Conversion Process For The Production of Liquid and Gaseous Adhitya Pitara Sanjaya., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-0-12-81-6856-1 (2019)
3	Pangan Indonesia Berkualitas Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-602-5873-21-8 (2019)
4	Perspektif Mutu dan Evaluasi Bisnis Es Gabus Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-90640-1-3 (2019)
5	Potensi Pengembangan Produk Berbasis Millet Ir. Kawiji., M.P., Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc., Siswanti., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-91288-9-0 (2019)
6	Tujuh Umbi Potensial Indonesia Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc., Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si. ISBN : 978-623-7485-14-8 (2019)
7	Agribisnis Brokoli Organik : Budidaya, Pasca Panen, dan Analisis Usahatani Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7565-49-9 (2020)
8	Almond Crispy Berbasis Ubi Jalar Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-24-7 (2020)
9	BUSINESS DEVELOPMENT SERVICES: MEWUJUDKAN USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) BERDAYA Dr. Ir. Choeroel Anam., M.P., M.T. ISBN : 978-623-7565-36-9 (2020)
10	Current Issues of Food in Indonesia Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7676-57-7 (2020)
11	Hard Candy Daun Katuk dan Jahe Emprit Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-23-0 (2020)
12	Hard Candy Daun Katuk dan Kunyit Asam Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-26-1 (2020)
13	Kerupuk Berbasis Kacang Hijau Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-25-4 (2020)
14	Ketahanan dan Keamanan Pangan Indonesia Sekarang dan Ke Depan Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7676-24-9 (2020)
15	Mi Lidi Berbasis Sukun Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-27-8 (2020)
16	PROSES OZONISASI PADA BAYAM JEPANG Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc., Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si. ISBN : 978-623-7485-56-8 (2020)
17	PROSES OZONISASI PADA DAGING AYAM Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si., Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-53-7 (2020)
18	Sambal Kacang dalam Kuliner Nusantara Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc., Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7974-55-0 (2020)
19	STUDI EDIBLE FILM PATI UBI JALAR UNGU DENGAN PENAMBAHAN KITOSAN Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-55-1 (2020)
20	Waktu Proofing dan Xanthan Gum pada Roti Tawar Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-28-5 (2020)
20	Analisis Mutu Fisik Dan Kimia Teh Bunga Krisan Kuning (Chrysanthemum Indicum) Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc., Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si., Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si., Ir. Kawiji., M.P. ISBN : 978-623-5603-00-1 (2021)
21	ANALISIS MUTU FISIK, KIMIA DAN SENSORIS TEH BUNGA KRISAN PUTIH (Chrysanthemum morifolium Ramat) Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc., Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si., Ir. Bambang Sigit Amanto., M.Si., Ir. Kawiji., M.P. ISBN : 978-623-7485-97-1 (2021)
21	APLIKASI CMC (Carboxymethyl Cellulose) DAN GUM ARAB DALAM PEMBUATAN VELVA BUAH NAGA SUPER MERAH (Hylocereus Costaricensis) Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-63-6 (2021)
22	INDIKASI GEOGRAFIS: MEMBANGUN DAYA SAING KOPI INDONESIA Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-6482-52-0 (2021)

22	MARSHMALLOW BUAH NANGKA Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-623-7485-98-8 (2021)
23	Pengaruh Blanching dan Metode Foam Mat Drying terhadap Karakteristik Inulin Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L.) Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc., Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si. ISBN : 978-623-5603-01-8 (2021)
23	Program Kerja BUMDES Pilang Berdikari Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-602-14880-5-8 (2021)
24	Tips and Trick Strategi Pemasaran: Pemasaran Jasa dengan Marketing Mix 7P Bara Yudhistira., S.T.P., M.Sc. ISBN : 978-602-14880-6-5 (2021)
25	Metode Pembuatan Koya Berbahan Dasar Ikan Nila dan Kedelai Siswanti., STP, M.Sc, Ir. Kawiji., M.P. S00202010264 (2020)
26	METODE PEMBUATAN BUMBU PENYEDAP TEMPE BOSOK BERBASIS TEMPE LAMTORO M. Zukhrufuz Zaman., S.P., M.P., Ph.D., Ardhea Mustika Sari., S.T.P., M.Sc., Dwi Ishartani., S.T.P., M.Si., Asri Nursiwi., STP., M.Sc. S00202111850 (2021)
27	Video Pengabdian Masyarakat FP UNS Tentang Kakao Dr. Dimas Rahadian Aji Muhammad., S.T.P., M.Sc., Dr. Ir. Sigit Prabawa., M.Si.
28	Program Komputer Gusti Fauza., S.T., M.T., Ph.D.