

DAFTAR SKRIPSI THP 2001

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	ALBUMIN IKAN	EKSTRAKSI ALBUMIN IKAN GABUS <APHIOCHEPALUS SHLATSU> PENGARUH SUSU & LAMA PEMANASAN SERTA FAKSINASI ALBUMIN MENGGUNAKAN ASAM	Agus Heri S.
2	AMPAS GARUT	HIDROLISA SELULOSA AMPAS GARUT <MARANTA ARRUNDINACIAAE I> OLEH SEL TRICHODERMA VIRIDE AMOBIL DENGAN METODE PENJEBAKAN MENGGUNAKAN MATRIK Ca - ALGENAT	Yuliana Yasmin D.
3	BUBUR BAYI	PENYUSUNAN FORMULA BUBUR BAYI BERBAHAN TEPUNG UBI JALAR BERTUNAS <IPOMOE BATATAS I> DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG KACANGAN DENGAN LINIER PROGRAMMING UNTUK MENCAPAI KECUKUPAN PROTEIN , VITAMIN C, BESI, DAN KALSIMUM	Pebru Yuwono
4	BUBUR MANGGA	PENGARUH KONSENTRASI BUSA DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK TEPUNG BUBUR MANGGA KEVEINE (MANGIVERA ADORATAGRIFF)	Lilik Fatmawati
5	CAKE TEMPE	PEMBUATAN CAKE TEMPE KAJIAN PROPORSI TEPUNG TEMPE DENGAN TEPUNG GANDUM DAN PROPORSI GULA AREN DENGAN GULA PASIR . .	Dian Riasari
6	CANGKANG RAJUNGAN	OPTIMASI PROSES' DEMINERALISASI CANGKANG RAJUNGAN <PRATUNUS BELAGICUS> KAJIAN SUHU DAN WAKTU DEMINERALISASI .	Zohan Effendi
7	CARANG EMAS UMBI KIMPUL	PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN PH. LARUTAN ASAM PHOSPAT (H3PO4) TERHADAP SIFAT FISK: KIMIA DAN ORGANOLEPTIK CARANG ETAS UMBI KEMPUT <XANTHOSOMA SAGITTIPOLIUM SCHAAT>	Bunga Herawati M.
8	COOKIS UBI JALAR	PENGARUH PROPORSI TEPUNG UBI JALAR <EPOMEA,,BATATAS I> DN TEMPE SERTA PENAMBAHAN FRUKTOSA TERHADAP MUTU COOKIS UBI JALAR	Nur Sobariyatun
9	CORNET BEEF	STUDI KEAMANAN PANGAN DAN KARAKTERISTIK FISIKA KIMIA SERTA ORGANOLEPT CORNED BEEF YANG BEREDAR DI BEBERAPA PASAR SWALAYAN KODYA MALANG <KAJI NETRIT DAN PEWARNA BUATAN >	Ismi Susilawati
10	CRACKERS VEGETABLES	PEMBUATAN VEGETATABLE CRACKERS TINJAUAN PROPORSI TEPUNG TERIGU, TEPUNG JAGUNG SERTA PENAMBAHAN MENTEGA PUTIH .	Heni Kurniatiningsih
11	DAGING SINTETIK ,	PENGARUH PH DAN LAMA PERENDAMAN HCI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DAGING SINTETIK DARI BUNGKIL KACANG TANAH	Dwi Yuri D.
12	DODOL KETAN	PENGARUH PROPORSI TEPUNG (BERAS KETAN DAN UBI JALAR) SERTA PENAMBAHAN SANTAN TERHADAP KUALITAS DODOL KETAN	Iwan Hendriana
13	DODOL KETAN WALUH	PEMBUATAN DODOL WALUH <CURURBITA MOSCHATADUCH>. KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG KETAN DAN TERIGU SERTA GULU PASIR TERHADAP SIFAT FISIKO .KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Rahmi Irawati
14	EDIBLE FILM	PEMBUATAN EDIBLE FILM (KAJIAN KONSENTRASI TAPIOKA. DAN KONSENTRASI KARAGINAN TERHADAP BEBERAPA FISIK EDIBLE FILM)	Desi Purwitasari
15	EFFERVESCENT MENGKUDU	PEMBUATAN EVERVESCENT MENGKUDU <MORINDA CETRIFOIA> : KAJIAN JENIS ASAM DAN KONSENTRASI DEKSTRASA M.ONOHIDRAT TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Ermy Wardiningsih
16	EKSTRAK DAUN SUJI	MIKROENKAPSULASI EKSTRAK DAUN SUJI (PLIOMELE ANGUSTIFOLIA) DENGAN PENGERING	Yati Hidayati
17	EKSTRAKSI KULIT MANGGIS	EKSTRAKSI PEWARNA ALAMI DARI KULIT BUAH MANGGIS <GARCINIA MANGASTANA L> KAJIAN KONSENTRASI HCL DAN APLIKASINYA PADA YOGHURT	Irwin Dani
18	EKSTRUSI BASIS JAGUNG	PENGARUH JAGUNG DENGAN UBI JALAR <IPOMEA BATATAS 1> DAN KEDELAI <GLIANE MASE> BERGEMANISASI TERHADAP SIFAT PRODUKS EKSTRUSI BASIS JAGUNG	Umi Hannidah

19	EKSTRUSI JAGUNG	FORTIFIKASI KUPANG PADA MAKANAN RINGAN PRODUK EKSTRUSI JAGUNG : TINJAUAN DARI JENIS DAN PROPORSI KUPANG YANG DITAMBAHKAN	Dallah Retno Mentari
20	ES KRIM KACANG HIJAU	PENGARUH KONSENTRASI SKARTENING DAN AGAR SBY TABILIZER TERHADAP KUALITAS FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES CREAM KACANG HIJAU <VEGAN RADIATE 1>	Iffah Zubaidah
21	ES KRIM TEMPE	PEMBUATAN ES KRIM SUSU TEMPE KAJIAN DARI JENJS STABILIZER DAN KONSENTRASI SKARTENING TERHADAP KUALITAS FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIKNYA	Fona Herlina
22	FLAKE	PENGARUH PROPORSI TEPUNG UBI JALAR BERTUNAS DAN TEPUNG KACANG KEDELAI BERKECAMBAH SERTA.PENGARUH LAMA	" Heryunah
23	GETUK LINDRI	PENGARUH PROPORSI UBI KAYU DATA TEPUNG GAPLEK SERTA PENAMHAHAN AIR TERHADAP ASPEK KUALITAS FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK GETUK LINDRI	Faris Pradini H.
24	GULA CAIR	KLARIFIKASI TETES TEBU SEBAGAI BAHAN BAKU GULA CAIR DENGAN METODE FASFATENSI	Rani Latu Parisa
25	HACCP	PENGEMBANGAN MODEL GENERIK HACCP UNTUK INDUSTRI PEMBEKUAN UDANG	Indria Purwaningrum
26	IMMOBILISASI SEL NRR 3728	IMMOBILISASI SEL ANTHROBACTER SP. NRRI, B.3728 PENGHASIL GLUKOSA ESOMARASE MENGGUNAKAN GELATIN TEPE B. DAN GLUTANAL DEHID	Alexander R.O
27	ISOLASI KITIN	ISOLASI KITIN DARI CANGKANG RAJUNGAN < PORTUNUS PELAGICUS> KAJIAN SUHU DAN WAKTU PROSES DIPROTENASI	Ida Ayu Ulifah
28	JAM BLIGO	PENGARUH PROPORSI BLIGO <BENINCOSA HISPIDA> NANAS <ANANAS COMOSMUS I MER> DAN PROPORSI SUKROSA FRUKTOSA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK JAMBU BLIGO /	Zulianti Hidayah
29	JAMU BELIK.	PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN PASTEURISASI TERHADAP KUALITAS JAMU BATIK SELAMA PENYIMPANAN	Supri Astuti
30	JAMUR TIRAM PUTIH	PROSEDUR OPERASI STANDART PENGERINGAN JAMUR TIRAM PUTIH <PLEUROTIRS FLORIDA>	Arty anti Hartati
31	JELLY APEL ANNA	PEMBUATAN JELLY APEL <MALUS SYLVISTRISMULL> VARITAS ANNA KAJIAN. PROPORSI AIR PEREBUSAN BUAH DAN KONSENTRASI GULA TERHADAP SIFAT FLSIK KIMIA & ORGANOLEPTIK	Iriyanti Ningrum T
32	JELLY NANGKA	STUDI PEMBUATAN JELLY NANGKA <ARTOCORPUS HETERO PHYLLUS> TINJAUAN KONSENTRASI KARAGENAN DAN PENAMBAHAN GULA	Anggia S. A.
33	JENANG BERAS KETAN	PENGARUH PROPORSI TEPUNG (BERAS KETAN DAN GAPELEK) SERTA PENAMBAHAN SANTAN TERHADAP ATRIBUT KUALITAS FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK JENANG	Budi Setiawan
34	JENANG KETAN	PENGARUH PENAMBAHAN SORBITOL DAN ANTIKSI DAN (BHA-BHT) TERHADAP KUALITAS JENANG KETAN SELAMA PENYIMPANAN	Rodifa Choruly
35	KERUPUK NANAS	PEMBUATAN KERUPUK NANAS : KAJIAN PENAMBAHAN BUBUR BUAH NANAS DAN NA HCO3 TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Kabul Abdillah
36	KECAP KACANG TANAH	PEMBUATAN KECAP KACANG TANAH (ARACHIS HYPHOGEA I.) KAJIAN LAMA FERMENTASI DAN KONSENTRASI LARUTAN GARAM TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK KECAP.	Erni Lismayanti
37	KONSENTRAT AIR BUAH MANGGA	APLIKASI PEMBUATAN BEKU PADA PEMBUATAN KONSCTRAT AIR BUAH MANGGA PAKIL MANGIFERA FOETIDA LOUR> KAJIAN DARI LAMA FILTRASI SENTGFEEGOL DAN ULANGAN PEMEKATAN	Fajar Ma'rufin
38	KUE SATU	PEMBUATAN KUE SATU . KAJIAN DARI SUBSTITUSI BAHAN BAKU DAN PROPORSI GULA TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE SATU	Fitri Achiyati
39	KUNYIT CELUP	PEMBUATAN BUBUK KUNYIT <CUCURMA LONGA 1> CELUP PENGARUH KONSENTRASI NA METABIL SULFITE DAN WAKTU BLANCHING	Siti Sakdiyalt

40	MADU MONGSO	PEMBUATAN MADU MONGSO : KAJIAN DARI LAMA FERMENTASI TAPE KETAN DAN PENAMBAHAN SORBITOL TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Ibnul Huda
41	MANISAN KULIT SEMANGKA	MANISAN KULIT SEMANGKA <CITRULLUS VULGARIS SCBARIL> KAJIAN KONSENTRASI CaCl ₂ DAN LAMA BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Irda Hastuti
42	MIE BASAH	STUDI KEAMANAN PANGAN DAN KARAKTERISTIK SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MIE BASAH DI PASAR KODYA MALANG (KAJIAN BORAKS FORMALIN DAN PEWARNA SINTETIS)	Retno Megawati
43	MINYAK BEKAS	STUDI KUALITAS KANDUNGAN MINYAK BEKAS KANDUNGAN MINYAK BEKAS PENGGORENGAN KERUPUK PUTIH PADA PERUSAHAAN YANG BERADA DI KECAMATAN SUKUN DAN BLIMBING KODYA MALANG	Yusnita Dewi
44	MINYAK GORENG BEKAS	STUDI BEBERAPA SIFAT FISIK KIMIA MINYAK GORENG BEKAS PENGGORENGAN KERIPIK PEPAYA SISTEM VAKUM	Anna Fadillah
45	MINYAK GORENG BEKAS	PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI KANSTIH SODA DAN SUHU PADA PROSES NETRALISASI DISERTAI BLANCHING MINYAK GORENG BEKAS PENGGORENG KERIPIK TEMPE TERHADAP KARAKTERISTIK MINYAK GORENG YANG DIHASILKAN	Imawati Warastuti
46	MINYAK GORENG BEKAS	IDENTIFIKASI KERUSAKAN MINYAK GORENG BEKAS PADA BEBERAPA PENJUALI GORENGAN DI KECAMATAN LOWOKWARU KODYA MALANG	Metta Kusumawati
47	MINYAK KASAR	EKSTRAKSI MINYAK KELAPA <COCOS NUCIFERA > PROSES BASAH MENGGUNAKAN EKSTRAK BUAH NANAS <ANANAS COSMOSUS 1> KAJIAN DARI PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NANAS DAN SUHU PEMERAMAN TERHADAP KUALITAS RENDEMAN DAN MUTU MINYAK KASAR	Suyatno
48	NIRA TEBU	PENGARUH FASFALASI DAN PENAMBAHAN FLOKUIAN ANION <POLIAKRIAMID TERHIDROLISA SEBAGIAN> TERHADAP KUALITAS NIRA TEBU TERKLARIFIKASI	Keterin Kenyo P.
49	NRRL 3728	PENGEMBANGAN SEL ARTKROBACTER SP. NRRL B.3728 PENGHASIL GLUKOSA LSOINERASE DENGAN POLIETHEHNEMIN DAN GLUTARALDEHED	Jamroni
50	NRRL B512 (F)	OPTIMASI PENGGUNAAN EKS DEDAK GANDUM SEBAGAI MEDIA FERMENTASI PRODUKS DEKSTRAN OLEH LEUCONOSTOS MESEN TEROIDES NRRL B512 (F) DAN KARAKTERISASI DARI DEKSTRAN YANG DIHASIIKAN	Arif Priyo T.
51	NRRL B512 F	STUDI PRODUKSI DEKSTRAN OLEH LEUCONOSTOC MESENTEROIDES NRRL B 512 F DENGAN MENGGUNAKAN NIRA TEBU (NIRA KENTAL) SEBAGAI MEDIA FERMENTASI	Joko Yuwono
52	NUGGET KUPANG	PEMBUATAN NUGGETS KUPANG <CORBULA FABA HINDS> KAJIAN PENAMBAHAN; TEPUNG TERIGU DAN KUNING TELUR TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Puspita Rini
53	PEANUT BUTTER	PENGARUH PENAMBAHAN PASTA UBI JALAR TERHADAP KUALITAS PEANUT BUTTER	Maria Dian A. W.
54	PEANUT BUTTER	PENGARUH PENAMBAHAN PASTA UBI JALAR TERHADAP KUALITAS PEANUT BUTTER	Mar'atul Mahmudah
55	PEMURNIAN NIRA	PROSES PENGGUNAAN DOLOMIT SEBAGAI SUBSTITUSI PADA PEMUMIAN NIRA DI PG SULFITASI	Kunti Nursasiati
56	PERMEN JELLY	PENGARUH KONSENTRASI SARI BUAH APEL MUDA JENIS MANALAGI DAN KARAGENAN TERHADAP KUALITAS PERMEN JELLY	Setiya Ani Mustikasari
57	PERMEN JELLY	PEMANFAATAN CACAO SWEAT UNTUK PERMEN JELLY : KAJIAN DARI JURMLAH CACAO SWEAT DAN KONSENTRASI GULA	Ruri Endah P.
58	ROTI TAWAR	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU DENGAN BRAN GANDUM SEBAGAI SUMBER SERAT DAN PERSENTASE PENGGUNAAN YEAST TERHADAP MUTU ROTI TAWAR	Diah Nurindah A.
59	ROTI TAWAR	PEMBUATAN TEPUNG TERIGU BERSERAT TINGGI (KAJIAN PEMANFAATAN FINE BRAM DAN POLLARD GANDUM SEBAGAI SUMBER SERAT DAN APLIKASINYA PEMBUATAN ROTI TAWAR)	Yudi Santoso

60	SALON PANGGANG	PENGARUH PROPORSI TEPUNG (BERAS KETAN DAN UBI JALAR) SERTA PENGGUNAAN KELAPA PARUT OVEN DAN SANGRAI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SAGON PANGGANG SELAMA PENYIMPANAN	Ilah Jazilah
61	SAMBAL RUJAK CINGUR	PENGARUH PERLAKUAN PEMANASAN BUMBU DAN PENYANGRAIAN SAMBAL TERHADAP MASA SIMPAN SAMBAL RUJAK CINGUR	Nunik Wulan S.
62	SEREAL INSTANT	PENGARUH PROPORSI TEPUNG EKSTRUDAT JAGUNG KEDELAI DAN TEPUNG KACANG HIJAU SERTA KONSENTRASI Na CMC TERHADAP KUALITAS ASPEK KUALITAS TEPUNG SEREAL INSTANT	Nida Nindita
63	SIRUP JERUK	PENJERNIAN SIRUP JERUK NIPIS <CITRUS AURANTEFOLIA> MENGGUNAKAN METODE ELEKTROKOA GULASI	Novia Dwirena Indrayanti
64	SOSIS JAMUR TIRAM	PENGARUH SUBSTITUSI DAGING DENGAN JAMUR TIRAM COKLAT <PLEURATUS CS> PADA KUALITAS SOSIS	Evita ningsih
65	SOSIS SAPI	STUDI KEAMANAN PANGAN DAN KARAKTERISTIK SIFAT FISIK KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK 9 MEREK SOSIS SAPI YANG BEREDAR DIBEBERAPA PASAR SWALAYAN KODYA MALANG. KAJIAN KADAR NETRIT DAN JENIS PEWARNA SINTETIS	Indria Susanti
66	SOSIS TEMPE	STUDI PENGGUNAAN SEMI REFINED CARRAGENAN DAN PUTIH TELUR DALAM PEMBUATAN SOSIS TEMPE	Sri Anita Rini
67	STICK TAHU	KARAKTERISTIK BEBERAPA SIFAT MUTU FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PRODUK DAN STUDI SOSIAL EKONOMI PADA AGROINDUSTRI STICK TAHU KEDIRI	Prijo Suprpto
68	STICK TEMPE	PEMBUATAN STICK TEMPE "PENGARUH PROPORSI TEMPE DAN TEPUNG CAMPURAN (TAPIOKA DAN TERIGU) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Sevina Ery K.
69	SUSU	STUDI KEAMANAN PANGAN SUSU PASTEURISASI YANG BEREDAR DI KOTA MALANG :KAJIAN ASPEK MIKROBIOLOGIS DAN NILAI GIZI	Pendik Setiawan
70	SUSU KACANG	PENGARUH SUSU AIR EKSTRASI DAN KONSENTRASI Na CMC TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SUSU KENTAL MANIS DARI BUNGKIL KACANG TANAH	Restu Dani W.
71	SUSU PASTEURISASI	PASTEURISASI SUSU DENGAN KEJUTAN LISTRIK BERTENAGA TINGGI	Kurniawan Yunianto
72	SUWAR SUWUR	PEMBUATAN SUWAR SUWIR PISANG RAJA NANGKA <MUSA PARADISEICA> :KAJIAN PENAMBAHAN JENIS DAN PROPORSI PATI TERHADAP BEBERAPA SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Yuniar Ika Rahmayanti
73	TAHU FERMENTASI	PENGARUH JUMLAH INOKULUMLARU TEMPE TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAHU FERMENTASI <KAPINAU TEEM>	T. Erna Widayanti
74	TAHU PONG	KARAKTERISTIK SIFAT FISIKO KIMIA PRODUK "TAHU PONG", DI KODYA MALANG DAN UPAYA PENCEGAHAN KETENGIKAN DENGAN BERBAGAI METODE PENGEMASAN	Kurnia Wahyu L.
75	TAHU PONG	MEMPELAJARI SIFAT FISIKO KIMIA DAN MIKROBIOLOGIS PRODUK "TAHU PONG" PRODUKSI SISENTRA INDUSTRI TAHU TROPODO - KRIAN SELAMA PENYIMPANAN	Dian Nurhayati
76	TAHU TAKWA	STUDI KEAMANAN PANGAN DAN KARAKTERISTIK. SIFAT FISIKO KIMIA TAHU TAKWA KAJIAN KANDUNGAN BORAKS, FORMALIN DAN PEWARNA MAKANAN	Ainul Yakin
77	TAPE UBI JALAR PANGGANG	PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP ASPEK KUALITAS FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAPE UBI JALAR PANGGANG	Moh. Hambali
78	TEMPE	PENGARUH MACAM VARIETAS KEDELAI TERHADAP MUTU TEMPE SELAMA PENYIMPANAN SUHU BEKU < KAJIAN SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK>	Nunik Oktaviani
79	TEMULAWAK EFFERVESCENT	PENGARUH KONSENTRASI SODIUM BIKARBONAT DAN LAMA PENGERINGAN SETELAH PENCAMPURAN BAHAN TERHADAP SIFAT-SIFAT TABLET EFFERVESCENT TEMULAWAK (CURCUMA XANTHORRIZAE)	Luluk Faridatus Z.

80	TEPUNG KEDELAI	PENGARUH SUHU & LAMA PERKECAMBAHAN BIJI KEDELAI TERHADAP MUTU KIMIA DAN NUTRISI TEPUNG YANG DIHASILKAN	Sugeng Widodo
81	TEPUNG KENTANG	PENGARUH JENIS DAN PROPORSI BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN AGANOLEPTIK TEPUNG KETAN INSTAN	Yona Safira
82	TORTILA	PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM METABIL SULFAT DAN PROSENTASE SUSU BUBUK SKIM TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TORTILA	Siti Urnmi Maesaroh
83	TORTILA JAGUNG	PEMBUATAN TORTILA JAGUNG <ZEA MAYS > DENGAN SUPLEMEN TASIS TEMPE KEDELAI <GLICINE MASE> DAN PENAMBAHAN BAKING POWDER	Yessy Wahyu I
84	TORTILA JAGUNG	PENGARUH PROPORSI JAGUNG DAN KEDELAI <GLYNEMASE> BERKECAMBAH SERTA LAMA PERKECAMBAHAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK FORTILA	Ayu Dirahayu
85	UBI JALAR	PEMANFATAN DAUN UBI JALAR <IPOMOE BATATAS 1> SEBAGAI SUMBER CAROTIN, KAJIAN WAKTU PERENDAMAN DAN PEMILIHAN VARIETAS TERHADAP KADAR BETA CAROTIN	Sugeng Iwan
86	VELVA FRUIT	PEMBENTUKAN VELVA FRUIT MANGGA <MANGFERA ENDICAL> KAJIAN FENAMBAHAN KONSENTRASI PATI TAPIOKA TERMODIIFIKASI DAN GULA TERHADAP SIFAT VELVA FRUIT	Syifa Nuriffah
87	WHEY (YOGURT)	PENGARUH TINGKAT PENAMBAHAN SKIM DAN Na CMC TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK WHEY TERFERMENTASI DALAM BENTUK YOGURT	Lina Candra
88	WINGKO	KAJIAN ASPEK KUALITAS WINGKO DARI TEPUNG KOMPOSIT : CAMPURAN TEPUNG KETAN, TEPUNG GAPLEK DAN TAPIOKA SERTA PERUBAHANNYA SELAMA PENYIMPANAN	Ulis Raksnasari
89	YOGHURT PISANG AMBON	PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN PISANG DAN PROPORSI YOGHURT TAMGAHAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPANG PUREE PISANG AMBON TERFERMENTASI	Nunung Yuri A.
90	YOGURT TEMPE	PENGARUH PROPORSI SUSU KEDELAI SUSU TEMPE DAN PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK YOGURT TEMPE	Erma Rakhmawati

DAFTAR SKRIPSI THP 2002

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	ABON IKAN	PENGARUH CARA PENGOLAHAN DAN PENAMBAHAN KLUWIH TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ABON IKAN GABUS	Evi Faridawati
2	AGAR-AGAR KERTAS RUMPUT LAUT	PENGARUH PH DAN PENAMBAHAN KCL TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK AGAR-AGAR KERTAS RUMPUT LAUT	Ermawan H. L.
3	ANTOSIANIN UBI UNGU JEPANG	EKSTRAKSI ANTOSIANIN KASAR DARI UBI UNGU JEPANG (IPOMEA BATATAS VAN JAMAGAWA MARASAKI) KAJIAN PH PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI DAN STABILITASNYA	Imelda
4	BAKSO JAMUR	PENGARUH JENIS JAMUR DAN PROPORSI JAMUR DENGAN TEPUNG TERIGU TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BAKSO JAMUR	R. Juni. H. I
5	BIPANG	PENGARUH KADAR AIR DAN TEKANAN PEMANASAN BERAS (<i>Oryza Sativa</i> L) VARITAS IR 64 PADA PROSES PEMBUATAN BIPANG	Wahyudi
6	BISKUIT	PENGARUH PROPORSI TEPUNG DAN KONSENTRAT BUNGKIL KACANG TANAH SERTA PENAMBAHAN SHORTENING TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT	Arief Wibowo
7	BISKUIT GAPLEK	PENGARUH JENIS SUBSTITUSI TENTANG GAPLEK SERTA PENYANGRAIAN TEPUNG TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK BISKUIT	fitria D. A.
8	BISKUIT KACANG TUNGGAK	PEMBUATAN BISKUIT DARI TEPUNG KACANG TUNGGAK (<i>Vigna unguiculata</i> L. Walp) DAN TEPUNG FINE BRAN (KAJIAN PROPORSI TEPUNG DAN SODA KUE TERHADAP MUTU BISKUIT)	hidayatis S.
9	BREM PADAT	PENGARUH PROPOSISI AIR TAPE (UBI JALAR DAN KETAN) DAN LAMA PENGADUKAN TERHADAP KUALITAS BREM PADAT	Setyarini
10	BUBUR DIET INSTANT	PEMBUATAN FORMULA BUBUR DIET INSTAN UNTUK KESEHATAN JANTUNG DENGAN PENAMBAHAN SUMBER SERAT AGAR-AGAR	Nanik Kurniawati
11	CHIPS BAWANG PUTIH	PEMBUATAN CHIPS BAWANG PUTIH (<i>Allium Sativum</i> L) KAJIAN KONSENTRASI AIR KAPUR DAN LAMA PERENDAMAN	Setya Adi C.
12	COOKIES	PENGARUH DAN KONSENTRASI BAHAN PENGEMBANG TERHADAP KUALITAS COOKIES YANG DISUBSTITUSI TEPUNG POISANG (<i>Musa Paradiceae</i>)	Ari Setiawan
13	COOKIES	PEMBUATAN COOKIES TEPUNG LABU KUNING KAJIAN PROPORSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG LABU KUNING SERTA PERSENTASE PENAMBAHAN SORBITOL	Nuril Istiqomah
14	COOKIES	FORMULA COOKIES DIET BERBASIS TEPUNG TEMPE, TEPUNG FINE BRAND FRUKTOSA DAN PUTIH TELUR DENGAN TEKNIK PEMROGRAMAN LINEAR	Reddyana Pramudyaningih
15	CRACKERS	OPTIMASI PEMBUATAN FORMULA CRACKERS BERSERAT TINGGI MELALUI PEMANFAATAN CAMPURAN DEDAK PADI DAN BEKATUL DENGAN KACANG-KACANGAN.	Rita Arisandi
16	CRACKERS BMC	PENGARUH LAMA PERKECAMBAHAN KEDELAI (<i>GLICINENASE</i> L) DAN PROPORSI BMC TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK CREALCERS BMC	Mike Fajarina
17	DAUN SUJI	PENGARUH JENIS PENGEKSTRAK DAN PERLAKUAN BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA EKSTRAK PEWARNA DAUN SUJI (<i>PLIOMELE ANGUSTIFOLIA</i>)	N. Sholahuddin
18	DEDAK GANDUM	PEMBUATAN KONSENTRAT PROTEIN DEDAK GANDUM SEBAGAI ALTERNATIF SUMBER PROTEIN NABATI KAJIAN JENIS DEDAK DAN pH EKSTRAKSI.	Triana Iswahyuni

19	DENDENG GILING	PENGARUH PENAMBAHAN ALGINAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DARI DENDENG GILING TETELAN DAGING SAPI	Arie Ratna S.
20	E. COLT PADA ES KELAPA MUDA	STUDI KEAMANAN PANGAN, DETEKSI ESCHERCHIA COLI PADA ES KELAPA MUDA <COCOS NUCIFERA> YANG DIJUAL PADA GANG DORONG DI KECAMATAN KLOJEN DAN LOWOKWARU DI KODYA MALANG	Badrut Tamam
21	EFFERVESCENT KUNYIT PUTIH	UJI AKTIVITAS ANTI OKSIDAN DAN ANTI BAKTERI (ESCHERECHIA COLI DAN STAPHYLOCOCCUS CEREVICEAE) KUNYIT PUTIH DAN PRODUK OLAHANNYA (EFFERVESCENT KUNYIT PUTIH)	Tanti Nirbitah ..
22	ES KRIM	PENGARUH STABILISER "NA CMC DAN LAMA AGING TERHADAP KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM	Tri Wahyu P
23	ES PUTER	PEMBUATAN ES PUTER KAJIAN DARI KONSENTRASI MENTEGA PUTIH DAN KOMPONEN PADATAN YANG DITAMBAHKAN TERHADAP KUALITASNYA.	Irma Nurbaiti
24	EVERFESCENT TEMULAWAK	JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL TERHADAP SIFAT FISIK TABLET EFFERVESCENT TEMULAWAK <CUCURMA XANTHORRHIZA.ROXB>	Yustita N.
25	FLAKE	OPTIMASI PENYUSUNAN FORMULA FLAKE DARI CAMPURAN TEPUNG JAGUNG, KECAMBAH KACANG TUNGGAK DAN TAPIOKA UNTUK SARAPAN PAGI ORANG DEWASA NORMAL	Dian Arfiani
26	FLAKE	OPTIMASI PENYUSUNAN FORMULA FLAKE BERBASIS JAGUNG YANG DIPERKAYA DENGAN TEPUNG KACANG GUDE DALAM UPAYA MENCAPI KECEKUPAN PROTEIN DAN ENERGI UNTUK ANAK-ANAK DASAR	Retno Endarni
27	GEMPO	PEMBUATAN GEMPO KAJIAN DARI PROPORSI TEPUNG BERAS DAN TEPUNG KETAN SERTA PENAMBAHAN GLISERIN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK.	Dwi Mangayuningtyas
28	GLOBULIN 7.S DAN 11.S	KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN FRAKSI GLOBULIN 7.S DAN 11.S KASAR PADA BEBERAPA VARIETAS KEDELAI INDONESIA (<i>GLYCINE MAS (L) MERRIL</i>)	Kartika K.H.
29	GLUKOSA CAIR	PEMBUATAN GLUKOSA CAIR OLEH KAPANG <i>TRICHODERMA VIRIDAE</i> KAJIAN KONSENTRASI AMPAS TEBU (<i>SACARKUM AFIRINARUM</i>) DAN LAMA FERMENTASI	Sit Khusnul D
30	GLUKOSA ISOMERASE	PENGARUH KONSENTRASI DETERGEN DAN WAKTU EKSTRAKSI TERHADAP AKTIVITAS GLUKOSA ISOMERASE DARI STEPTOMYCES Sp ITB S 24	Wiwik Sri U
31	HARD CANDY PEPPERMINT	PENGARUH PROPORSI SUKROSA DAN GULA ENVERT SERTA VARIASI SUHU PEMANASAN TERHADAP MUTU HARD CANDY PEPPERMINT	Alida Vebrina
32	HIDROLISAT PROTEIN KUPANG PUTIH	PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK BONGGOL NANAS SEBAGAI SUMBER ENZIM BROMELIN DAN WAKTU INKUBASI TERHADAP HIDROLISAT PROTEIN KUPANG PUTIH (<i>CORBULA JABOHENDS</i>)	Ulinmarton
33	JAMU SERAS KENCUR	STUDI BAKTERI KOLIFORM PADA BERBAGAI JAMU GENDONG BERAS KENCUR YANG BEREDAR DI KECAMATAN LOWOKWARU KOTA MALANG	Rahma Win D.
34	JELLY KULIT NANAS	PENGARUH JUMLAH AIR PENGEKSTRAK DAN KONSENTRASI SUKROSA TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK JELLY KULIT NANAS (<i>ANANAS COMMAS L</i>)	Qurroh R.J
35	JELLY KULIT SEMANGKA	PEMBUATAN JELLY KULIT SEMANGKA (<i>CITRUSLUS VULGASEBARD</i>) KAJIAN PENGATURAN pH DAN KONSENTRASI PEKTIN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Salmiah
36	JENANG	PENGARUH KONSENTRASI KALIUM SORBAT DAN CAMPURAN ANTIOKSIDAN BHA DAN. BHT TERHADAP KUALITAS DAN DAYA SIMPAN JENANG.	Fitria Ulfah Hazam
37	JENANG JAGUNG	PEMBUATAN JENANG JAGUNG KAJIAN PROPORSI TEPUNG JAGUNG TEPUNG KETAN DAN KONSENTRASI SORBITAL PADA SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Suryadin

38	JENANG WALUH	PEMBUATAN JENANG WALUH KAJIAN DARI PROPORSI TEPUNG (BERAS KETAN DAN TERIGU) DAN BUBUR WALUH	Yosita K.
39	JENANG KALENG	PENGARUH KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN DALAM HCL PADA PENGUPASAN ALBEDA BUAH JERUK KEPREK KINO TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK JERUK KALENGAN	Else Setio Hadi
40	JERUK PURUT	PEMBUATAN SERBUK FLAVOR DAN JERUK PURUT (Citrus Invstrik) KAJIAN KONSENTRASI ALKOHOL DAN PENAMBAHAN DEKSTRINS	Erma D. T.
41	KACANG HIJAU INSTAN	PENGARUH KONSENTRASI SODIUM BIKARBONAT DAN WAKTU PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KACANG HIJAU INSTAN	Puji Santosa
42	KAMBUCHA	PEMBUATAN KAMBUCHA TINJAUAN PROPORSI GULA DAN LAMA FERMENTASI	Wawan Z.
43	KECAP KEDELAI	PEMBUATAN KECAP KEDELAI BERKECAMBAH KAJIAN LAMA PERKECAMBAHAN DAN PENGGUNAAN AIR KELAPA SEBAGAI MEDIA PERENDAMAN	Tri Hastuti A
44	KECAP TEMPE	PEMANFAATAN TEMPE LEWAT MASAK UNTUK PEMBUATAN KECAP (KAJIAN LAMA FERMENTASI TEMPE DAN WAKTU INKUBASI DENGAN PENAMBAHAN ENZIM BROMELIN DALAM EKSTRAK BONGGOL NANAS)	Kartika Restiawati
45	KEFIR SUSU KEDELAI	PEMBUATAN KEFIR SUSU KEDELAI KAJIAN PENGARUH PROPORSI SUSU KEDELAI : SUSU SAPI DAN WAKTU INKUBASI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Teguh Supriyono
46	KERIPIK BENGKOANG	PENGARUH PERENDAMAN DALAM BERBAGAI KONSENTRASI NA META BISULFIT DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KERIPIK BENGKOANG (Pachytrizus Erozas l.)	Dian Wulandari
47	KERUPUK	STUDI PEMBUATAN KERUPUK TANPA MINYAK DENGAN ALAT OVEN TEKANAN (KAJIAN PENAMBAHAN AIR DAN KONSENTRASI SODA KUE (NaHC03) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK)	Annafaiz D. K
48	KORO BENGUK	PEMBUATAN KORO BENGUK GORENG (Macuna Sp) KAJIAN LAMA PEREBUSAN DAN KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KORO BENGUK GORENG	Mei Trianik
49	KRIPIK NANAS	PEMBUATAN KRIRIK NANAS <ANANAS COSMOSUS L. MERN> DENGAN PENGGORENGAN HAMPA SISTEM WATER JET TIPE HORIZONTAL. TINJAUAN DARI SEGI PERUBAHAN MUTU MINYAK PADA BERBAGAI KAPASITAS BAHAN BAKU DAN TEMPERATUR PENGGORENGAN	Ardhi Nugroho B.
50	KUNYIT	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI EMULSIFIER PADA PROSES ENKAPSULASI OLEORESIN KUNYIT (CURCUMA DOMESTICA VAL) DENGAN GUM ARAB	Nunung D. S
51	KUNYIT	PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI JENIS DAN JUMLAH BAHAN PELARUT DALAM PROSES ENKAPSULASI ALEOSERIN KUNYIT (CUCURMA DOMISTIKA VAL) MENGGUNAKAN MICROWAVE OVEN.	Bertha Y.S.
52	KUNYIT INSTAN	KARAKTERISASI DAN PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KUNYIT INSTAN YANG BEREDAR DI MALANG.	Diyah Inayati
53	LABU MIE	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI PATI SEBAGAI DRYING AGENT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PRODUK LABU MIE	Alvi Nur Amali
54	LARU YOGURT	PEMBUATAN LARU YOGURT DENGAN METODE FOAM MAT DRYING KAJIAN PENAMBAHAN BUSA PUTIH TELUR TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK.	Ina Anderiastuti
55	LEATEHR PISANG AMBON	PEMBUATAN LEATEHR PISANG DENGAN KAJIAN TINGKAT KEMATANGAN BUAH PISANG AMBON (MUSA PARADICEAE L) DAN LAMA BLANCHING	Dinie Oktaviana P

56	LEMPER AYAM	PENGARUH LAMA PENGUKUSAN DAN CARA PENGEMASAN LEMPER AYAM DENGAN PLASTIK POLYPROPYLENE KAJIAN LAMA PENYIMPANAN	Wahyu Indrawan
57	LIMBAH CAIR	PEMANFAATAN LIMBAH CAIR HASIL PENCUCIAN FILLET IKAN MENJADI PAKAN IKAN BERUPA SELASE KIMIA BASAH	Berlia Rosalina
58	MADU	KARAKTERISTIK SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MADU RANDU DAN LENGKENG YANG BEREDAR DI PASARAN KODYA DAN KABUPATEN MALANG	Renni Astuti
59	MAKANAN DIET KAYA SERAT	PENYUSUNAN FORMULA MAKANAN DIET KAYA SERAT BERBENTUK FLAKE BERBASIS BRAN DENGAN LINIER PROGRAMMING	Dian Puspitasari
60	MANISAN KERING	PEMBUATAN MANISAN KERING LABU MIE <CURCUBITA PEPO L> KAJIAN KONSENTRASI LARUTAN KAPUR DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Ratni Suslina
61	MANISAN TEPUNG	PEMBUATAN MANISAN TERUNG (<i>SOLANUM MALONGENA</i>) KAJIAN DARI LAMA PERENDAMAN DAN KONSENTRASI CaCl ₂	Fatin Churoidah
62	MENTEGA NANAS	PENGARUH PROPORSI PEKTIN DAN MINYAK GORENG TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MENTEGA NANAS	Erna Tri Wulandari S
63	MIE KERING	PEMBUATAN MIE (CURCUBITA PEPO I) KERING KAJIAN PENAMBHAAN BAHAN PELAPIS DARI PATI JAGUNG DAN SORBITOL TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Mariyam Razak
64	MINYAK GORENG BEKAS	PEMANFAATAN ARANG SEKAM PADI SEBAGAI ALTERNATIF BAHAN PENJERNIH MINYAK GORENG BEKAS (KAJIAN KONSENTRASI PENGGUNAAN ARANG SEKAM PADI DAN WAKTU KONTAK DENGAN MINYAK)	I Gusti P.S.P
65	MINYAK KELAPA	PENGARUH SUHU DA LAMA PEMERAMAN PADA EKSTRAKSI MINYAK KELAPA <COCOS NUCIFERA> SECARA ENSEMATIS MENGGUNAKAN EKSTRAK JAHE TERHADAP RENDEMEN DAN MUTU MINYAK KASAR	Zamrono Arif A.
66	NATA DE AQUA	PEMBUATAN NATA DE AQUA TINJAUAN DARI JENIS KONSENTRASI SUMBER NITRIGEN (UREA, NPK, ZA)	Fifi Prastyana
67	NATA DE KOMBUCHA	PEMBUATAN TEH KOMBUCHA DAN NATA DE KOMBUCHA (KAJIAN JENIS TEH DAN KONSENTRASI GULA TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK)	Ika Fenni Lestari
68	NATA DE SOYA	EFEKTIVITAS UMUR DAN KONSENTRASI STARTER ACETOBACTER XYLINUM DALAM PEMBUATAN PELIKIL NATA DE SOYA	Daniel Eka V. M
69	NATA SARI PEPAYA	PEMBUATAN NATA SARI BUAH PEPAYA (<i>CARICA PAPAYA L</i>) TINJAUAN DARI Ph AWAL DAN KONSENTRASI GULA (SUKROSA)	Ristanti P. D
70	NUGGET JAMUR TIRAM PUTIH	PEMBUATAN NUGGET JAMUR TIRAM PUTIH (<i>PLEUROTUS FLORIDA</i>) KAJIAN DARI PROPORSI TEPUNG (TEPUNG:TAPIOKA) DAN PENAMBAHAN KERAGENAN	Bayu Sekar A
71	NUGGETS IKAN MUJAIR	PEMBUATAN NUGGETS IKAN MUJAIR (<i>OREOCHROMIS MOSSAMBECUS</i>) KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DAN TELUR TARHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	indrawati K
72	PASTA CABAI	PEMBUATAN PASTA CABAI (LAPSILURN ANNUM) KAJIAN VARITAS CABAI DAN PROPORSI STABILIZATOR TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK	Yuiianto Piaetyo
73	PASTA TOMAT	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DAN LAMA PEMANASAN AWAL TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PASTA TOMAT (<i>LYCOPERSICUM ESCULANTUM</i>)	i Endah P. '
74	PEA.NUTE BUTTER '	KARAKTERISTIK SIFAT FISIK KIMIA DAN OEGANOLEPTIK PEANUT BUTTER DENGAN SUBSTITUSI GERM GANDUM DAN PENAMBAHAN BAHAN PENSTABIL	Kabia Vera

75	PENGARU1-1. KONSENTRASI ZTOL1T PADA MINYAK GORENG	PENGARUH LAMA PEMANASAN DAN KONSENTRASI ZIOLIT PADA PROSES BLEACHING TERHADAP KUALITAS MINYAK GORENG BEKAS PENGGORENGAN IKAN MUJAIR (TILAPIA MOSSAMBICA) YANG TERNETRALISASI	Fitri Manditiara
76	PEREEN JELLY	PERMEN JELLY KULIT PISANG AMBON KAJIAN JUMLAH KULIT PISANG AMBON DAN KONSENTRASI ASAM SITRAT	Ludfiatin L
77	PINDANG BANDENG	PENGARUH PENAMBAHAN KUNYIT [CUCURMA DANUSICAVAL] PADA PEMBUATAN PINDANG AIR GARAM BANDENG (CANAS CHANOS FORSH) TERHADAP UMUR SEMPANG	Rahinad A.
78	PUDING SUSU KEDELAI	PENGARUH KUALITAS KEDELAI DAN PENAMBAHAN AGAR TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PUDING SUSU KEDELAI.	Eva Kusurnaningtias
79	REMPEYEK	PENGARUH PENAMBAHAN SODIUM BIKARBONAT (NaHCO3) DAN PROPORSI TAPIOKA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK REMPEYEK	Zulfah)2Toviati
80	ROTI TAWAR	PENGARUH PERBEDAAN SUHU DAN LAMA PERKECAMBAHAN BIJI GANDUM KERAS [HARD WHEAT] TERHADAP MUTU TEPUNG MALT GANDUM PENUH [WHOLE WHEAT MALT FLOUR] DAN APLIKASINYA PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR	•Yetti Handayani
81	ROTI TAWAR	PENGARUH SUBSTITUSI KONSENTRAT PROTEIN BUNGKIL KACANG TANAH DAN PENAMBAHAN EMPROVER TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ROTI TAWAR	Ine Mirnawati
82	ROTI TAWAR	SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG JAGUNG (ZEA MAYS) PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR KAJIAN PROPORSI TEPUNG JAGUNG DAN SISTEM ADONAN	Erita R.
83	SELAI JAMBU BIJI MERAH	PENGARUH PROPORSI TEPUNG JAGUNG DAN KONSENTRASI ASAM ASKORBAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI JAMBU BIJI	Ilmi masialia
84	SEREAL	PENGARUH LAMA PERKECAMBAHAN GABAH DAN PROPORSI BERAS PECAH KULIT DARI KECAMBAH GABAH, KECAMBAH KACANG TUNGGAK: MUTU MAKANAN SEREAL: MENGEMBANG (PUFFED).	Landy P.
85	SEREAL INSTAN	PEMBUATAN STARTER KUNING KULTUR CAMPURAN BAKTERI ASAM LAKTAT DAN SACCHAROMYCES CEREVICEAE UNTUK PROSES FERMENTASI PRODUK SEREAL INSTAN (KAJIAN KOMBINASI JENIS MIKROBA DAN BAHAN PENGISI)	Monika Maria P.S
86	SIRUP JAHE	STUDI PERBAIKAN STABILITAS PADA PEMBUATAN SIRUP JAHE (KAJIAN PENAMBAHAN STABILISER NA CMC DAN ATAU AGAR-AGAR TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DARI ORGANOLEPTIK)	Ufita Mrihartiningsih
87	SIRUP KAYU MANIS	PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN KONSENTRASI ASAM SITRAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SIRUP KAYU MANIS	Ermalinda B
88	SOSIS JAMUR TIRAM	PEMBUATAN SOSIS JAMUR TIRAM PUTIH (PLEUROTUS FLORIDA), KAJIAN PENGARUH PENAMBAHAN SUSU SKIM DAN TEPUNG MAIZENA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK.	Hani Sugianto
89	SOY GHURT KERING	PEMBUATAN SOY GHURT KERING DENGAN METODA FOAM MAT DRTING KAJIAN PENGARUH PROPORSI SOY GHURT : BUSA PUTIH TELUR DAN SUHU PENERING TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Wtesti Handayani
90	STICK PATI SAGU	OPTIMASI FORMULA DALAM PEMBUATAN STICK BERBASIS PATI SAGU (METROSEYLON SP) YANG DIPERKAYA DENGAN IKAN TONGKOL (EOSHYNUS ALLETERATUS) MENGGUNAKAN TEKNIK LINEAR PROGRAMMING	Budi Kristanto
91	STICK TEMPE	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE DAN LAMA FERMENTASI TEMPE TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK STICK BAHAN MAKANAN CAMPURAN (BMC)	Ahmad Wahyudi
92	SUSU KACANG MERAH	PENGARUH RASIO AIR PENGEKSTRAK DAN KONSENTRASI STARTER TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SUSU KACANG MERAH	Siti Zaenab

93	TAHU KAP MOU ITEM	PEMBUATAN TAHU FERMENTASI JENIS KAP MOU TIEM DENGAN INOKULUM LARU TEMPE KAJIAN DARI SUHU DAN LAMA WAKTU INKUPASI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA & ORGANOLEPTIK	Dwi Susanti
94	TIWUL INSTAN	PEMBUATAN TIWUL INSTAN DARI GARI KAJIAN DARI LAMA FERMENTASI DAN TEKANAN PENGEPRESAN PADA PEMBUATAN GARI	Arisanto Dwi P
95	TORTILA BERBASIS JAGUNG	PENGARUH SUPLEMENTASI KECAMBAH KACANG HIJAU (VIGNA RAEIATA) DAN PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TORTILA BERBASIS JAGUNG	Subarno
96	WAJIK KLETIK	PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN CARA PENGOLAHAN YANG BERBEDA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK WAJIK KLETIK	Dirantha
97	WHEY	PENGARUH PENGGUNAAN WHEY SEBAGAI MEDIA PERENDAMAN TERHADAP DAYA SIMPAN TAHU YANG DIKEMAS, KAJIAN LAMA PENUNDAAN WHEY DAN LAMA PEMANASAN TAHU	Ma'sumamah F
98	WINGKO	PENGARUH KONSENTRASI KALIUM SORBAT DAN PROPORSI ANTIASEI DAN BHA DAN BHT TERHADAP KUALITAS DAN DAYA SIMPAN	J. Pungki D. H
99	WINGKO	PENGARUH PROPORSI TEPUNG (TEPING BERAS KETAN DAN TEPUNG GAPLEK) SERTA PENAMBAHAN LESITIN TERHADAP KUALITAS WINGKO	Hirfah Nadilah
100	WINGKO	PENGARUH WAKTU KADALUWARSA WINGKO DENGAN METODE ACCELEFARED STORAGE STUDIES (ASS) MENGGUNAKAN APLIKASI MODEL ARR LENEUS	Anna Puspita Sari
101	YAKULT KACANG HIJAU	PEMBUATAN YAKULT KACANG HIJAU (KAJIAN TINGKAT PENGECERAN KACANG HIJAU DAN KONSENTRASI SUKROSA)	Anindita
102	YAKULT KACANG MERAH	PENGARUH KONSENTRASI SUSU SKIM DAN GLUKOSA TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK YAKULT KACANG MERAH	Yohan Santosa
103	YOGURT	PENGARUH TINGKAT PENGECERAN SUSU KACANG HIJAU DAN KONSENTRASI GELATIN TERHADAP KUALITAS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK YOGURT SUSU KACANG HIJAU	Agus Mujiono
104	YOGURT TEMPE	PEMBUATAN YOGURT SUSU TEMPE KAJIAN PENAMBAHAN SUSU SKIM DAN AIR PENGEKSTRAK TEMPE TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Elva Romadhayanti

DAFTAR SKRIPSI THP 2003

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Jelly Lidah Buaya	PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN KAPUR $Ca(OH)_2$ DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK JELLY LIDAH BUAYA (<i>ALOEVERA</i>)	Sylvia Dcw1 A 9801110069
2	Ubi Kayu	PERMBUATAN PATILLO UBI KAYU (<i>MANIHOT UTILISIMA</i>) KAJIAN PROPORSI CAMPURAN TEPUNG TAPIOKA DENGAN AMPAS UBU KAYU, PERAN DARI TEPUNG BERAS KETAN SERTA KONSENTRASI KUNING TELUR TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Ernawati 0001113014
3	Roti Tawar	PEMBUATAN ROTI TAWAR TEPUNG KOMPOSIT (TERIGU : JAGUNG = 70 : 30) KAJIAN PROPORSI SHORTENING DAN BREAD IMPROVE	Mahda Chaira 9801110041
4	Tempe Ampas Tahu	FORTIFIKASI TEMPE AMPAS TAHU DENGAN TEPUNG KACANG UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK (KAJIAN JENIS KACANG DAN PROPORSI TEPUNG KACANG)	Feriana Raharjanti 9801110028
5	Keripik Salak	PENGARUH KONSENTRASI PERENDAMAN $NaCl$ SECARA BERTINGKAT TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KERIPIK SALAK BUDENG KUALITAS SUB GRADE (<i>SALACZA ZALACCA GAERTEHR</i>)	Palupi Suciati 9501040195
6	Nuggets Ikan Cucut Tapioka Dan Gapek	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TAPIOKA DAN TEPUNG GALEK SERTA LAMA PEMASAKAN PADA PEMBUATAN NUGGETS IKAN CUCUT (<i>CARCHARIAS SP.</i>) TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIKNYA	Baskoro Yananto 99-113-008 (Eks)
7	Air Isi Ulang (Amiu)	STUDI KADAR TIMBAL (PB) DAN MIKROBIOLOGI PADA AIR MINUM ISI ULANG (AMIU) YANG BEREDAR DI KECAMATAN LOWOKWARU DAN BLIMBING KOTA MALANG	Indri Herniry P 99-110-035 (Reg)
8	Studi Karakteristik Tahu	STUDI KARAKTERISTIK TAHU YANG DIPRODUKSI OLEH BEBERAPA INDUSTRI TAHU DI KECAMATAN TUREN KABUPATEN MALANG	Rosning Bekti 99-110-074 (Reg)
9	Permen Jelly Kayu Manis	PENGARUH PROPORSI GELATIN DENGAN TAPIOKA DAN KONSENTRASI ASAM SITRAT TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY KAYU MANIS	Danang Wi 99-10423 (Reg)
10	Sosis Lele Dumbo	PEMBUATAN SOSIS LELE DUMBO (<i>CLARIAS GARIEPINUS</i>) KAJIAN PENAMBAHAN JENIS DAN KONSENTRASI BINDER	Pritta Naumcilia A 99-110-060 (Reg)
11	Sosis Lele Dumbo + Kajian Perbedaan Suhu Dan Lama Pemasakan	PERUBAHAN KUALITAS SOSIS IKAN LELE DUMBO (<i>CLARIAS GARIEPINUS</i>) SEBELUM DAN SESUDAH PENYIMPANAN KAITAN PERBEDAAN SUHU DAN LAMA PEMASAKAN	Arwinda Dimarati 99-110-012 (Reg)
12	Nata + Kedele Sebagai Sumber Nutrisi	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KEDELE (<i>GLICINE MAZE</i>) SEBAGAI SUMBER NUTRISI PADA MEDIUM FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NATA	Linda Cristina S 99-110-042 (Reg)
13	Tablet Effervescent Kunyit Asam	PENGARUH PENAMBAHAN ASAM SITRAT DAN JENIS BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TABLET EFFERVESCENT KUNYIT ASAM (<i>CURCUMA DOMESTICA VAL</i>)	Ayik Aprilianti 98-1043-144 (Eks)
14	Hidrolisat Protein Bungkil Kedele	PENGARUH LAMA KONSENTRASI EKSTRAK JAHE DAN LAMA INKUBASI TERHADAP SIFAT KIMIA HIDROLISAT PROTEIN DARI BUNGKIL KEDELE	Arief Dwi Hadiyanto 98-111-07 (Reg)
15	Uji Kuantitatif Kopi Rakyat	DETEKSI JAMUR DAN UJI KUALITATIF AFLATOKSIN A. PADA KOPI RAKYAT BALI DAN JAWA TIMUR SELAMA PENYIMPANAN	Shinta Happi Dina 99-111-066 (Reg)

16	Uji Aktivitas Enzim Amilase	UJI AKTIVITAS ENZIM AMILASE KASAR PADA EKSTRAK KECAMBAH KACANG HIJAU (<i>VIGNA MANGU</i>)	Rehardeni 98-111-058 (Reg)
17	Inversi Tetes Tebu	PENGARUH INVERSI TETES TEBU DENGAN MENGGUNAKAN AKTIVITAS KHAMIR (<i>SACCHAROMYCES CEREVISEAE</i>) KAJIAN SUHU INVERSI DAN PH AWAL TETES TEBU	Dudik Hardwianto 99-1040-229 (Reg)
18	Ekstraksi Oleorisin Jinten	EKSTRAKSI OLEORISIN JINTEN (<i>NIGELLA SATIVA</i>) KAJIAN DERAJAT HALUS BAHAN DAN RASIO BAHAN DENGAN PELARUT	Fuji Hidayati 98-1110-52 (Reg)
19	Kerupuk Ubi Garut	PENGARUH PROPORSI PARUTAN UBI GARUT (<i>MARANTA ARUNDINACEAE</i>) DAN JENIS PATI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK PASIR UBI GARUT DENGAN PASIR SEBAGAI MEDIA PENYANGRAI	Tai Hariyono 96.100.2-70 (Reg)
20	Uji Kualitatif OTA Dari Jamur Diisolasi	UJI KUALITATIF AFLATOKSIN A (OTA) DARI JAMUR YANG DIISOLASI DARI BIJI KOPI PADA DAERAH LAMPUNG, BALI DAN JAWA TIMUR	Selviana 99.111068 (Reg)
21	Sosis Ikan Lele. Penghalusan + Pengasapan	PEMBUATAN SOSIS IKAN LELE DUMBO (<i>CLARIAS GARIEPINUS</i>) (KAJIAN PERBEDAAN MUTU SOSIS KARENA PENGARUH PEREBUSAN, PENGUKUSAN DAN KOMBINASI DENGAN PENGASAPAN)	Aan Muzaky K 96.104.213 (Reg)
22	Alfatoksin B 6 Kacang Garing	STUDY AFLATOKSIN B 6 MERK KACANG GARING DI TIGA PASAR SWALAYAN DI KOTA MALANG	Widodo Suryanto 99.113.081 (Eks)
23	Tablet Effervescent Beras Kencur	PEMBUATAN TABLET EFFERVESCENT BERAS KENCUR KAJIAN PROPORSI BUBUK KENCUR, TEPUNG BERAS KENCUR DAN PRESENTASE ASAM SITRAT TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Amirotul Husna 97.104.249 (Reg)
24	Nira Tebu Asam. Konsentrasi Flukulan Anion + Asam Sitrat	PENGARUH KONSENTRASI FLUKULAN ANION DAN ASAM SITRAT TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN RINGAN NIRA TEBU ASAM	Muhamad Huda W 97-1040300 (Reg)
25	Nuggets Tempe + Maezena + Gluten Kering	PEMBUATAN NUGGETS TEMPE (KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG MAESENSA DAN GLUTEN KERING TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK)	Agus Cahya Adi 98-1110-01 (Reg)
26	Penggunaan Zat Pewarna Merah Pada Saos Tomat, Minuman, Kerupuk	STUDI PENGGUNAAN PEWARNA SINTESIS PADA PRODUK MINUMAN RASA BUAH, SAUS TOMAT DAN KRUPUK BAWANG YANG BERWARNA MERAH YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Aris Hardiansis 99-1110011 (Reg)
27	Minuman Fermentasi Sari Wortel	PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI SARI WORTEL. KAJIAN PROPORSI WORTEL, AIR DAN PENAMBAHAN SUSU SKIM	Siti Maratus Sholihah 99-111.069 (Reg)
28	Tepung Ubi Jalar + (STPF)	PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR INSTAN YANG DIAPLIKASIKAN PADA BUBUR INSTAN (KAJIAN JENIS UBI JALAR (<i>IPOINEA BATATAS</i> (L) LAM DAN KONSENTRASI SODIUM TRIPOLYPHOSPHAT (STPP)	Sandy Frida AR. Y 99-111.065 (Reg)
29	Cookis + Teoung Terigu, Tepung Tape Ubi Kayu. Perbedaan Margarin	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU, TEPUNG UBI KAYU (<i>MANIHOT ESCULENTA CRAUTS</i>) SERTA PRESENTASI MARGARIN YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Erma Widyastuti 96-104.235 (Reg)
30	Sosis Lele Dumbo + Bahan Pengisi	PENGARUH PENAMBAHAN JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SOSIS LELE DUMBO	Widya Dian Ningtias 99-110.019 (Reg)
31	Ikan Teri Kering Residu Pestisida Formalin	STUDI KEAMANAN PANGAN IKAN TERI KERING (<i>STOLEPHONUS SP</i>) DI KAB. PASURUAN JAWA TIMUR. KAJIAN RESIDU PESTISIDA FORMALIN DAN HUBUNGAN SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Sri Mulyani 01.1112022 (Eks)
32	SKP Pewarna, Pemanis, Pengawet Sintesis	STUDI KEAMANAN PANGAN KUE MANGKOK, KERIPIK PISANG MANIS DAN MAKARONI BALADO DI PASAR BESAR KOTA MALANG (KAJIAN PEWARNA MANISAN DAN PENGAWET SINTESIS	Febrian Eka K 98-111-26

33	Limbah Jerami Nangka - Pelikel Nangka	PEMANFAATAN LIMBAH JERAMI NANGKA (<i>ARTOCARPUS HETEROPHILLUS LINK</i>) UNTUK PEMBUATAN NATA TINJAUAN PROPORSI AIR PENGEKSTRAK DAN KONSENTRASI STARTER DALAM PEMBUATAN PELIKEL NATA	Dewi Kurniawati 01.111012004 (Eks)
34	Kombucha Ubi Ungu Jepang	PEMBUATAN KOMBUCHA UBI UNGU JEPANG (<i>EPOMEA BATATAS VAR. YAMAGAWA MURASAKI</i>) KAJIAN PROPORSI AIR DAN UBI UNGU JEPANG SERTA LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Eka Kumiasih R 01.1102007 (Eks)
35	Pemalsuan Madu Murni Dengan Sukrosa Terinversi	IDENTIFIKASI PEMALSUAN MADU MURNI YANG DIHASILKAN BEBERAPA PETERNAK LEBAH MADU DI KAB. MALANG (KAJIAN SIMULASI PENAMBAHAN SUKROSA INVERSI)	Eka Urwanto 99.1113022 (Eks)
36	Dodol Sukun	PENGARUH PROPORSI TEPUNG BERAS KETAN DARI LAMA PENYIMPANAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DODOL SUKUN	Agung Mei K 96.0140214 (Reg)
37	Kerupuk Ubi Jalar + Nahco3	PEMBUATAN KERUPUK UBI JALAR (<i>EPOMEA BATATAS L. LAMB</i>) (KAJIAN PROPORSI TEPUNG UBI JALAR DAN TAPIOKA SERTA PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT (NAHCO3) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK.	Ika Prasetyoni 01.1012010 (Eks)
38	Pembuatan Kerupuk Jamur Merang	PEMBUATAN KERUPUK JAMUR MERANG (KAJIAN KONSENTRASI SODA KUE DAN PROPORSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN JAMUR MERANG TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Tri Wahyuni Widyastuti 98.111070 (Reg)
39	Sosis Vegetarian Jamur Tiram Putih + Blanching + Gluten	PEMBUATAN SOSIS VEGETARIAN JAMUR TIRAM PUTIH (<i>PLEURATUS FLORIDA</i>) (KAJIAN PENGARUH PROSES BLANCHING DAN PENAMBAHAN JENIS GLUTEN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Andayati Lukman 0111012001 (Eks)
40	Karakteristik Getuk Panggang + Tape Ubi Kayu Panggang	PENGARUH PENAMBAHAN SORBITOL DAN LAMA PEMANGGANGAN TERHADAP KARAKTERISTIK KUALITAS GETUK DAN TAPE UBI KAYU PANGGANG	Apsari Murlinawati 98.111.06 (Reg)
41	Analisa Mikrobiologi Susu Kedele & HACCP Susu Kedele	ANALISA FISIK KIMIA DAN MIKROBIOLOGI SUSU KEDELE SEBAGAI VALIDITAS MODEL GENERIK HACCP PADA HOME INDUSTRI SUSU KEDELE DI SURABAYA	Millatul Ulya 99.111.046 (Reg)
42	Tepung Sukun + Na2S2O5 -Biskuit	PENGARUH KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN NA2S2O5 TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG SUKUN SERTA APLIKASINYA PADA PEMBUATAN BISKUIT	Erly Yanuar S 98.111.020 (Reg)
43	Stik Jagung + Tepung Terigu & Pallard	PEMBUATAN STIK JAGUNG PENAMBAHAN PALLARD TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	98.043143 (Eks)
44	Minuman Suplemen + Kafein Dan Sakarin	PERILAKU KONSUMEN DAN STUDI KEAMANAN PANGAN (KAJIAN KADAR KAFEIN DAN SAKARIN) MINUMAN SUPLEMEN YANG BEREDAR DI LUAR KOTA MALANG	Cifi Zeth Baktiar 98.111.012 (Reg)
45	Nata Pisang Ambon Lumut + Sukrosa Amonium Sulfat	PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA DAN AMONIUM SULFAT PADA MEDIUM FERMENTASI TERHADAP SIFAT-SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NATA DARI SARI BUAH PISANG AMBON	Yrty Wihanauti 99.1110.085 (Eks)
46	Kultur Starter Kering - Sereal Instan Bahan Baku Tepung Beras Dan Tepung Kedele	PENGARUH PRESENTASE KULTUR STARTER KERING <i>L. BULGARIOUS</i> , <i>S. CEREVICEAE</i> DAN LAMA FERMENTASI PADA SEREAL INSTAN BERBAHAN BAKU TEPUNG BERAS DAN TEPUNG KEDELE TANPA LEMAK (<i>DEFATTED SOY FLOUR</i>)	Kukuh Prasetyo Adi K (Reg)
47	Jelly Tomat + Karagenan & Cacl2	PENGARUH PENAMBAHAN KERAGENAN DAN CACL2 TERHADAP SIFAT-SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK JELLY TOMAT	Indrayanti Hadiyan (Reg)
48	PH & Suhu Penurunan Protein Cangkang Rajungan Pada Enzim Bromelin	PENGARUH PH DAN SUHU INKUBASI TERHADAP PENURUNAN PROTEIN CANGKANG RAJUNGAN (<i>PARHENUS PELAGICUS</i>) MENGGUNAKAN ENZIM BROMELIN PADA PREPARASI KITIN	Sulistyo Rini 98.1110.67 (Reg)
49	Flake Tepung Ubi Jalar + Suplementasi Tempe Dan Baking Powder	PEMBUATAN FLAKE TEPUNG UBI JALAR (<i>EPOMEA BATATAS L</i>) DENGAN SUPLEMENTASI TEMPE DAN PENAMBAHAN BAKING POWDER (KAJIAN SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK)	Hartini 98.1110.67 (Reg)

50	Abon Ikan Hiu + Asam Jawa & Jeruk Nipis	PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN ASAM JAWA DAN JERUK NIPIS TERHADAP REDUKSI AMONIA PADA FILLET IKAN HIU (<i>CARCARIMUS LEMBATU</i>) SERTA PEMANFAATAN DALAM PEMBUATAN ABON	Indhah Sulistyorini (Reg)
51	Minuman Instan Sereal Dari Biji Sorgum & Kacang Komak	PENGARUH PROPORSI BIJI SORGUM (<i>SORGUM BICOLOR</i>) DAN KECAMBAH KACANG KOMAK (<i>DOLICHOS LAH-LAH L</i>) DARI BERBAGAI USIA PERKECAMBAHAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SEREAL INSTAN	Dian Fatma Sari 98.104.225 (Reg)
52	Cookies Ubi Jalar Tepung Termodifikasi + Tepung Tempe	PEMBUATAN COOKIES UBI JALAR (<i>EPOMEA BATATAS L. LAMB</i>) TERMODIFIKASI DENGAN LIME TREATMENT (KAJIAN PROPORSI TEPUNG UBI JALAR DAN TEPUNG TEMPE TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Novita Handayani R 01.111.12016 (Eks)
53	Nuggets Ampas Tahu + Tepung Terigu Dan Kuning Telur	PEMBUATAN NUGGETS AMPAS TAHU (KAJIAN PROPORSI AMPAS TAHU DAN TEPUNG TERIGU SERTA PENAMBABAN KUNING TELUR TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Indah Setyawati 97.043.060 (Eks)
54	Protein Globulin Kacang Hijau Elektroforesis	KARAKTERISASI PROTEIN GLOBULIN PADA BEBERAPA KUALITAS KACANG HIJAU (<i>UIGNA RADIAATA L</i>) DENGAN ELEKTROFORESIS SDS - PAGE	Exe Isvan Vandes 99.111.025 (Reg)
55	Pempek + Ikan Alu - Alu & Ikan Tengiri	PENGARUH PROPORSI IKAN ALU-ALU (<i>SPHYRAAENAJELLO</i>) DAN IKAN TENGGIRI (<i>SEOMBEROMORUS COMMERSIONII</i>) SERTA LAMA PENCAMPURAN (<i>MIXING</i>) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PEMPEK	Kiki Apritha 99.111.039 (Reg)
56	Pewarna Sintetis, Boraks & MSG Pada Kerupuk	STUDI PENGGUNAAN BAHAN PEWARNA SINTESIS, BORAKS, DAN MONOSODIUM GLUTAMAT (MSG) PADA PRODUK KERUPUK YANG BEREDAR DI PASAR KOTA MALANG	Akhmad Khuzaini 96.043.046 (Eks)
57	Velva Fruit Salak .+ CMC + Proporsi Air	PENGARUH PERBEDAAN PROPORSI AIR DENGAN BUAH DAN KONSENTRASI CMC TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK VELVA FRUIT SALAK (<i>SALACCA ZALACCA VAR. ZALACCA</i>)	Septina Afliani M 01.111.012019 (Eks)
58	Brem Ketan Hitam + Ketan Putih & Bahan Pengembang	PEMBUATAN BREM KETAN HITAM (KAJIAN PENAMBAHAN AIR TAPE KETAN PUTIH DAN BAHAN PENGEMBANG DAN SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK	Ari Pugeruni 99.1113.06 (Eks)
59	SKP Minuman Legen Siwalan	LEGEN SIWALAN (<i>BORASSAS FLABEL LEFER L</i>) DI KOTA MALANG	96.1040.231 (Reg)
60	Susu Kedele Manis	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI PERSTABIL TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DAN RENDEMEN SUSU KENTAL MANIS KEDELE	Yeni Usna 980111076 (Reg)
61	Kualitas Terasi	SKP DAN KUALITAS TERASI YANG BEREDAR DI PASAR KODYA MALANG	Susi Retnowati 98111068 (Reg)
62	Bubuk Sari Buah Jambu Biji	PENGARUH JENIS BAHAN PENGISI DAN PROPORSI FILTRAT : BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUBUK SARI BUAH JAMBU BIJI	Desnita Puspaningrum 01.12003
63	Yogurt + Susu Skim Dan Gum Arab	PENGARUH PENAMBAHAN SUSU SKIM DAN GUM ARAB TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK YOGURT BEKU	R. A. Nina K 98.111.055 (Reg)
64	Pentol Cilok	STUDI KEAMANAN PANGAN (KARAKTERISTIK SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PENTOL CILOK DI WILAYAH MALANG	Tommy Radi.... 96.1040269 (Reg)
65	Nata Kedele + NPK & Medium Fermentasi	PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK KECAMBAH KEDELE (<i>GLYCINE MAZE</i>) DAN PUPUK NPK PADA MEDIUM FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NATA	Ririn Nurhayati 99.111063 (Reg)
66	Nata Limbah Cair Cacao	PEMANFAATAN LIMBAH CAIR KAKAO UNTUK PEMBUATAN NATA (KAJIAN PENGGUNAAN ARANG AKTIF DAN PENGECERAN TERHADAP KUALITAS NATA YANG DIHASILKAN)	Hayatii Mustikarini 98.111029 (Reg)

67	Oleoresin Daun Salam	EKSTRAKSI OLEORESIN DAUN SALAM (<i>EUGENIA POLIANTHA WIGHT</i>) KAJIAN RASIO BAHAN DENGAN PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI.	Ulya Rahmawati 98.111073 (Reg)
68	Isolat <i>Arthrobacter</i> + Antifoaming Agent	PENGARUH PENAMBAHAN BEBERAPA ANTI FOAMING AGENT KOMERSIAL JENIS ALKOHOL PADA BERBAGAI KONSENTRASI TERHADAP PRODUK DEKTRANASE KASAR (<i>CRUDE DEKTRANASE</i>) DAN ISOLAT <i>ARTHROBACTER SP. B.7</i>	Tunjung Mahatmanto 99111073 (Reg)
69	Kerupuk Udang & Cemar Logam	SKP & KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPIK KERUPUK UDANG BAWANG DI PASAR KODYA MALANG (KAJIAN CEMARAN PB DAN PEWARNA SINTETIK)	Eni Nurhayati 98.1043.150 (Eks)
70	Karakteristik Tepung Ubi Jalar	STUDI KARAKTERISTIK SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG BEBERAPA VARIETAS UBI JALAR (<i>EPOMEA BATATAS</i>)	Lilik Suprapti 99.111040 (Reg)
71	Kerupuk Rambak Kulit Kaki Ayam + Larutan Kapur	PEMBUATAN KERUPUK RAMBAK KULIT AYAM KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN KAPUR ($Ca(OH)_2$) DAN LAMA PERENDAMAN	Eva Pradnya Paramita 98.111022 (Reg)
72	Dodol Rumput Laut + Beras Ketan Lama Penyimpanan	PENGARUH PROPORSI RUMPUT LAUT (<i>EUCEUMA SPINOSENT</i>) DENGAN TEPUNG BERAS KETAN DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DODOL RUMPUT LAUT	Yustina Ratna T. 96.1040275 (Reg)
73	Serap Tebu	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI FLUKULAN ANION TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA SIRUP RAW SUGAR	Cisa Fitri Lestari 001113025 (Eks)
74	Hard Candy Lidah Buaya + Konsentrasi Sukrosa - Glukosa	PEMBUATAN HARD CANDY LIDAH BUAAY. N(KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI SARI LIDAH BUAAYA DAN PROPORSI SUKROSA : SIRUP GLUKOSA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Mudori Sulisty 99.01110034 (Reg)
75	Deproteinasi Cangkang Rajungan	DEPROTEINASI CANGKANG RAJUNGAN (<i>PORTEENUS PELAGICUS</i>) MENGGUNAKAN PROTEASE <i>RHIZOMUCOR PUSSILUS</i> UNTUK PREPARASI ISOLASI KITIN (KAJIAN PH DAN SUHU DEPROTEINASI)	Siwi Nugrahanti 990111070 (Reg)
76	Pewarna Alami Kulit Rambutan Var. Binjai Aplikasi Jam Apel	APLIKASI PEWARNA ALAMI DARI KULIT RAMBUTAN (<i>NEPHELEUM LAPPOCEYUM</i>) VARIETAS BINJAI PADA PRODUK JAM APEL KAJIAN WARNA BOTOL PENGEMAS DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KESTABILAN WARNANYA	Ahmad Khuzaini 9601043046 (Eks)
77	SKP Petis Udang	STUDI KEAMANAN PANGAN DAN SIFAT FISIKO KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK BERBAGAI MEREK PETIS UDANG DI. SENTRA INDUSTRI PETIS UDANG SIDOARJO	Tommy Irawan 9701040312 (Reg)
78	9 Merk Rokok Filter	STUDI KARAKTERISTIK KIMIA DAN FISIKA 9 MEREK ROKOK KRETEK FILT	Dani Ali K 99011103 (Reg)
79	Karakteristik Gula Halus	KARAKTERISTIK BERBAGAI GULA HALUS YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Hepy Catur K 99.1113.032 (Eks)

DAFTAR SKRIPSI THP 2004

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Umur Simpan Jamur Kancing	PREDIKSI UMUR SIMPAN PRODUK KALENGAN JAMUR KANCING (<i>AGARICUS BISPARUS</i>) MENGGUNAKAN METODE <i>ACCELERATED SELF LIFETESTENG</i> (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARHENIUS	Ika Suraiyah NSKD 99.0111034 (Reg)
2	Krim Madu Konsentrasi Monohidrat & Desentrosa	PEMBUATAN KRIM MADU KAJIAN JENIS MADU DAN KONSENTRASI DEKTROSA MONOHIDRAT TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Luluk Khuroidah 99.0111.43 (Reg)
3	Biskuit Bebas Gluten Dan Kasein	PEMBUATAN BISKUIT BEBAS GLUTEN DAN BEBAS KASEIN (KAJIAN PROPORSI POLIGARUT DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU SERTA PRESENTASI MARGARIN)	Anindita Sanjana 990111005
4	HACCP Roti Tawar Industri Kecil	KAJIAN PENGEMBANGAN MODEL GENERIK RENCANA KACCP UNTUK INDUSTRI BAKERY (ROTI TAWAR) SKALA KECIL	Yuni Indrawati 9901110079 (Reg)
5	Shelf Life Corned Beet	PREDIKSI UMUR SIMPAN CORNED BEEF KALENG BERDASARKAN PARAMETER FISIK DAN KIMIA MENGGUNAKAN METODE <i>ACCELERATED SELF LIFETESTENG</i> (ASLT)	Aniswatul Khamidah 990111006 (Reg)
6	Probiotik Ubi Ungu	PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK SARI UBI UNGU JEPANG (<i>EPOMEA BATATAS VAR. AYAMURASAKI</i>) KAJIAN PH PELARUT EKSTRAKSI DAN LAMA FERMENTASI	Nungki Dwi Risnawati 990111057 (Reg)
7	SKP Susu Fermentasi Bakteri Asam Laktat	STUDI VIABILITAS BAKTERI ASAM LAKTAT DAN ANALISA KIMIA FISIK PRODUK SUSU FERMENTASI YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Lilis Purwati 9901110041 (Reg)
8	Permen Jelly Lidah Buaya	PENGARUH PENAMBAHAN GELATIN DAN GUM ARAB TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY LIDAH BUAYA (<i>ALUVERA LINN</i>)	Trilita Ismayanti 0111012025 (Eks)
9	Sosis Kacang Merah + Putih Telur Dan Tapioka	PEMBUATAN SOSIS KACANG MERAH (<i>PESEOLUS VULGARIS L</i>) KAJIAN PENGARUH PENAMBAHAN PUTIH TELUR DAN TEPUNG TAPIOKA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Erfan D. C 97011043055 (Eks)
10	Sirup Kacang Hijau	PENGARUH LAMA PEREBUSAN DAN KONSENTRASI SUKROSA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SIRUP KACANG HIJAU	11eni Setiawati 97014027 (Reg)
11	Sagu T Nook;	PEMBUATAN BISKUIT SAGU (<i>METROXIJLON SAGU ROTTB</i>) KAJIAN PROPORSI PATI SAGU DAN TEPUNG TERIGU SERTA PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT (NAHCO_3) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT	
12	Flake Ikan + Kompcsite	PEMBUATAN FLAKE IKAN KAJIAN PENGARUH JENIS IKAN DAN PENGARUH TEPUNG KOMPOSIT (<i>GAPLEK DAN TAPIOKA</i>) TERHADAP SIFAT DAN ORGANOLEPTIK	Sri Rejcki vvr 990113074 (Eks)
13	Produksi Asam Asetat + Konsentrasi Starter	PRODUKSI ASAM ASETAT KASAR DARI JERAMI NANGKA KAJIAN PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA PADA TAHAP FERMENTASI ALKOHOLIK DAN PENGARUH KONSENTRASI STARTER DAN LAMA FERMENTASI PADA TAHAP FERMENTASI ASAM ASETAT	Khoirul Muafi 991110037 (Reg)
14	Yogurt Reject. Susu Steril	PEMBUATAN YOGURT DARI REJECT SUSU STERIL PRODUKSI PT: IMDI PANDAAN KAJIAN PENAMBAHAN STABILISER PEKTIN DAN LAMA INOKULASI TERHADAP FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Endro Agus S 9701043053.(Eks)

15	SKP Natrium Benzoat, Borak, Formalin	STUDI KEAMANAN PANGAN. TINJAUAN BAHAN PENGAWET NATRIUM BENZOAT PADA SAOS DAN. LEGEN, FORMALIN PADA TAHU KERING DAN BORAK PADA BAKSO YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Puspita Handayi 990/ 110061 (Reg)
16	Probiotik Sari Bunga Rosella	PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK SARI BUNGA ROSELA (<i>HIBISCUS SABDARIFTA</i>) KAJIAN JENIS KONSENTRASI DAN NUTRISI	Ony Khoirul L 990111058 (Reg)
17	Stik Ubi Jalar + Tepung Tempe, Tel iv.).	PEMBUATAN STICK UBI JALAR (<i>EPOMEA BATATAS L. LAMB</i>) KAJIAN PENGARUH PROPORSI TEPUNG UBI JALAR TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Yeni Ekowati P 9901113083 (Eks)
18	Nuggets Tempe + Tepung Tempe Dan Susu Skim	PEMBUATAN NUGGETS TEMPE. KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU DAN SUSU SKIM TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Santy K 990111066 (Eks)
19	Nuggets Tempe	PENGARUH PROPORSI TEMPE DAN TEPUNG TAPIOKA SERTA LAMA PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PRODUK NUGGETS TEMPE	Nita Tri Hartini 9701040301 (Reg)
20	Roti Tawar + Shortening	PEMBUATAN ROTI TAWAR. KAJIAN PROPORSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG AMPAS KELAPA (<i>COCOS NUCIFERA</i>) SERTA PENAMBAHAN SHORTENING TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Helmy Zaky 97011143057 (Eks)
21	Nuggets Tahu + Karagenan	PEMBUATAN NUGGETS TAHU STUDI PENGARUH PENAMBAHAN KARAGENAN DAN LAMA PEMBEKUAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGETS TAHU	Irawan Setya B 9801110035 (Reg)
22	Efektifitas Deproteinasi + Enzim Papain Dan Var. Susu, Ph	EFEKTIVITAS DEPROTEINASI PADA PREPARASI KITIN DARI CANGKANG UDANG PUTIH (<i>PENACUS INDICUS</i>) MENGGUNAKAN ENZIM PAPAIN. KAJIAN VARIASI SUHU PH	Jajar Delima S 011112012 (Eks)
23	Pendinginan Dan Pembekuan Ikan Tuna ABA	EFEK PENDINGINAN DAN PEMBEKUAN IKAN TUNA ALBACORE (<i>THUENASE ALALUNGA</i>) TERHADAP HISTAMEN, KOMPONEN VOLATIL DAN MIKROBIA SERTA PARAMETER SENSORIK PENERIMAAN INDUSTRI. VARIASI SUHU DAN WAKTU PENGUAPAN	Satriyo 0111012018 (Eks)
24	Teh Bubuk Instan	PENGARUH JUMLAH AIR PENGEKSTRAK DAN KONSENTRASI GULA TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEH BUBUK INSTAN	Wirda 9901113083 (Eks)
25	Santan Bubuk	PENGARUH PENAMBAHAN SUSU KEDELE DAN NACMC TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SANTAN BUBUK	Dina Wahyu I 9901113020 (Eks)
26	Kompos Debu Tembakau	INOVASI PEMBUATAN KOMPOS DEBU TEMBAKAU PABRIK ROKOK (KAJIAN PERENDAMAN DEBU TEMBAKAU DAN KONSENTRASI PENAMBAHAN NPK)	Muhammad Nur 990111048 (Reg)
27	Minuman Bekatul	PEMBUATAN MINUMAN BEKATUL TERFERMENTASI (<i>BRAN R/SOKULT</i>) KAJIAN PROPORSI BEKATUL : AIR	Febe T. S 9901110027 (Reg)
28	Enzim Protease NRRLB.14396	REDUKSI ENZIM PROTEASE DAN <i>BACILLUS AMYLOLIQUEFACIENS</i> NRRLB. 14396 PADA MEDIA TETES TEBU SEBAGAI SUMBER KARBON KAJIAN KADAR GULA DAN PH AWAL	Andik Kiswanto 9901110004 (Reg)

29	Grit Sukun, Jagung, Kecambah Kedele	PENGARUH PROPORSI GRIT SUKUN (<i>ARTOCOPUS COMINONIS</i>) DENGAN GRIT JAGUNG (<i>ZEA MAYS L</i>) SERTA PENAMBAHAN GRIT KEDELE BERKECAMBAILI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK EKSTRUDAT MENGGUNAKAN EKSTRUDER ULIR TUNGGAL	Hamidin R 011111012008 (Eks)
30	Mentega Tempe + Emulsifier	PENGARUH JENIS EMULSIFIER DAN PENAMBAHAN MENTEGA PUTIH (<i>SHORTENING</i>) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MENTEGA TEMPE	Elvrida H. N 980111043149 (Eks)
31	Minuman + Air Konsentrasi Glukosa	PROSES PEMBUATAN MINUMAN BEKATUL TERFERMENTASI (<i>BRAN RISOKULT</i>) KAJIAN PROPORSI BEKATUL : AIR DAN KONSENTRASI GLUKOSA	Setya Widyaning Wahyu 001119001 (Reg)

DAFTAR SKRIPSI THP 2005

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Enzim Bromelain Kasar Hidrolisat Protein Ikan Gabus	PENGARUH KONSENTRASI ENZIM BROMELIN KASAR DAN LAMA INKUBASI TERHADAP HIDROLISAT PROTEIN IKAN GABUS (<i>Ephiocephalus Stratus</i>)	Pipit Eva Agustine 0111012017 (E)
2	Frech Fries Ubi Jalar	PENGARUH BLANCHING DAN KONSENTRASI KALSIMUM KLORIDA (CaCl ₂) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK FRENCH FRIES UBI JALAR (<i>Ipomea Batatas L.</i>) BEKU	Arlia Santi Astuti 0001113006 (E)
3	Nugget Tahu + STPP .	STUDI PENGARUH PROPORSI TEMPE DAN PENAMBAHAN GARAM SODIUM TRIPOLIPHOSPHAT (STPP) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK NUGGET TAHU	Suliono Tri Kusumo 0111012024 (E)
4	Konsentrat Nanas Evaporator Vacum	PENGARUH TEKANAN DAN SUHU PROSES PEMEKATAN DENGAN EVAPORATOR VACUM TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK, DAN ORGANOLEPTIK KONSENTRAT SARI BUAH NANAS (<i>Annanas Comunus L. Merr</i>)	Sucipto 0001113037 (E) .
5	Sambiloto — Antibakteri + Antioksidan .	PEMBUATAN SERBUK EKSTRAK SAMBILOTO (<i>Andrographis Paniculata Ness</i>) DENGAN METODE FOAM MAT DRYING KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI SERTA PENGARUHNYA TERHADAP AKTIVITAS ANTIBAKTERI DAN ANTIOKSIDAN	Ajeng Tri Wardani 000111007 (R)
6	Senyawa Isoflavon Tahu	IDENTIFIKASI SENYAWA ISOFLAVON DAN KARAKTERISTIK KIMIAWI LIMBAH CAIR TAHU PADA 5 JENIS TAHU	Khusnul Khairiyah 0001113024 (E)
7	Karakteristik Coklat Susu	PENGARUH PROPORSI MINYAK KELAPA SAWIT FRAKSI STEARIN DAN MINYAK KELAPA SEBAGAI PENSUBSTITUSI LEMAK COKLAT TERHADAP KARAKTERISTIK COKLAT SUSU .	Ike Restiana Wardani 0001110028 (R)
8	Emulsi + Coklat Susu	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI EMULSIFIER (DEKSTRIN DAN GLISERIN) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK COKLAT SUSU (MILK CHOCOLATE)	Marini Ramayanti 0001110042 (R)
9	Kontaminasi Jamur dan Okratoksin Cofea Robusta-Lampung	STUDI TINGKAT KONTAMINASI JAMUR DAN OKRATOKSIN PADA KOPI ROBUSTA (COFFEA ROBUSTA) ASAL LAMPUNG DENGAN BERBAGAI PERLAKUAN PENDAHULUAN SEBELUM PENGERINGAN	Mifta El Fahmi 00011 10044 (R)
10	Serangan OTA Kopi Robusta - Jember	STUDI TINGKAT SERANGAN JAMUR DAN KONTAMINASI OKRATOKSIN (OTA) PADA KOPI ROBUSTA (ROBUSTA COFFEA) DENGAN BERBAGAI PERLAKUAN PENDAHULUAN SEBELUM PENGERINGAN DI JEMBER	Purwati 0001110057 (R)
11	Nata De Coco + Pengawet Dan Pewarna Sintetis	STUDI KEAMANAN PANGAN MINUMAN NATA DE COCO YANG BEREDAR DI KOTA MALANG KAJIAN TAMBAHAN BAHAN MAKANAN (PENGAWET, PEMANIS, PEWARNA) SINTETIS .	Luciana Maharani 9901110044
12	Flavonoid Tahu	IDENTIFIKASI FLAVONOID PADA TAHU DARI BEBERAPA JENIS INDUSTRI TAHU	Santi Sartika 0211012016 (E)
13	Minuman Serbuk Sari Buah — Sakarin, Pewarna	PERILAKU KONSUMEN DAN KAJIAN KEAMANAN PANGAN TERHADAP KANDUNGAN PEWARNA, SAKARIN MINUMAN SERBUK RASA BUAH YANG BEREDAR DI MALANG	Ngadiyanto 0211012014 (E)
14	Gula Merah Kelapa — Total Residu Sulfat, Total Kapang	STUDI KEAMANAN PANGAN PADA GULA KELAPA (<i>Cocos Nucifera Lien</i>) YANG BEREDAR DI PASAR BESAR MALANG KAJIAN RESIDU SULFIT DAN TOTAL KAPANG	Budi Suprayitno 02110012017 (E)

15	Antibakteri . dan Antioksidan Benalu Teh	STUDI PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI (<i>Eschericia Colt</i> Dan <i>Staphylococcus Aureus</i>) PADA EKSTRAK DAUN BENALU TEH (SEARRULA ATROPURPUREA) SEGAR DAN DAUN BENALU TEH KERING	Miftahu Zainurahman 0001110045 @
16	HACCP Rumah Pemotongan Ayam	STUDI PENYUSUNAN DAN PENERAPAN RENCANA HACCP DI RUMAH POTONG AYAM CV MUALIM BROILER MALANG	Heri Siswanto 02111012009 (E)
17	Vacum Evaporation	PENGARUH LAMA PENGUAPAN DAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL NACMC TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK SANTAN KENTAL DENGAN METODE "VACUUM EVAPORATOR"	Tri Harsono 9801043180
18	Glukosa Kasar	PEMBUATAN GLUKOSA KASAR DAN PATI BEBERAPA VARIETAS/KLON UBI JALAR (<i>Ipomea Batatas L.</i>) SECARA HIDROLISIS ENZIMATIS	Lusia Mahartantri 0001110041
19	Keju Olahan + Maizena, Tepung Tapioka dan Tepung Beras 1	PENGARUH PENAMBAHAN JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI (MAIZENA, TAPIOKA, TEPUNG BERAS) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Emira Mahartika Sari 0001110022
20	Sereal Instal "Ogi" dan Tepung Kedelai	PENGARUH PRESENTASE INOKULUM DAN LAMA FERMENTASI PADA PEMBUATAN "OGI" TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA SEREAL INSTAN CAMPURAN "OGI" DAN TEPUNG KEDELAI	Sari Wijayanti 0001110067
21	Pati Sagu dengan Kajian Na(OH) ₂	KARAKTERISTIK PATI SAGU (<i>Metroseylon Sagu Raft</i>) HASIL MODIFIKASI DENGAN PERLAKUAN ALKALL (LIME TREATMENT) KAJIAN KONSENTRASI LARUTAN Na(OH) ₂ DAN LAMA PERENDAMAN	Kamid 0211012013
22	Substitusi Sari Wortel dan Susu Fermentasi	PEMBUATAN MINUMAN SUSU FERMENTASI TERSUBSTITUSI SARI WORTEL (KAJIAN SUBSTITUSI SARI WORTEL DAN KONDISI FERMENTASI)	Marisa Mawardani 0001110043
23	Antioksidan dan Antibakteri Teh Hijau .	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI KOMBUCHA DARI BERBAGAI MERK TEH HIJAU BEREDAR DI PASARAN KOTA MALANG	Florentina
24	Efisiensi Proses Ekstraksi Industri Tahu	ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI SIFAT FISIK KIMIA TAHU DAN EFISIENSI PROSES EKSTRAKSI PADA INDUSTRI TAHU YANG MENGGUNAKAN "WHEY" SEBAGAI KOAGULAN	Mariatul Kiftin 0111010038
25	Sirup Lidah Buaya	PENGARUH KONSENTRASI ASAM SITRAT DAN CMC TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SIRUP LIDAH BUAYA	Hasni 0211012008
26	VCO Enzimatis	PEMBUATAN "VCO" SECARA BIOENZIMATIS (KAJIAN PENAMBAHAN RAGI TEMPE DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA, DAN RENDAMAN MINYAK KELAPA MURNI)	Nuraini Chumaya 0111013021
27	Bubuk Putih Telur	PENGARUH PROSES FERMENTASI DAN PENAMBAHAN NATRIUM METABISULFIT PADA PEMBUATAN BUBUK PUTIH TELUR DENGAN METODE PENDINGINAN FOAM MAT DRYING DAN PAN DRYING	Sita Wahyu W 0111012020
28	Tepung Ikan Lemuru Dan Asam Lemak Ω ₃	OPTIMASI METODE PEMADATAN CEPAT MINYAK HASIL SAMPING PENEPUNGAN IKAN LEMURU (<i>Sardinella Longiceps</i>) PADA PROSES PEMBUATAN MINYAK KAYA ASAM LEMAK Ω ₃	Fauzia Kurniasari 0111010025
29	Model Arrhenius Petis Udang	STUDI KOMPARASI PENGGUNAAN MODEL ARRHENIUS DAN RENIAR PADA PENGUJIAN UMUR SIMPAN PETIS UDANG	Verawati 0111010065

30	ASLT Bubur Bayi Sereal	PENDUGAAN UMUR SIMPAN PRODUK SEREAL BUBUR BAYI DENGAN UJI ASLT (ACCELERATED SHELF LIFE TESTING) BERDASARKAN PERSAMAAN ARRHENIUS MELALUI PENDEKATAN ANALISA SUBJECTIVE DAN OBJECTIVE	Panji Darnar S. 0011012022
31	Tch Lidah Buaya	PENGARUH LAMA PEMERAMAN DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK TEH KULIT LIDAH BUAYA	Endang RAhmawati 990111013024
32	Enzim Papain dan Offal Ayam Broiler	PENGARUH SUHU DAN LAMA HIDROLISIS MENGGUNAKAN ENZIM PAPAIN KASAR TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA HIDROLISAT PROTEIN "OFFAL" AYAM BROILER	Agung Endah W. 0111010002
33	Biskuit Tepung Terigu dan Kacang Hijau	PEMBUATAN BISKUIT DARI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KACANG HIJAU KAJIAN PROPORSI TEPUNG DAN PENAMBAHAN SAYURAN TERHADAP MUTU BISKUIT	Christine Natalia 0111010013
34	Minyak Ikan Lemuru	OPTIMASI PROSES KRISTALISASI DENGAN PELARUT PADA PEMBUATAN MINYAK KAYA ASAM LEMAK Ω3 DAN MINYAK HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN LEMURU (<i>Sardinella Longiceps</i>)	Mala Hayati 0111010036
35	Jelly Drink Tomat	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGENAN DAN AGAR PADA BERBAGAI KONSENTRASI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK JELLY DRINK TOMAT (<i>Lycopersum Estelumtum Mill</i>)	Anita Rachman 0001113003
36	Metode MCT Susu Pasteurisasi	APLIKASI METODE "MICROBIOLOGICAL CHALLENGE TEST" (MCT) PADA SUSU PASTEURISASI KEMASAN DI BBDAPHTH BATU (STUDI PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI PATOGEN)	Eko Sasmito W. 01110110020
37	Keju Mozarella	PEMBUATAN KEJU MOZARELLA DENGAN METODE PENGASAMAN LANGSUNG (KAJIAN PENGARUH VARIASI PH PENGUMPALAN DAN KONSENTRASI ENZIM RENIN MUCOR PUCILLUS TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK)	Sulistiawati 01110120059
38	Minyak Ikan	OPTIMASI METODE PEMADATAN OPAT TERMODIFIKASI PADA PEMBUATAN TRIGLISERIDA KAYA ASAM LEMAK Ω3 DARI MINYAK HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN LEMURU (<i>Sardinella Longiceps</i>)	Umatun 0111010064
39	Colo Udang (Terasi Udang)	STUDI KUALITAS FERMENTASI PRODUKSI COLO UDANG YANG BEREDAR DI PASAR FLAMBOYAN KOTA PONTIANAK (KALIMANTAN) DITINJAU DARI ASPEK NILAI GIZI, KIMIAWI, DAN ASPEK MIKROBIOLOGIS (TOTAL HALOFILIK)	Herlina 02110121010
40	Meat Loaf Ikan Alo-Alo Rice Bran	PENGARUH PENAMBAHAN POLLARD DAN RICE BRAN SEBAGAI BAHAN PENGISI BERSERAT TINGGI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK FISH MEATLOAF DARI IKAN ALO-ALO (<i>Spyraena Jello</i>)	Hendi Charnida 0311012009 (E)
41	Mutu Teh Arthodose	PERBAIKAN PRESENTASE GRADE DAN KARAKTERISTIK MUTU (APPEARANCE LIQUOR, INFUSED LEAF) TEH HITAM ARTHODOSE INDONESIA GRADE BOP (BROKEN INDONESIA PEKOL) DENGAN KOMBINASI PROGRAM GILING UNTUK MEMENUHI STANDAR MUTU TEH FEDERASI RUSIA	Fenni Larasati 0111010027 ©
42	Stick Biji Nangka	PEMBUATAN STIEK BIJI NANGKA KAJIAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG BIJI NANGKA SERTA PENAMBAHAN NA BIKARBONAT TERHADAP SIFAT FISIK STICK	Didik Teguh Yuniarto 0111012006
43	Effervescent Ubi Ungu Jepang	PEMBUATAN BUBUK "EFFERVESCENT" DARI EKSTRAK UBI UNGU JEPANG (<i>Ipomea Batatas Var Aya Murasaki</i>) KAJIAN RASIO VOLUME BAHAN PENGEKSTRAK DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI	Anita Octavia S 0001110064 ©

44	Alginat	PENGARUH PH LARUTAN ASAM PHOSPHAT DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA NATRIUM ALGINAT DARI SARGASSUM CROSIFOLIUM	Rosyid Hariadi 9901110064 ®
45	Nugget Tahu dan Lama Penyimpanan	PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK NUGGET TAHU	Sangaji Bagus N. 9801110062 ®
46	Studi Viabilitas <i>Lactobacillus Casei</i> + Bekatul	STUDI VIABILITAS PROBIOTIK (<i>Lactobacillus Casei</i>) DAN AKTIVITAS BAKTERIOSIN PADA MINUMAN SUSU TERSUPLEMENTASI BEKATUL SELAMA PROSES FERMENTASI	Broto Widyo Lukito 0001110016 ®
47	Efisiensi Penggumpalan & Karakteristik Tahu	PENGARUH BERBAGAI JENIS BAHAN PENGGUMPAL TERHADAP EFISIENSI PENGGUMPALAN DAN KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA TAHU	Laela Insiroh 011013017 (E)
48	Bee Pollen + Dekstrin Pati Kentang	PENGARUH PROPORSI DEKSTRIN PATI KENTANG TERMODIFIKASI DAN PERBEDAAN METODE GRANULA TERHADAP KARAKTERISTIK TABLET BEE POLLEN YANG DIPERKAYA ROYAL JELLY DAN PROPOLIS	Laksmi Ika Hidayati 0111010035 ®
49	Pati Resisten Kentang, Jagung, Ubi Kayu	MODIFIKASI PATI SECARA SEDERHANA DENGAN METODE FISIK KIMIA DAN KOMBINASI MENGHASILKAN TEPUNG TINGGI PATI RESISTEN PADA JAGUNG, KENTANG, DAN UBI KAYU	Nina Kurnaeni 0111010047 ®
50	Evaluasi Minyak Bekas	EVALUASI MUTU MINYAK BEKAS PENGGORENGAN VACUM PADA INDUSTRI KERIPIK BUAH APEL DAN SALAK	Yoshi Cahyo B 0001113047
51	Cuka Pisang Mas	PEMBUATAN CUKA PISANG MAS (<i>Musaparadiseaca Var Sapientum</i>) KAJIAN METODE PEMBUATAN DAN LAMA FERMENTASI CUKA	Hestiana 00011010016
52	Karakteristik Gandum Lokal Sebagai Aplikasi pada Roti Tawar	STUDI KARAKTERISTIK SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG GANDUM LOKAL (<i>Triticum Var</i>) SERTA APLIKASINYA PADA PEMBUATAN ROTI TAWAR	Ratih Kusumawardani 0001110059 ®
53	Keju Olahan	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI GARAM PENGEMULSI (SODIUM SITRAT, DISODIUM HIDRIOGEN FOSFAT, DAN PENTA SODIUM TRIPOLIFOSFAT) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK KEJU OLAHAN	Verawati 0111010065
54	Bubur Bayi Instan + Umbi-Umbian dan Kacang-Kacangan	PENGUJIAN "BIOAVAILABILITAS" ENERGI DAN PROTEIN PRODUK BUBUR BAYI INSTAN BERBASIS PATI UMBI-UMBIAN DAN KACANG-KACANGAN SECARA INVITRO	Ratna Setiawati 0001110061 ®
55	Sakarifikasi Tepung Ubi Kayu	PENGARUH JENIS RAGI DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG UBI KAYU (<i>Manihot Esculania Crants</i>) YANG TERSAKARIFIKASI	Andi Murniati 0211012002 (E)
56	Tepung Ubi Jalar Kuning	KARAKTERISTIK TEPUNG UBI JALAR KUNING HASIL MODIFIKASI DENGAN PERLAKUAN ALKALI LIME TREATMENT KAJIAN KONSENTRASI LARUTAN CA(OH) ₂ DAN LAMA PERENDAMAN	Reka Tania 9801110659 (R)
57	Studi Viabilitas BAL Yogurt	STUDI VIABILITAS BAKTERI ASAM LAKTAT DAN KEAMANAN MIKROBIOLOGIS PRODUK YOGURT YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Deddy Kristianto 0001110018
58	Biskuit Ambon + NaHC ₃ & Kuning Telur	PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT (NAHC ₃) DAN KUNING TELUR TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT AMBON	Hendik Yaka A. 00011130018 (E)
59	Madu Bubuk	EVALUASI JENIS PENGERINGAN DAN RASIO MADU PENGISI DALAM PEMBUATAN BUBUK MADU DENGAN METODE PENGERINGAN BUIH	Veronica Lydia S. 0001110075 ®
60	Lempok	STUDI KARAKTERISTIK LEMPOK (DODOL DURIAN) YANG BEREDAR DI KOTA PONTIANAK (KALIMANTAN BARAT)	Iwan Rusiardi 02111012012 (E)

61	Umur Simpan Sari Buah Belimbing	FREDIKSI UMUR SIMPAN SARI BUAH BELIMBING (<i>Averrhoa Carambola</i>) BERDASARKAN PARAMETER FISIK DAN KIMIA MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PERSAMAAN ARRHENIUS	Yessi Ardiyani 0001110079 (R)
62	Bubuk Sari Buah Nangka	PEMBUATAN BUBUK SARI BUAH NANGKA (<i>Antocarpus Heterophyllus</i>) DENGAN METODE FOAM MAT DRYING KAJIAN PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK	Zahratul Firdaus 0001110084 (R)
63	Umur Simpan Bumbu Rendang	PENENTUAN UMUR SIMPAN BUMBU RENDANG SIAP SAJI (PAKAI) MEREK HIDAYAH MENGGUNAKAN PENDEKATAN ARRHENIUS	Sjeni. Suryaningsih 0111010057 (R)
64	Ekstraksi Chitosan	PENGARUH LAMA DESTILASI PADA EKSTRAKSI CHITOSAN DARI CANGKANG RAJUNGAN (<i>Partenus Pelagius</i>) DALAM KONDISI VACUM	Aditya Mahencra 0001110001 (R)
65	Whey Tahu	KARAKTERISTIK SIFAT-SIFAT KIMIA WHEY TAHU DAN JENIS ASAM PENYUSUNNYA SELAMA WAKTU PENYIMPANAN	Nurfitasari 000111 0053 (R).
66	Tepung Beras Pecah Kulit Berkecambah - Sakarifikasi	PENGARUH SUHU DAN LAMA INKUBASI TERHADAP BEBERAPA KARAKTERISTIK TEPUNG BERAS PECAH KULIT PRA KECAMBAH YANG TERSAKARIFIKASI	Inul Slamet W. 0001110031 (R)
67	Kerupuk. Amplang Ikan Alu-Alu	KAJIAN PENGARUH PROPORSI PATI SAGU DAN IKAN ALU-ALU (<i>Sphyraena Jello</i>) SERTA PENAMBAHAN BAKING POWDER PADA PROSES PEMBUATAN KERUPUK AMPLANG	Fajar Asmara 9801110025 (R)
68	Cookies Bekatul	PENGARUH PERLAKUAN STERILISASI DAN PENAMBAHAN BEKATUL RICEBRAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK COOKIES BEKATUL	Desynia Habsari 000113008 (E)
69	Selai Ubi Ungu Jepang	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI "GELLING AGENT" TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK SELAI UBI UNGU JEPANG (<i>Yamagawa Mirasaki</i>)	Nurlaela 9901113057 (E)
70	Jelly Drink Tomat	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGENAN DAN AGAR PADA BERBAGAI KONSENTRASI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK JELLY DRINK TOMAT (<i>Lycopersum Estelumtum Nuli</i>)	Anita Rahman 0001110003 ©
71	Bubuk Sari Buah Tamarillo	PEMBUATAN BUBUK SARI BUAH TAMARILLO (<i>Cyphomandra Betacea Seat</i>) DENGAN METODE FOAM MAT DRYING KAJIAN PENGARUH BLANCHING DAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN)	Kamila Yuliasih 0001110034 ©
72	Sosis Tempe Gembus	PEMBUATAN SOSIS TEMPE GEMBUS (KAJIAN PENGARUH PROPORSI TEMPE GEMBUS DAN TEPUNG MAIZENA SERTA PENAMBAHAN PUTIH TELUR TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK	Yusuf Mu'awiyah 0100110072 ©
73	Tempura Ikan Kuniran	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU DAN TAPIOKA TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK TEMPURA IKAN KUNIRAN (<i>Upeneus Sulphenus</i>)	Vita Yanuar 0001110067 ©
74	Pati Resisten Kentang, Jagung, Ubi Kayu	MODIFIKASI PATI SEDERHANA DAN PENGARUH PEMANASAN PENDINGINAN BERULANG TERHADAP PEMBENTUKAN PATI RESISTEN PADA JAGUNG, KENTANG, DAN UBI KAYU	Kukun Nia Wardani 0111010034

DAFTAR SKRIPSI THP 2006

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Permen Jelly Roselle	PEMBUATAN PERMEN JELLY SARI BUNGA ROSELLE (<i>Hibiscus Sabdariffa</i>) KAJIAN JUMLAH AIR PENGEKSTRAK DAN PROPORSI GELATIN:PEKTIN	Natalia Jati M. 9901110054
2	Wajik Kletik -4- Sorbitol	PENGARUH PROSES PEMBUATAN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK WAJIK KLETIK KAJIAN PENAMBAHAN AIR PENGATUAN DAN SORBITOL	Projo Prasetyo 0111010051
3	Cuka Mengkudu	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA PEMBUATAN CUKA MENKUDU (<i>Morinda Cesufolla L.</i>) KAJIAN RASIO AIR BUAH PADA BUBUR BUAH DAN PASTEURISASI SETELAH FERMENTASI ALKOHOL .	Nanik Rahmawati 0111010043
4	Es Krim Probiotik	PEMBUATAN ES KRIM PROBIOTIK KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA INKUBASI TERHADAP VIABILITAS PROBIOTIK, KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Vivi Retno L. 0111010066
5	Whey Tahu + pH	PENGARUH SUHU DAN PH KOAGULASI DENGAN WHEY TERFERMENTASI SPONTAN SEBAGAI KOAGULAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAHU YANG DIHASILKAN	Diki Ristamin S. D. 0111013012
6	Biskuit Kacang Merah + Gaplek	PENGARUH PROPORSI TEPUNG GAPLEK DAN TEPUNG KACANG MERAH SERTA LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA BISKUIT	Fatma Andriani 0311012007
7	Kombucha Teh Hitam	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI DAN ANTIOKSIDAN KOMBUCHA DARI BEBERAPA MERK TEH HITAM YANG BEREDAR DI PASARAN KOTA MALANG	Yeni Oktavia 0111010069
8	Glukosa Pati Umbi Garut	PENGARUH KONSENTRASI ENZIM DESETROZYME DAN LAMA SAKARIFIKASI PADA PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA DARI PATI UMBI GARUT (<i>Marintha Aremdanacaca I.</i>)	Apriliastuti L. 0111010009
9	VCO + Krim Santan	EKSTRAKSI BASAH MINYAK KELAPA (VCO) METODE PANCINGAN (KAJIAN PENAMBAHAN MINYAK PANCINGAN KE DALAM KRIM SANTAN	Pujiyono 0111010052
10	Nira Kelapa, Gula Semut	PENGARUH LAMA PENYADAPAN NIRA KELAPA (<i>Cocos Nucifera L.</i>) DAN KONSENTRASI NATRILUM BENZOAT TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK GULA SEMUT	Pria Yudha S. 9901110059
11	Edible Film, Pati Garut, suspensi Pati, Gliserin	PEMBUATAN EDIBLE FILM DARI PATI GARUT (<i>Marantha Avandinaceae L.</i>) KAJIAN KONSENTRASI SUSPENSI PATI DAN PROPORSI PENAMBAHAN GLISERIN	Pritanti Proborini 0001110056
12	•Eiisetor Polisakarida Biji Gandum	PENGUNAAN ELISETOR POLISAKARIDA DALAM MENSTIMULASI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SELAMA PERKECAMBAHAN BIJI GANDUM (<i>Triticum Sp.</i>) KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI POLISAKARIDA	Ipuk Dwi Lestari 03111012011
13	Antibakteri + Antioksidan Pegagan	PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI DAN ANTIOKSIDAN SECARA IN VITRO PADA EKSTRAK HERBA PEGAGAN (<i>Centela Asiatica</i>) SEGAR, EKSTRAK BUBUK KERING, DAN EFFERVESCENT PEGAGAN	Anjar Kurniawan 9901110007
14	Kacang Rendah Lemak CaCO ₃	KAJIAN PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN KAPUR (CaCO ₃) DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK KACANG RENDAH LEMAK	Dedy Purwanto 0311012033
15	Sirup Glukosa Pali Talas	PENGARUH KONSENTRASI α -AMILASE DAN LAMA LIKUFIKASI TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA SIRUP GLUKOSA DARI PATI TALAS (<i>Colocasia Esculanta L Schott</i>)	Suci Wahyu Asputri 0111013026

16	Sirup Pati Gembili + Konsentrasi 4060 VHP	PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA DARI PATI GEMBILI (<i>Dioscova Esculenta</i>) SECARA ENZIMATIS HIDROLISA KAJIAN KONSENTRASI OPTIMASI 4060 VHP SEBAGAI SACCHARIFYING DAN DEBRANCHING ENZYME DAN LAMA SAKARIFIKASI	Amalia Sukma Agustina 0111010004
17	Ekstrak Karoten Oncom Merah	MIKROENKAPSULASI EKSTRAK KAROTEN.DARI SPORA KAPANG ONCOM MERAH (<i>Neurospora Sp.</i>) DENGAN BAHAN PENYALUT BERBASIS KARBOHIDRAT MENGGUNAKAN METODE PENGERINGAN SEMPROT	Adi Setiadi 0311012032
18	Sirup Glukosa Sagu Dosis Enzim Pullunase	PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA KASAR DARI PATI SAGU (<i>Metroseylon Sp.</i>) KAJIAN LAMA SAKARIFIKASI DAN DOSIS CAMPURAN ENZIM GLUKOAMILASE DAN PULLUNASE TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA	Shoni Ika Lindawati 0111013025
19	Es Krim Jagung Manis	KERAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM JAGUNG MANIS (<i>Zea Mays Saccharisrut</i>) PENGARUH LAMA PENGENDAPAN SUSU JAGUNG DAN JENIS GULA	Risqiana Dian Ayu 03110122005
20	Cuka Salak	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI CUKA SALAK (<i>Salacca Zalacca</i>) KAJIAN PROPORSI BUAH SALAK DAN AIR SERTA LAMA FERMENTASI ASAM ASETAT	Eris Wulandari 0111010024
21	Tahu + CaSO ₄	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGINAN DAN KALSIUM SULFAT (CASO ₄) DALAM PEMBUATAN TAHU	Doni Indro Prakasa 990111024
22	Sari Buah Salak	KAJIAN PENGARUH BLANCHING DAN LAMA PEMANASAN SLURRY SALAK TERHADAP EFISIENSI EKSTRAKSI SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SARI BUAH SALAK	Ram Ayu Prameswari 000111010062
23	Ampok Jagung + Pertumbuhan Mikroorganisme	IDENTIFIKASI PERTUMBUHAN MIKROORGANISME DAN SIFAT FISIK KIMIA JAGUNG SELAMA FERMENTASI SERTA PENGARUHNYA PADA SIFAT KIMIA, FISIK, DAN ORGANOLEPTIK AMPOK JAGUNG	Endah Wijayanti 0111010022
24	Cuka Apel + Penggunaannya	STUDI KARAKTERISTIK KUALITAS BEBERAPA MERK CUKA APEL YANG BEREDAR DI MALANG DITINJAU DARI ASPEK PENGGUNAANNYA	Reta Agusniar 0311012027
25	Kerupuk Ikan Alu-Alu + Tapioka — Maizena	PEMBUATAN KERUPUK IKAN KAJIAN DAN RASIO PATI TAPIOKA DENGAN PATI JAGUNG (MAIZENA) SERTA PROPORSI IKAN ALU-ALU (<i>Soyraena Jello</i>) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK IKAN ALU- ALU	Novi Samsu Musfita 0001113030
26	Mie Basah + Gliserol Mono Stearat	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG SUWEG (<i>Amaarphophallus Campanacatus</i>) DAN PENAMBAHAN GLISEROL MONOSTEARAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK MIE BASAH	Hada Erdiana 0111013015
27	Rendemen VCO — Whey Tahu	STUDI AKTIVITAS DAN RENDEMEN MINYAK KELAPA MURNI (VCO) YANG DIHASILKAN DENGAN METODE PENGASAMAN MENGGUNAKAN WHEY TAHU	Ruli Basurdhan 0111010096
28	Tepung Sagu Lempeng + Kecambah Kacang Merah — Fermentasi	PENGARUH PROPORSI SAGU LEMPENG DAN KECAMBAH KACANG MERAH SERTA LAMA WAKTU FERMENTASI MENGGUNAKAN RAGI TAPE TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG SAGU LEMPENG TERFERMENTASI	Maxianus K. Raya 0311013013
29	Teh Hitam Mint Penerimaan Konsumen	PENGARUH SUHU PENGERINGAN DAUN MINT (<i>Species Mentha Candofilia</i>) DAN PROPORSI DAUN MINT KERING DENGAN TEH HITAM TERHADAP PENERIMAAN KONSUMEN	Sugiono 0111010056
30	Antioksidan Cuka Salak Fermentasi Asam Asetat	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN CUKA SALAK (<i>Salacca Zalacca</i>) KAJIAN PROPORSI BUAH SALAK DAN AIR SERTA LAMA FERMENTASI ASAM ASETAT	Fusi Virda 0111010026

31	Keju Segar	KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI RENNIN DAN LAMA KOAGULASI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK KEJU SEGAR	Eny Rahmawati 0111010023
32	Wortel + Labu Kinung - Bubur Bayi Instan	PEMANFAATAN WORTEL (<i>Daucus Caroten</i>) DAN LABU KUNING (<i>C Fesifolia</i>) SEBAGAI SUMBER β -KAROTEN DALAM PEMBUATAN BUBUR BAYI INSTAN	Nyemas LiSa S. 0311012020
33	Suhu Koagulasi + Intensitas Whey Dan Tahu Yang Dihasilkan	PENGARUH SUHU KOAGULASI DAN INTENSITAS PENAMBAHAN WHEY SEBAGAI KOAGULAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAHU YANG DIHASILKAN	Novika Rimalla Dewi 0311012017
34	Aktivitas BAL - Susu Fermentasi	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI DAN VIABILITAS BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) PADA PRODUK MINUMAN SUSU FERMENTASI YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Angga Bian Permana 0001110009
35	Probiotik Susu Fermentasi + Sari Apel Manalagi	KARAKTERISTIK MINUMAN PROBIOTIK SUSU FERMENTASI SARI APEL MANALAGI (<i>Malus Sylbertismull</i>) KAJIAN PROPORSI APEL DAN AIR	Dhian Merytasari 0211010019
36	Alkohol Molase + Nira Tebu	PENGARUH PROPORSI PENCAMPURAN NIRA TEBU DAN TETES TEBU (MOLASE) DALAM PEMBUATAN ALKOHOL TERHADAP EFISIENSI FERMENTASI	Restia Kidiанти 0311012025
37	BAL Dadih - Es Krim Probiotik	STUDI PERTUMBUHAN BAL DAN DADIH DALAM ES KRIM SEBAGAI PANGAN PROBIOTIK	Khairul Ambri 0311012012
38	Antibakteri Ekstrak Daun Jambu Biji	PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN JAMBU BIJI (<i>Psidium Guajava L</i>) TERHADAP <i>S. Auerus</i> DAN <i>E. Coll</i> KAJIAN RASIO BAHAN DENGAN PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI	Rhosana Dewi 0001110064
39	Tepung Ubi Jalar Ungu Tersakarifikasi	PENGARUH LAMA KONSENTRASI RAGI TAPE DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG UBI JALAR UNGU (<i>Ipomea Batatas Lyr Ayamurasaki</i>) TERSAKARIFIKASI	Trieyan Dino O. 0001110073
40	Sherbet Tomat	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK SHERBET TOMAT (<i>Lycopersicum Esculentum Mill</i>)	Wahyuningsih 000111013095
41	Cincau Hijau + Effervescent	PEMBUATAN SERBUK EFFERVESCENT CINCAU HIJAU (<i>Cyclea Barbasa R Mlers</i>) KAJIAN PROPORSI BAHAN : AIR PENGEKSTRAK DAN KONSENTRASI ASAM.SITRAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK.	Puji Walhidayah 9801043169
42	Rendem VCO + Asam Asetat	PEMBUATAN MINYAK KELAPA MURNI (VCO) METODE PENGASAMAN KAJIAN PENAMBAHAN ASAM ASETAT TERHADAP RENDEMEN DAN MUTU MINYAK .	Ananda Pragana 01110130044
43	VCO - Secara Enzimatis - Minyak Yang Dihasilkan	PEMBUATAN MINYAK KELAPA MURNI (VCO) SECARA ENZIMATIS KAJIAN KONSENTRASI ENZIM PAPAIN KOMERSIAL DAN SUHU INKUBASI TERHADAP RENDEMEN DAN KUALITAS MINYAK YANG DIHASILKAN	Rizky Putri Arianggi 0111013024
44	Starter Kering <i>Lactobacillus casei</i>	PEMBUATAN STARTER KERING LACTOBACILLUS CASEI KAJIAN PENGARUH METODE PENGERINGAN DAN KONSENTRASI GUM ARAB PADA VIABILITAS <i>Lactobacillus Casei</i> KAJIAN PENGARUH METODE PENGERINGAN DAN KONSENTRASI GUM ARAB PADA VIABILITAS <i>Lactobacillus Casei</i> DAN SIFAT FISIK STARTER KERING	Prasanto.Wicakso no 0001110055
45	Buah Merah - Mikrokapsulasi .	STUDI MIKROENKAPSULASI DAN STABILITAS ANTIOKSIDAN MIKROKAPSUL MINYAK BUAH MERAH (<i>Pandanus Conodeuslam</i>) DENGAN BAHAN PENYALUT BERBASIS PROTEIN	Willy Yanuar 0311012030 .

46	Kejut Medan Listrik	INAKTIVASI MIKROBIA DENGAN KEJUT MEDAN LISTRIK PADA AIR KELAPA MUDA (<i>Cocos Nucifera L</i>) SEBAGAI BAHAN BAKU MINUMAN ISOTONIK KAJIAN LAMA PERLAKUAN DENGAN ARUS LISTRIK KONTINYU DAN INTERMETTEN	Renitawati 02110100059
47	Studi Viabilitas Bakteri Probiotik	STUDI VIABILITAS BAKTERI PROBIOTIK (<i>Bifidobacterium Bifidum</i> , <i>Lactobacillus Acidophilus</i> , Dan <i>Lactobacillus Casei</i>) TERMOBILISASI PADA SISTEM EMULSI AIR DALAM MINYAK JAGUNG	Jaya Mahar Mahligan 0111010033
48	Mentega Rosella + Lesithin	PEMBUATAN MENTEGA ROSELLA (<i>Hibiscus Sabdariffa</i>) KAJIAN PENGARUH RASIO ROSELLA : AIR DAN KONSENTRASI LESITHIN TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK	Novita Fidiyana 9901110055
49	Lactobacillus Casei - Minuman Probiotik Susu Skim + Bekatul	STUDI VIABILITAS DAN AKTIVITAS ANTIMIKROBIAL BAKTERI PROBIOTIK (<i>Lactobacillus Casei</i>) DALAM MINUMAN FERMENTASI BERBASIS SUSU DAN BEKATUL SELAMA PROSES FERMENTASI (KAJIAN PROPORSI SUSU SKIM DAN BEKATUL)	Yulian Ennes Seitte 0001110083
50	α -Amilase Sirup Glukosa Pati Sagu	PENGARUH KONSENTRASI α -AMILASE DAN LAMA LIKUIFIKASI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA SIRUP GLUKOSA DARI PATI SAGU (<i>Metroseylon Sp</i>)	Melani Doradowati 0111013019
51	Umur Simpan VCO	PREDIKSI UMUR SIMPAN MINYAK KELAPA MURNI METODE ENZIMATIS PAPAIN MENGGUNAKAN METODE PENGUJIAN UMUR SIMPAN TERAKSELERASI DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS	Dwi Roesmarini 0111010018
52	Ekstrak Ginseng Jawa	PENGUJIAN AKTIVITAS DAN MEKANISME ANTIOKSIDAN EKSTRAK GINSENG JAWA (<i>Tolilium Triangulariwiid</i>)	Dwi Andiyas Kurniawan 0311012006
53	Probiotik Kedelai + Susu Skim	KARAKTERISTIK MINUMAN FERMENTASI PROBIOTIK (<i>Lactobacillus Acidophilus</i>) BERBASIS KEDELAI (<i>Glycenumase</i>) KAJIAN JENIS BAHAN BAKU DAN KONSENTRASI SUSU SKIM	Yeni Puji Rahayu 0211012041
54	Cuka Salak	PEMBUATAN CUKA SALAK (<i>Salacca Zalacca</i>) KAJIAN PENGARUH PROPORSI BUAH SALAK DAN AIR SERTA LAMA FERMENTASI ASAM ASETAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK	Rini Setiawati 0111010053
55	Karakteristik BAL Whey + Tahu Yang Dihasilkan	PERANAN BAKTERI ASAM LAKTAT TERHADAP KARAKTERISTIK WHEY TAHU SEBAGAI KOAGULAN SELAMA PENDIAMAN SERTA PENGARUHNYA TERHADAP TAHU YANG DIHASILKAN	Tinton Kharismawan 0111010060
56	BAL Indigenus In Vitro	EVALUASI POTENSI PROBIOTIK ISOLAT BAKTERI ASAM LAKTAT INDIGENUS ASAM BEKATUL SECARA IN VITRO	Richa Kusumawati 02110100061
57	Jelly Drink Salak	PENGARUH LAMA BLANCHING DAN PENGGILINGAN ULANG TERHADAP .KARAKTERISTIK JELLY DRINK SALAK (<i>Slacca Zalacca</i> (<i>Gaertner</i>) <i>Voss</i>)	Indria Infantriyani 0001110030
58	Chewy Tape Ketan Hitam	PENGARUH RASIO SIRUP GLUKOSA SORBITOL DAN KONSENTRASI GELATIN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK PERMEN CHEWY TAPE KETAN HITAM	Debbie Vitaria 0111013008
59	BAL + Antibakteri Tape Probiotik - Beras Pecah Kulit & Beras Sosoh	STUDI VIABILITAS BAL (<i>Lactobacillus Acidophilus</i>) DAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI TAPE PROBIOTIK BERAS PECAH KULIT DAN BERAS SOSOH	Hevia Nur Eliza 0211013016
60	Es Krim Labu Kuning	PENGARUH KONSENTRASI SUSU SKIM DAN SHORTENING TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM LABU KUNING (<i>Cuvurbita Moschata</i>)	Ahmad Bahtyar H. S.
61	Probiotik Sari Apel + Susu Skim	KARAKTERISASI DAN PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA MINUMAN PROBIOTIK SARI APEL (<i>Mallus Sylventius Mill</i>) KAJIAN PENAMBAHAN SUSU SKIM	Sari Rahayu 0211010069

62	Probiotik Sari Jambu Biji Merah + Susu Skim	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN PROBIOTIK SARI JAMBU BIJI MERAH (<i>Psidium Guajava L</i>) KAJIAN PROPORSI JAMBU BIJI MERAH AIR DAN PENAMBAHAN SUSU SKIM	Atina Rahmawati 0211010011
63	Edible Film + Ekstrak TEH Hijau	KARAKTERISASI "EDIBLE FILM" BERANTIOKSIDAN DARI PATI GANYONG (<i>Cannaodulis Kerr</i>) DAN EKSTRAK TEH HIJAU (<i>Camelia Sinensis</i>)	Imanulkhan 0211010034
64	Isolat BAL Probiotik Komersial	STUDI PERTUMBUHAN ISOLAT BAL INDIGENUS ASAL BEKATUL DAN PROBIOTIK KOMERSIAL (LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS DAN LACTOBACILLUS CASEI) PADA MEDIA FERMENTASI-BEKATUL PADI DAN SUSU SKIM	Ampu M. Resmanto 0411012002
65	Rebung + Perendaman CaCl ₂	STUDI PEMANFAATAN REBUNG SEGAR (<i>Gegan Fockioanegrociliata</i>) SEBAGAI SAYURAN KERING KAJIAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN CaCl ₂	Afif Amrullah 0001110003
66	Dodol Waluh + Santan	PENGARUH PENAMBAHAN WALUH DAN PENAMBAHAN SANTAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DODOL WALUH	Fahmi Dwi Nugroho 9901113004
67	Es Krim Bekatul	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI PENSTABIL TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM BEKATUL	Huda A. Baktir 0111010031
68	Effervescent Murbei	PEMBUATAN SERBUK "EFFERVESCENT" MURBEI (<i>Morus Alba L</i>) KAJIAN LAMA BLANCHING BUAH MURBEI DAN KOMBINASI ASAM TERHADAP KARAKTERISTIK SERBUK EFFERVESCENT	Andris Dwi Nugroho 9901113004
69	Ikan Asin Gabus	PEMBUATAN IKAN ASIN GABUS (<i>Opiocephalus Striatus</i>) METODE PENGARUMAN BASAH KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI GARAM DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK	Rahmani 0311012002
70	Sirup Glukosa Pati Aren Sakarifikasi	PEMANFAATAN PATI AREN (<i>Arenga Penata Merr</i>) DALAM PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA SECARA ENZIMATIS KAJIAN KONSENTRASI DESETROZIMO DAN LAMA SAKARIFIKASI	Astuti Muji Lestari 0311012002
71	Kecap Kepala Udang Putih	KARAKTERISTIK KECAP KEPALA UDANG PUTIH (<i>Letopenaeus Vannamei</i>) HASIL HIDROLISIS ENZIM PAPAIN .	Maulidina 0111013018
72	Ekstrak Buah Murbei - Antosianin Pada Coklat Putih	PEMBUATAN BUBUK PEWARNA DARI EKSTRAK ANTOSIANIN BUAH MURBEI (<i>Morus Alba</i>) MENGGUNAKAN PENERING SEMPROT KAJIAN PROPORSI BAHAN PENGISI DAN PENGGUNAAN PENGEMULSI SERTA APLIKASINYA PADA PRODUK COKLAT PUTIH	Angga Danu Argo 0001110010
73	Viabilitas + Antimikrobia Probiotik - Susu Dan Bekatul	STUDI VIABILITAS DAN AKTIVITAS ANTIMIKROBIAL BAKTERI PROBIOTIK (<i>Lactobacillus Acidophilus</i>) DALAM MINUMAN FERMENTASI BERBASIS SUSU DAN BEKATUL SELAMA FERMENTASI PENGARUH LAMA PENERINGAN DAN LAMA EKSTRAKSI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA SERTA AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK AKAR GINSENG JAWA	Rizky Dini Mahardhika 0111010055
74	Aktivitas Aktioksidan Ginseng Jawa	PENGARUH LAMA PENERINGAN DAN LAMA EKSTRAKSI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA SERTA AKTIVITAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK AKAR GINSENG JAWA	Arwan Agustulus W. 000111010014
75	Tetes Tebu - Etanol	PENGARUH PERBEDAAN SUMBER TETES TEBU (JATIROTO DAN MADIUN) SERTA KONSENTRASI GULA TERHADAP EFISIENSI FERMENTASI ETANOL	Wheni Haslinawati 0111013028

76	Squash Belimbing	PENGARUH PENAMBAHAN ASAM ASKORBAT DAN NACMC PADA SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SQUASH BELIMBING (<i>Averrhoa Carambalo Linn</i>)	Siti Nur Hasanah 0001110069
77	Cincalok Teri Nasi	PROSES PEMBUATAN CINCALOK TERI NASI (<i>Stolephorus Commersont Lacopede</i>) DENGAN METODE FERMENTASI GARAM TINGGI KAJIAN KONSENTRASI GARAM DAN KONSENTRASI GULA	Nico Januar 0311012016
78	Sari Lengkuas Putih Terfermentasi	PENGUJIAN ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI SARI LENGKUAS PUTIH, TERFERMENTASI. KAJIAN LAMA FERMENTASI DAN KONSENTRASI RAGI TAPE	Ratna Dwi L. 0001110060
79	Mikroenkapsulasi Spora Oncom Merah	MIKROENKAPSULASI EKSTRAK KAROTEN DARI SPORA KAPANG ONCOM MERAH (<i>Neurospora SP.</i>) DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PENYALUT BERBASIS PROTEIN MENGGUNAKAN METODE PENGERING SEMPROT	Yusra Widya Pahlevi - 311012037
80	Ekstrudat	FORMULASI PEMBUATAN EKSTRUDAT DARI BAHAN BAKU UBI JALAR (<i>Ipomoea Batatas</i>) JAGUNG DAN KACANG HIJAU	Firmansyah 0211012005
81	Aspek Mikrobiologis dan Cakalang	KEAMANAN PANGAN ASPEK MIKROBIOLOGI IKAN CAKALANG BEKU EKSPORT (<i>Katsuwonus Pelamis</i>) PADA 4 INDUSTRI PEMBEKUAN IKAN DI KENDARI SULAWESI TENGGARA	Musdalifa 990110050
82	Keju Parmesan	PEMBUATAN KEJU PARMESAN TERMODIFIKASI KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI ENZIM RENNET DAN PENAMBAHAN SUSU SKIM TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK	Yulia Dwi Winarti 0111010071
83	Viabilitas Probiotik - Isolat B2 & J1	STUDI VIABILITAS PROBIOTIK INDIGENUS ASIA BEKATUL PADI (ISOLAT B2 DAN J1) DAN PROBIOTIK KOMERSIAL PADA MEDIA FERMENTASI BERBASIS BEKATUL PADI DAN SUSU SKIM	Nasrul Hidayah 02110100048
84	Sari Buah Salak - Larutan Garam dan Gula	PEMANFAATAN BUAH SALAK (<i>Salacca Zalacca (Gaertner) Voss</i>) KUALITAS RENDAH MENJADI SARI BUAH KAJIAN KONSENTRASI GARAM DAN LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN GULA	Mirna Amelia R 0001110046
85	Pembuatan Tahu	PEMBUATAN TAHU DENGAN KOAGULASI WHEY KAIIAN PENGARUH PERBANDINGAN KEDELAI DAN JUMLAH PEMBILASAN TERHADAP EFISIENSI PROSES EKSTRAKSI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAHU	Dwi Indah Suryani 0111010017
86	Es Rumput Laut - Larutan Kalsium Hipoklorit	PENGARUH BLEACHING DENGAN KALSIMUM HIPOKLORIT DAN LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN KAPUR TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK RUMPUT LAUT (<i>Euचेuma Spinossum</i>) SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN ES RUMPUT LAUT	Yohana P. M. Larantuka 0311012031
87	Cuka Tetes Tebu + Diamonium Hidrogen Phosphat Sebagai Sumber N	PEMBUATAN CUKA TETES TEBU KAJIAN PENGARAH KONSENTRASI DIAMONIUM HIDROGEN PHOSPHAT SEBAGAI SUMBER N DAN KONSENTRASI STARTER PADA TAHAP FERMENTASI ASAM ASETAT	Tantri Ristikawati 0001110070
88	Jamu Kunyit Asam	STUDI KASUS PRODUKSI DAN SANITASI JAMU KUNYIT ASAM	Nining Wahyuni 0001110051
89	Tepung Umbi Suweg - Garam Dapur, Abu Dapur	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI LARUTAN PERENDAM (GARAM DAPUR DAN ABU DAPUR) TERHADAP . KADAR OKSALAT DAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG UMBI SUWEG (<i>Amorphohallus Companalanus Bl.</i>)	Ulul Hikmah 000111013044

90	Sirup Glukosa Talas	PENGARUH KONSENTRASI DESETROZYME DAN LAMA SAKARIFIKASI TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA SIRUP GLUKOSA.DARI PATI TALAS (<i>Coloeosia esculenta 1 schott</i>)	Muji Lestari 0111013020
91	Petis Instan	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK PETIS INSTAN	Rita Nur Khalidah 011101054
92	Kacang Atom Kedelai	PENGARUH JENIS SUSU BUBUK DAN PROPORSI TAPIOKA SUSU BUBUK TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN DAN ORGANOLEPTIK KACANG ATOM KEDELAI	Fitri Hartati 0211012006
93	Aflatoksin Bumbu Pecel ELISA	STUDI TOTAL AFLATOKSIN DAN ATRIBUT MUTU BUMBU PECEL YANG BEREDAR DI KOTA MALANG (METODE SANDWICH / DIRECT COMPETITIVE ELISA)	Annah Zarroh 0001113005
94	Isolat Protein Kecambah Kacang Hijau	PENINGKATAN KANDUNGAN SENYAWA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KECAMBAH KACANG HIJAU (<i>Phaseolus Radiatus Linn.</i>) DAN ELISATOR ISOLAT PROTEIN	Nita Oktania 0311012015
95	Tepung Bekatul Sebagai Antioksidan + Antibakteri	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI PADA TEPUNG BEKATUL TERFERMENTASI DENGAN MENGGUNAKAN INOKULUM TEMPE KAJIAN JUMLAH INOKULUM DAN LAMA FERMENTASI	Harfiyani 0211012007
96	Sirup Glukosa Pati Garut - Enzim α -Amilase	PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA DARI PATI GARUT (<i>Marantha Arundinacea L</i>) SECARA HIDROLISA ENZIMATIS KAJIAN KONSENTRASI ENZIM α -AMILASE DAN LAMA LIKUIFIKASI	Tri Sulistya W. 0111010062
97	Bubuk Lidah Buaya	PEMBUATAN BUBUK LIDAH BUAYA (<i>Aloe Vera L</i>) DENGAN METODE FOAM MAT DRYING KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI	Nunung Hairunnissa 0311012018
98	Studi Karakteristik Cuka Apel	STUDI KARAKTERISTIK 6 MERK CUKA APEL YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Besfi Asmala 0211012003
99	Es Krim Susu Kedelai + NaCMC	PENGARUH KONSENTRASI CURD KEDELAI DAN NACMC SEBAGAI STABILIZER TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM SUSU KEDELAI	Nurhayati 0001110055
100	Edible Film + Sorbitol Suspensi Tepung Ubi Jalar	PENGARUH KONSENTRASI SUSPENSI PATI UBI JALAR (<i>Ipomoea Batatas L</i>) DAN PROPORSI PENAMBAHAN SORBITOL TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA "EDIBLE FILM")	Agustin N. Ita Safitri 00011110006
101	Klorin - Total Mikroba <i>E. Coli</i> , <i>Salmonella</i> Pada Karkas Ayam Potong	PENGGUNAAN KLOORIN SEBAGAI SANITIZER UNTUK MENURUNKAN TOTAL MIKROBA, <i>Escherichia Coli</i> , DAN <i>Salmonella</i> PADA KARKAS AYAM SEGAR SERTA PENGAMATAN PARAMETER SENSORIK PENERIMAAN DI RPA CV. MUALIM BROILER — BATU	Hafis 0311012008
102	Terasi Pasta	PEMBUATAN TERASI PASTA KAJIAN PENGARUH VARIASI JENIS DAN KONSENTRASI RUMPUT LAUT YANG DITAMBAHKAN TERHADAP KUALITAS FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Wiwik Nurhayati 0111010068
103	Ekstrudat Jagung Surgum & Kacang Hijau Aplikasinya	KARAKTERISTIK EKSTRUDAT CAMPURAN JAGUNG / SURGUM DENGAN KACANG HIJAU DAN BEKATUL PADI SERTA APLIKASINYA SEBAGAI MINUMAN SEREAL	Khamdan Adenanus S. 0001110036
104	Flake Bekatul Padi + Tepung Jagung	PEMBUATAN FLAKE BEKATUL PADI (<i>Oryza Sativa</i>) KAJIAN PENGARUH STABILISASI BEKATUL DAN PROPORSI BEKATUL DENGAN TEPUNG JAGUNG TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Ahsan Munit 9901110003
105	Sari Buah Murbei - Blanching	PEMBUATAN SARI BUAH MURBEI (<i>Morus Alba L</i>) KAJIAN PENGARUH PROPORSI BUAH MURBEI, AIR DAN LAMA BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK	Marina Revitriani 9901110045

106	Koagulan Whey Tahu	ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI EFISIENSI KOAGULAN DAN KUALITAS TAHU PADA TAHAP KOAGULAN DI INDUSTRI TAHU DI MALANG YANG MENGGUNAKAN KOAGULAN "WHEY"	Nur Farida 0111010049
107	Limbah Cair Iking Layang - Sebuk Flavor Ikan	PEMANFAATAN LIMBAH CAIR PROSES PEREBUSAN PINDANG IKAN LAYANG (<i>Decapterus Spp</i>) DALAM BENTUK SERBUK FLAVOR IKAN KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI	Maria Ulfa 0111010037
108	Sirup Ubi Ungu Jepang + Sukrosa & Sorbitol	PEMBUATAN SIRUP UBI UNGU JEPANG (<i>Ipomoea Batatas L Var Ayamurasaki</i>) KAJIAN BLANCHING DAN PROPORSI SUKROSA : SORBITOL	Ratri Ratnaningtyas 0311012024
109	Rebung + Asam & Cara Kemas Berbeda	PERUBAHAN SIFAT FISIKOKIMIA PADA REBUNG (<i>Gegamtochloa Negrociliata (buse) kurz</i>) DENGAN PENAMBAHAN ASAM DAN CARA KEMAS BERBEDA	Astrida Fitri Nuryani 0001110015
110	GDFF, SSOP, GMP, HACCP Susu - KUD	PERANCANGAN KONSEP PENGENDALIAN MUTU PRODUKSI SUSU SAPI SEGAR ANGGOTA KUD DAU DENGAN METODE PENDEKATAN GDFF, GMP, SSOP, DAN HACCP	Yulia Fitriana 0001110082
111	Uji Isolat BAL Bekatul	UJI POTENSI PROBIOTIK ISOLAT BAKTERI ASAM LAKTAT INDIGENUS ASAL BEKATUL SECARA INVITRO	Vivin Valentine 02110100077
112	Es Krim Ubi Ungu Jepang + Jenis Penstabil	PENGARUH JENIS PENSTABIL DAN KONSENTRASI SHORTENING TERHADAP KUALITAS ES KRIM UBI JALAR UNGU JEPANG (<i>Ipomoea Batatas Ayamurasaki</i>)	Andy Purwanto 0111013005
113	Minuman Probiotik Whey Keju Terfermentasi	STUDI PERTUMBUHAN <i>Lactobacillus Acidophilus</i> DAN AKTIVITAS ANTIMIKROBIAL PADA MINUMAN PROBIOTIK WHEY KEJU TERFERMENTASI	Dyah Puspita Sari 0211010021

DAFTAR SKRIPSI THP 2007

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Tape Ketan Hitam, Antosianin, aktivitas Antioksidan	STUDI PENGARUH LAMA FERMENTASI TAPE KETAN HITAM TERHADAP KADAR ANTOSIANIN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDANNYA	Ira Yustina (0211010035)
2	Tepung Sorghum Putih Pengikatan Silang, STMP, Ca(OH) ₂	KARAKTERISASI TEPUNG SORGHUM PUTIH (<i>Sorghum Vulgare</i>) HASIL MODIFIKASI PENGIKATAN SILANG (KAJIAN KONSENTRASI STMP (Sodium Trimetaphosphate) DAN Ca(OH) ₂)	Deasy Erania Wulandari (0211010014)
3	Jenis Adsorben, Penjernihan, Konsentrasi Adsorben	PENJERNIHAN MINYAK BEKAS PENGGORENGAN VAKUM KERIPIK BUAH APEL DENGAN BERBAGAI JENIS DAN KONSENTRASI ADSORBEN	Deky Framistika Vinta Andini (0211013008)
4	Silase, Fermentasi, Ragi Tempe	PEMANFAATAN KULIT NANAS, AMPAS APEL DAN AMPAS KECAP UNTUK PAKAN TERNAK KERING RUMINANSIA (KAJIAN PENAMBAHAN RAGI TEMPE DAN LAMA FERMENTASI)	Yunita Sri Wahyuni (0211013043)
5	Tepung Kacang Merah, Wingko, Sorbitol, Gliserin	PENGARUH PROPORSI TEPUNG BERAS KETAN DAN TEPUNG KACANG MERAH (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) SERTA JENIS HUMEKTAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK WINGKO KACANG MERAH	Hariti Lestianan (0211010032)
6	Genjret, Antosianin, Perbandingan Bahan: Pelarut, Konsentrasi Asam Sitrat	EKSTRAKSI ANTOSIANIN BUAH "GENJRET", PERBANDINGAN BAHAN PELARUT DAN KONSENTRASI ASAM SITRAT	Veronica Tanuwijaya (0211010076)
7	Minuman Prebiotik Whey Keju Terfermentasi	STUDI PERTUMBUHAN <i>Lactobacillus Acidophilus</i> DAN AKTIVITAS ANTIMIKROBIAL PADA MINUMAN WHEY KEJU TERFERMENTASI	Dyah Puspita Sari (0211010021)
8	Selai Jagung Manis, Penyaringan, Pektin	PENGARUH PROSES PENYARINGAN DAN KONSENTRASI PEKTIN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAIN JAGUNG MANIS (<i>Zeamays Saccharata</i> L.)	Nike Erliana (0111010046)
9	Pempek, Ikan Alu-Alu, Pati Tapoka, Pati Sagu, Kecepatan Pencampuran	PEMBUATAN PEMPEK IKAN ALU-ALU (<i>Sphyræna Barracuda</i>) KAJIAN PENGARUH PROPORSI PATI TAPIOKA DAN PATI SAGU SERTA KECEPATAN PENCAMPURAN (Mixing) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK	Yudhanti Adhitarini (0001110080)
10	Tahu, Natrium Benzoat, Bawang Putih, SDS-PAGE	PENGHAMBATAN BAKTERI DAN KAPANG PADA TAHU DENGAN PERENDAMAN MENGGUNAKAN BAHAN PENGAWET BAWANG PUTIH DAN NATRIUM BENZOAT	Ruzanna (0211010066)
11	Inaktivasi Mikroba, Pemanasan, Kejut Medan Listrik, Air Kelapa	INAKTIVASI MIKROBA DENGAN KOMBINASI METODE PEMANASAN DAN KEJUT MEDAN LISTRIK PADA AIR KELAPA SEBAGAI BAHAN BAKU MINUMAN ISOTONIK	Budi Dwi Wulandari (0211010012)
12	Tepung Aren	PENGARUH RASIO TEPUNG AREN, TEPUNG TERIGU DAN PENAMBAHAN BAKKING POWDER TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK COOKIES	Nenengsih Verawati
13	Ubi Jalar Kuning Varietas Daya, Aktivitas Antioksidan	EKSTRAKSI PENGUJIAN AKTIVITAS PENANGKAP RADIKAL, PENGHAMBAT PEROKSIDA EKSTRAK UBI JALAR KUNING VARIETAS DAYA DENGAN BERBAGAI RASIO HEKSANA:ETANOL	Nadia Nareswari
14	Tamarillo	PEMBUATAN MANISAN TAMARILLO (KAJIAN KONSENTRASI) PERENDAMAN AIR KAPUR (Ca(OH) ₂) DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK	Puriniasih Wahyuning Utami (0111013022)

15	Tepung Koro Terfermentasi	PENGARUH JENIS RAGI TERHADAP KUALITAS TEPUNG KORO (<i>Canavalia Ensiformis</i>) SERTA SUBSTITUSINYA PADA ROTI MANIS (KAJIAN FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK)	Diena Aftiena
16	Cookies Koropedang	KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK COOKIES KROPEDANG (<i>Canavalia Ensiformis</i>) KAJIAN LAMA PERENDAMAN BIJI KORO DAN PROPORSI PENAMBAHAAN TEPUNG KROPEDANG	Ahmad Mahfud (0001113001)
17	Pati Resisten Pada Ubi Kayu	MODIFIKASI PATI ALAMI DAN PATI HASIL PEMOTONGAN RANTAI CABANG DENGAN KOMBINASI PERLAKUAN FISIK/KIMIA UNTUK MENINGKATKAN KADAR PATI RESISTEN PADA UBI KAYU (<i>Manihot Esculanta</i>)	Lailatul Rochma
18	Pati Resisten Pada Beras	MODIFIKASI PATI ALAMI DAN PATI HASIL PEMOTONGAN RANTAI CABANG DENGAN KOMBINASI PERLAKUAN FISIK/KIMIA UNTUK MENINGKATKAN KADAR PATI RESISTEN PADA PATI BERAS	Dian Ekasari
19	Dendeng Giling Ikan Lele Dumbo	PERUBAHAN KARAKTERISTIK DENDENG GILING IKAN LELE DUMBO (<i>Clarias Ganepinus</i>) PADA LAMA PENGERINGAN DAN LAMA PENYIMPANAN DENGAN METODE PENGEMASAN YANG BERBEDA	Efy Hartatik
20	"Flavor" Udang	PEMANFAATAN LIMBAH KEPALA UDANG VANNAMEI DALAM BENTUK SERBUK "FLAVOR" UDANG	Dyah Ambarwati (0111010019)
21	Efervescent Ekstrak TEH Hijau	PENGARUH LAMA EKSTRAKSI KARAKTERISASI DAN PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TABLET EFFERVERCENT EKSTRAK TEH HIJAU PADA LAMA EKSTRAKSI DAN JENIS BAHAN PENGISI YANG BERBEDA	Vivit Setyowati (0211013040)
22	Fortifikasi Mikrokapsul Ω -3 Pada Es Krim Dan Biskuit	FORTIFIKASI MIKROKAPSUL MINYAK KAYA ASAM LEMAK Ω -3 DARI HASIL SAMPING PENEPUNGAN IKAN LEMURU (<i>Sardinella Longicaps</i>) PADA ES KRIM DAN BISKUIT	Mariati Wahyuningsih (0211010044)
23	Konsentrat Protein Limbah Kecap	PEMBUATAN KONSENTRAT PROTEIN DARI LIMBAH KECAP KAJIAN LAMA EKSTRAKSI LEMAK DAN LAMA PENGERINGAN KONSENTRAT PROTEIN	Pradynya Paramita W
24	Fortifikasi, Kikrokapsul Ω -3 Permen, Susu Rekonstitusi	FORTIFIKASI MIKROKAPSUL MINYAK LEMAK Ω -3 DARI MINYAK HASIL SAMPING PENEPUNGAN IKAN LEMURU (<i>Sardinella Longocaps</i>) PADA PERMEN (Fudge) DAN SUSU REKONSTITUSI	Pratika Vidya Lewara
25	Bubuk Ekstrak Kecambah Gandum teresilitas Na-Alginat Sebagai Sumber Antioksidan	PEMBUATAN BUBUK EKSTRAK KECAMBAH GANDUM TERELISITASI NA-ALGINAT SEBAGAI SUMBER ANTIKSIDAN (KAJIAN RASIO BAHAN PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Soffia F.P
26	Wortel, Vegetable LeaTEHr, Pektin, Tomat	STUDI PEMANFAATAN WORTEL (<i>Davous Carota L.</i>) SEBAGAI BAHAN BAKU Vegetable Leather (KAJIAN PROPORSI WORTEL TOMAT DAN KONSENTRASI PEKTIN)	Santi Asianti
27	Kombucha Salak	PENGARUH UMUR KULTUR DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KOMBUCHA SALAK (<i>Salacca Zalacca</i>)	Santi P.
28	Studi Pengaruh Jenis Medium Dan Metode Penumbuhan Kultur	STUDI PENGARUH JENIS MEDIUM DAN METODE PENUMBUHAN KULTUR TERHADAP JUMLAH SEL BAKTERI ASAM LAKTAT DAN KHAMIR PADA PEMBUATAN STARTER KERING METODE PENGERING VAKUM	Melisa Gitaria
29	Effervescent Jahe	KARAKTERISASI SERBUK EFFERVESCENT JAHE (<i>Zingiber Officinale Rose</i>) PADA BERBAGAI JENIS DAN PROPORSI BAHAN PENGISI	Voetha S.

30	Antosianin Dedak Sorgum	EKSTRAKSI ANTOSIANIN KASAR DARI DEDAK SORGUM LOKAL VARIETAS COKLAT SEBAGAI PEWARNA ALAMI KAJIAN SUHU DAN LAMA EKSTRAKSI DAN UJI STABILITASNYA	Muhammad Muksin
31	Pati Resisten, Modifikasi Enzimatis, Autoclaving, Ikatan Silang, Ekstruksi	KARAKTERISASI SIFAT FISIKO KIMIA PATI RESISTEN DARI PATI JAGUNG (<i>Zea Mays L.</i>) HASIL MODIFIKASI SECARA ENZIMATIS DAN PERLAKUAN FISIKA/KIMIA	Fitri Antamati
32	Penjernihan Minyak Goreng	PENJERNIHAN MINYAK GORENG BEKAS PENGGORENGAN KERIPIK TEMPE DENGAN ARANG AKTIF DARI SEKAM DAN TEMPURUNG KELAPA	Arif Nurohman
33	Rosela, Kombucha, Lama Fermentasi	PEMBUATAN KOMBUCHA RESOLA (<i>Hibiscus Sabdarifa</i>) KAJIAN PERSENTASE ROSELA DAN LAMA FERMENTASI	Erlita Ratna A.
34	Rosela, Gula, Kombucha Rosela	KARAKTERISASI KOMBUCHA RESOLA (<i>Hibiscus Sabdarifa</i>) KAJIAN PERSENTASE ROSELA DAN GULA	Maria Agustina
35	Karakteristik Roti Tawar Dan Pati Substitusi Bran Gandum	KARAKTERISASI ROTI TAWAR BERSERAT MENGGUNAKAN AMPAS TAHU DAN BEKATUL SEBAGAI PERSUBSTITUSI BRAN GANDUM	Siti Fat'hiyatul Azkiyah
36	Biskuit, Tepung Talas, Kecambah Kacang Hijau	PEMANFAATAN TEPUNG TALAS (<i>Eolocasia Esculanta L Shott</i>) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU (KAJIAN PROPORSI TEPUNG ALAS DENGAN TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU DAN LAMA PERKECAMBAHAN KACANG HIJAU)	Fahroji
37	Susu Kedelai Bubuk, Pengering Vakum, Tween 80	PEMBUATAN SUSU KEDELAI BUBUK DENGAN METODE PENDINGIN VAKUM (KAJIAN LAMA PENDINGINAN DAN KONSENTRASI PENAMBAHAN TWEEN 80)	Desy Sulistya
38	Sorgum Putih, Pemutihan, Pengikatan Silang	UPAYA DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN BERBASIS SORGUM PUTIH (<i>Sorghum Valgare</i>) PADA BISKUIT (KAJIAN JUMLAH PENAMBAHAN SHORTENING DAN JENIS PERLAKUAN TEPUNG)	Isni Rahmania
39	Starter Kering Beku Yogurt	EFEKTIFITAS KONSENTRAT PROTEIN WHEY DAN DEKSTRIN UNTUK MEMPERTAHANKAN VIABILITAS BAKTERI ASAM LAKTAT DALAM STARTER KERING BEKA YOGURT	Desy Sulistya
40	Keju Ganda, Bakteri, Bakteriosin, <i>Lactobacillus</i>	STUDI AKTIVITAS PROTEOLITIS PADA KEJU GANDA (KAJIAN PENAMBAHAN KULTUR PENGHASIL BAKTERIOSIN <i>Lactobacillus Gasseri</i>)	Andri Saptonugraha
41	Studi Analisis B-Karoten, Antioksidan, Jenis Varietas Ubi Jalar Kuning Dan Oranye	STUDI ANALISIS β -KAROTEN, KADAR FENOL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BEBERAPA KLON UBI JALAR KUNING DAN ORANYE	Elmi Dwi
42	Pengecilan Ukuran, Ekstraksi, Sari Buah Belimbing	PENGARUH PENGECILAN UKURAN DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP EFISIENSI EKSTRAKSI DAN KARAKTERISTIK SARI BUAH BELIMBING (<i>Averrhoa Carombota Linn</i>)	Angga T. Hakim
43	Tepung Porang Fraksinasi	KARAKTERISTIK FISIKA KIMIA TEPUNG UMBI PORANG (<i>Amorphophallus Oncophyllus</i>) HASIL FRAKSINASI DENGAN METODE HEMBUSAN (Blower)	Rr. Putri
44	Antosianin	KANDUNGAN ANTOSIANIN, TOTAL FENOL DAN AKTIFITAS ANTIOKSIDAN BEBERAPA KLON UBI JALAR UNGU (<i>Ipomoea Batatas L.</i>)	Dian Wuri A
45	Studi Pengendalian Pencoklatan Pada Pengolahan Dodol Salak Suwaru	PENGARUH KONSENTRASI NA-METASULFIT DAN LAMA BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIKA KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DODOL SALAK SUWARU	Farid R. N.

46	Biskuit Berserat, Suplementasi	KARAKTERISASI BISKUIT BERSERAT HASIL SUPLEMENTASI TEPUNG AMPAS TAHU DAN TEPUNG AMPAS KELAPA (Cocoa Nucifera L.)	I Dewa Gede Putro Jayantika
47	Probiotik, Lidan Buaya	PENGARUH PENAMBAHAN SUSU SKIM TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN MIKROBIOLOGI MINUMAN PROBIOTIK SARI LIDAH BUAYA	Uliyanti
48	Antosianin, Kiara Payung	EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI BUAH KIARA PAYUB (<i>Filicium Decipiers</i>) DENGAN MENGGUNAKAN PELARUT YANG DIASAMKAN (KAJIAN JENIS PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Wurie Nugrahan
49	Susu Kedelai, Probiotik, Instan Cryoprotectant	STUDI VIABILITAS DAN DETEKSI SUBLETHAL BAKTERI PROBIOTIK PADA SUSU KEDELAI FERMENTASI INSTAN METODE PENGERINGAN BEKU (KAJIAN JENIS ISOLAT DAN KONSENTRASI SUKROSA CRYOPOTECTANT)	Ruth Chrisnasari
50	Susu Kedelai, Probiotik, Instan Bahan Penyalut	STUDI VIABILITAS DAN DETEKSI SUBLETHAL PROBIOTIK <i>L. Casei</i> PADA SUSU KEDELAI FERMENTASI INSTAN METODE PENGERING BEKU (KAJIAN LAMA FERMENTASI DAN KONSENTRASI DEKSTRIN SEBAGAI BAHAN PENYALUT)	Ika Setya R.
51	Rice Bran Probioitik	PENGEMBANGAN MINUMAN PRESIOTIK BERBASIS "RICE BRAN" (KAJIAN LAMA FERMENTASI DAN KONSENTRASI SUKROSA)	Frishanti Yuna Paramita
52	Karakteristik Minuman Sari Apel	KEAMANAN PANGAN DAN KARAKTERISTIK MINUMAN KEMASAN SARI APEL YANG DIPRODUKSI DI KOTA BATU	Suri Huana Mubarak
53	Probiotik, Labu Kuning, B-Karoten, Balanching, Susu Skim	STUDI PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI PROBIOTIK SARI LABU KUNING (<i>Curcubita Moschata</i>) KAJIAN PERLAKUAN BLANCHING DAN KONSENTRASI SUSU SKIM	Airina Faiza
54	Jelly Drink Wortel	PEMBUATAN JELLY DRINK WORTEL (<i>Daucus Carota L.</i>) KAJIAN KOMBINASI JENIS DAN KONSENTRASI GELLING AGENT (AGAR DAN KARAGENAN)	Heny Ika Mardiana
55	Cincau Hitam-Jahe	PEMBUATAN GEL CINCAU HITAM JAHE (KAJIAN PENAMBAHAN GULA DAN EKSTRAK JAHE)	Silvia Yurike N
56	Cincau Hitam	PEMBUATAN GEL CINCAU HITAM (KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PEMBENTUK GEL)	Nike Kusuma Enggarwati
57	Sirup, Kombinasi TEH Dan Bunga Melati, Tanin, Fenol, Antioksidan	STUDI PEMBUATAN SIRUP TEH MENGGUNAKAN BAHAN BAKU TEH HITAM DENGAN PENAMBAHAN BUNGAN MELATI	Ricky Anmi Situmorang
58	Penjernihan , Bentonit, Pengeringan	PENJERNIHAN MINYAK DAUN CENGKEH (<i>Clove Leaf Oil</i>) HASIL OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA DENGAN METODE KOLOM ADSORPSI (KAJIAN LAMA PENGERINGAN DAN RASIO BENTONIT MINYAK)	Afrina Rachmawati
59	Efferfercent Ekstrak Wortel	STUDI PEMBUATAN TABLET EFFERVESCENT EKSTRAK WORTEL	Pipin Yunianigtyas
60	Pemucatan Minyak Nilam, Adsorben	PENGGUNAAN ARANG AKTIF, BENTONIT DAN ZEOLIT UNTUK MEMPERBAIKI MUTU MINYAK NILAM (<i>Patchouli Oil</i>) HASIL OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (KAJIAN JENIS DAN RASIO ADSORBEN: MINYAK NILAM)	Masna Fatimah
61	Pemucatan Minyak Nilam, Adsorben	PENGGUNAAN ARANG AKTIF, BENTONIT, DAN ZEOLIT UNTUK MEMPERBAIKI MUTU MINYAK NILAM (<i>Patchouli Oil</i>) HASIL OLAHAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (KAJIAN JENIS DAN RASIO ADSORBEN:MINYAK NILAM)	Masina Fatimah
62	Pewarna Alami	PEMBUATAN PEWARNA ALAMI BUBUK DARI EKSTRAK ANGKAK (KAJIAN LAMA EKSTRAKSI DAN KONSENTRASI DEKSTRIN)	Mira Mardhatilla

63	Jamu Beras Kencur	PENGARUH BERBAGAI METODE EKSTRAKSI RIMPANG KENCUR DAN PERLAKUAN TERHADAP BERAS PADA KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK DARI JAMU BERAS KENCUR	Fajar Maya Sari
64	Sinbiotik, Bekatul Padi, L. Plantarum B2 L. Casei, In Vivo	EVALUASI EFEK SUBBIOTIK ISOLAT INDIGENUS ASAL BEKATUL PADI L. Plantarum B2 DAN KOMERSIAL L. Casei PADA MEDIUM FERMENTASI BEKATUL SECARA In Vivo	Mochammad Nur Cholis
65	Crackers Berserat	KARAKTERISTIK CRACKERS BERSERAT HASIL SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS TAHU, TEPUNG AMPAS KELAPA (Cocos Nucivera L.) DAN BEKATUL TERHADAP TEPUNG TERIGU	Ari Susanti
66	Manisan Ubi Jalar Ungu	KARAKTERISTIK DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MANISA KERING UBI JALAR UNGU (Ipomoea Batatas L. Var Ayamuraki) (KAJIAN LAMA PERENDAMAN LARUTAN GULA DAN SUHU PENGERING)	Diny Wijayanti
67	Pewarna Alami Betanin	EKSTRAKSI DAN UNIT STABILITAS BETANIN DAUN DARAH (KAJIAN SUHU EKSTRAKSI DAN DAUN PELARUT AIR:ETANOL V/V)	Ahmsad Dluwa'il K.
68	Minuman Fermentasi	STUDI PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI SUSU JAGUNG MANIS (KAJIAN JENIS ISOLAT DAN KONSENTRASI SUSU SKIM)	Swastika S.
69	Starter Beku Yoghurt, Krioptekan	PENGAWETAN STARTER YOGHURT DENGAN METODE PEMBEKUAN (KAJIAN JENIS KRIOPOTEKTAN DAN LAMA PENYIMPANAN)	Yunita Agnes
70	Tablet Effervescent, Bee Pollen, Ekstrak Propolis, Royal Jelly, Bahan Pengasam	PENGARUH PROPORSI EKSTRAK PROPOLIS DAN ROYAL JELLY SERTA PENAMBAHAN BAHAN PENGASAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK TABLET EFFERVESCENT HASIL SAMPING PERLEBAHAN	Anik Kurniawati
71	Serbuk Instan Rosella, Lama Ekstraksi, Konsentrasi Maltodekstrin	PEMBUATAN SERBUK INSTAN ROSELLA (Hibiscus Sabdariffa L.) (KAJIAN PENGARUH LAMA EKSTRAKSI DAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN)	Shanti Ari Dewayani
72	Antioksidan, Antibakteri, Cincau Hijau, Cincau Hitam	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI CINCAU HITAM DAN CINCAU HIJAU	Lilies Pancarini
73	Bubur Instan, L. Plantarum S. Cerevisiae	APLIKASI KULTUR KERING CAMPURAN L. Plantarum, S. Cerevisiae UNTUK PEMBUATAN BUBUR INSTAN TERFERMENTASI (KAJIAN TINGKAT PENAMBAHAN KULTUR KERING DAN LAMA FERMENTASI)	Irma Yunita
74	Aplikasi Tepung Sorgum pada Mie mentah	APLIKASI TEPUNG SORGUM (Sorghum Bicolor L. Moench) PADA MIE MENTAH (PENGARUH MODIFIKASI TEPUNG DAN PENAMBAHAN PUTIH TELUR)	Feronika H. S
75	Antioksidan susu kecambah kedelai, gum xanthan, Na-alginat, lama germinasi	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SUSU KECAMBAH KEDELAI TERELISITASI MENGGUNAKAN GUM XANTHAN 50 PPM DAN NA-ALGINAT 200 PPM DENGAN BERBAGI LAMA GERMINASI	Viv Fitriani Harahap
76	VCO Cara pemecahan emulsi, adsorben	PEMBUATAN MINYAK KELAPA MURNI (Virgin Coconut Oil) KAJIAN CARA PEMECAHAN EMULSI DAN MUTU MINYAK KELAPA MURNI)	Dewi Angriani
77	pemanfaatan limbah tulang ikan kerapu sebagai bahan baku gelatin	PEMANFAATAN LIMBAH TULANG IKAN KERAPU (Ephino-polus Sp.) SEBAGAI BAHAN BAKU GELATIN (KAJIAN KONSENTRASI HCL DAN UKURAN TULANG)	Nur Azizah
78	Fermentasi Alkohol, ragi, cuka, antosianin	PEMBUATAN CUKA UBI UNGU JEPANG (Ipomoea Batatas L. Var Ayamurasaki) PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI RAGI PADA TAHAP FERMENTASI ALKOHOL	Moch. Isjunianto W.T

79	Makanan padat berenergi tinggi menggunakan tepung komposit	STUDI PEMBUATAN MAKANAN PADAT (Food Bars) BERENERGI TINGGI MENGGUNAKAN TEPUNG KOMPOSIT (TEPUNG GAPLEK, TEPUNG KEDELAI, TEPUNG TERIGU) DAN PENAMBAHAN TEPUNG PORANG SEBAGAI BAHAN PENGIKAT	Uky Justicia Ricelina
80	Minuman probiotik mangga kweni	STUDIO PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI PROBIOTIK MANGGA KWENI (<i>Mangifera odorata</i> Griffit) KAJIAN KONSENTRASI SARI KWENI DAN JENIS GULA	Silvi Musyarah
81	Karakteristik fisik kimia pati ubi jalar ungu	KARAKTERISTIK FISIK KIMIA PATI UBI JALAR DARI BEBERAPA VARIETAS UBI JALAR	Kartika Safalina
82	Sherbet tamarillo	PEMBUATAN "SHERBET" TAMARILLO (<i>Cypho, amdra Betacea</i>) KAJIAN PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENSTABIL TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Shinta Dewi Laztiene
83	Dodol ubi jalar ungu	PENGARUH RASIO TEPUNG KETELA POHON:UBI JALAR UNGU SERTA PROPORSI SANTAN TERHADAP KUALITAS DODOL UBI JALAR UNGU	Ayatullah Grahono. S. W
84	Koktail lidah buaya	PEMBUATAN KOKTAIL LIDAH BUAYA (<i>Aloe Vae</i> Linn) KAJIAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN $CaCl_2$	Roulina Saragi
85	Roti tawar bekatul	PENGARUH PERLAKUAN STABILISASI DAN SUBSTITUSI BEKATUL (<i>Rice Bran</i>) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ROTI TAWAR BEKATUL	Dwi padma G
86	SKP bumbu instan	STUDI KEAMANAN PANGAN BUMBU INSTAN YANG BEREDAR DI KOTA MALANG (KAJIAN BAHAN PEWARNA, PENGAWET SINTETIS DAN TOTAL MIKROBA)	Tri wahyu K
87	Sifat fisiko kimia sari wortel	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI PENSTABIL TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SARI WORTEL	Avi setyawan
88	Karakteristik dan isolasi enzim lipase <i>P. fluorescens</i>	ISOLASI DAN KARAKTERISASI ENZIM LIPASE <i>P.FLUORESCENS</i> YANG DITUMBUHKAN PADA MEDIA DENGAN SUMBER KARBON SOLAR DAN MINYAK SAWIT	Panita Ardyani
89	Minuman probiotik slurry ubi jalar ungu jepang	STUDI PENGEMBANGAN MINUMAN PROBIOTIK SLURRY UBI JALAR UNGU JEPANG (<i>Ipomae Batatas L. Var. Ayamurasaki</i>) KAJIAN LAMA PENYIMPANAN UBI DI SUHU RENDAH DAN RASIO UBI JALAR	Idan daniawan
90	Pemanfaatan tulang kaki ayam (<i>Tarsomata tarsur</i>) sebagai bahan baku gelatin tipe B	PEMANFAATAN TULANG KAKI AYAM (<i>Tarsomata Tarsur</i>) SEBAGAI BAHAN BAKU GELATIN TIPE B (TINJAUAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN $Ca(OH)_2$)	Yulianti widya AA.
91	Edible film, tapioka, apel kupas	EFEKTIFITAS EDIBLE FILM BERBASIS PATI TAPIOKA DAN ASAM ASETAT DALAM MEMPERTAHANKAN KUALITAS BUAH APEL KUPA (<i>Malus Sylnyetrys</i>)	Kurniawan R.
92	Minuman jeli, sterilisasi kejut medan listrik	PENGARUH JENIS DAN PROPORSI BAHAN PEMBENTUK GEL SERTA STERILISASI KEJUT MEDAN LISTRIK TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN JELL WORTEL	Array sisi titana
93	Jenang ubi jalar	PENGARUH EVALUASI SIFAT FISIKO KIMIA DAN SENSORIS JENANG (KAJIAN PENGARUH JENIS DAN PROPORSI TEPUNG KETAN UBI JALAR (<i>Ipomae Batatas L.</i>) VARIETAS AYAMURASAKI DAN KLON MSU 163-9	Nur azizah
94	Effervescent pinang	PENGARUH KONSENTRASI SODIUM BIKARBONAT DAN ASAM SITRAT TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK EFFERVESCENT EKSTRAK PINANG (<i>Areca Catecha</i>)	Eko wahyu abdillah

95	Karakteristik minuman probiotik	KARAKTERISTIK MINUMAN PROBIOTIK MIX JUICE JAMBU BIJI MERAH, WORTEL DAN TOMAT (KAJIAN KONSENTRASI SUSU SKIM DAN SUHU PENYIMPANAN)	Ahmad muzayyap. F
96	Karakteristik isolat proteinat dari tepung hasil samping	KARAKTERISTIK ISOLASI DARI TEPUNG HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN TUNA (Thunus Sp.) KAJIAN PENGARUH PH PADA PEMBUATAN ISOLAT PROTEINAT	Untung S.
97	Effervescent pulp tamarillo	PENGARUH SUHU DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK SERBUK EFFERVESCENT PULP TAMARILLO (Cyphomandra Tetacea Sert)	Dewi ratna sari
98	Asam tanat sebagai penjernih sari buah apel	APLIKASI ASAM TANAT SEBAGAI PENJERNIH PADA SARI BUAH APEL MANALAGI (Malus Sylvestrs Mill) (KAJIAN KONSENTRASI ASAM TANAT DAN LAMA PENGENDAPAN)	Dwi palupi
99	Eksopolisakarida (EPS), murbe, BAL, lama fermentasi	PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI DARI BUAH MUMBEI KAJIAN JENIS ISOLAT BAL DAN LAMA FERMENTASI	Dwi mauidina
100	Biskuit dan crackers, autisme, garut, kacang hijau	PEMBUATAN BISKUIT DAN CRACKERS BEBAS GLUTEN DAN BEBAS KASEIN BAGI PENDERITA AUTISME (KAJIAN PROPORSI PATI GARUT:TEPUNG KACANG HIJAU TAPIOKA)	Elya kurniawati
101	Mie instan, tepung komposit, tepung porang	STUDI PEMBUATAN MIE INSTAN BERBASIS TEPUNG KOMPOSIT DENGAN TEPUNG PORANG (A. Oncophylus)	Ika kurnioawati
102	Jekky mengkudu dan filtrat jahe	PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN DAN PROPORSI FILTRAT JAHE, FILTRAT MENKUDU TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SERTA SIFAT KIMIA FISIK DAN ORGANOLEPTIK JELLY MENKUDU (Marionola Citrpolea)	Endah eny H. 0411012004
103	Evaluasi pengaruh metode produksi komersial terhadap kualitas VCO	EVALUASI PENGARUH METODE PRODUKSI KOMERSIAL TERHADAP KUALITAS VCO	Shofia miusfita sari 0211010008
104	Pwarna pengawet sintetis, pemanis dan total mikroba	STUDI KEAMANAN PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH DASAR DI KOTA SOLO (KAJIAN BAHAN PEWARNA, PEMANIS, PENGAWET SINTETIS DAN TOTAL MIKROBA)	Kartika ratia dewati
105	Kemaman pangan, antioksidan, TEH hijau	STUDI PERILAKU KONSUMEN, KEAMANAN PANGAN DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA TEH HIJAU KEMASAN SIAP MINUM YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Novi ariefmanti
106	Pengganti lemak dan shorteninh	PENGARUH MALTODEKSTRIN SEBAGAI PENGGANTI LEMAK DAN SHORTENING SEBAGAI SUMBER LEMAK TERHADAP KARAKTERSITIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM RENDAH LEMAK	Abdi pranoto
107	Karakteristik crackers berserat	KARAKTERISTIK CRACKERS BERSERAT DENGAN KAJIAN RASIO TEPUNG BERAS PECAH KULIT DENGAN TEPUNG GANDUM Whole Wheat DAN PENAMBAHAN JENIS BAHAN PENGEMBANG	Claudia M. uoyd
108	Effervescent jeruk nipis	PEMBUATAN SERBUK EFFERVESCENT JERUK NIPIS (Citrus Aurnifola) KAJIAN JENIS DAN PROPORSI ASAM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK EFFERVESCENT	Harya pamungkas
109	Edible coating telur asin	STUDI PENGGUNAAN EDIBLE COATING TERHADAP DAYA SIMPAN TELOR ASIN REBUS	Fahrudin U

DAFTAR SKRIPSI THP 2008

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Mnuman jelly beras kencur karagenan tepung porang	STUDI PEMBUATAN MINUMAN JELLY BERAS KENCUR DENGAN PENAMBAHAN KARAGENAN 7 TEPUNG PORANG [AMORPHOPALUS ONCHOPHYLLUS] SEBAGAI BAHAN PEMBENTUK GEL	Jatmianti
2	Tepung ubi ungu susu fermentasi lactobacillus acidophilus	EVALUASI PERTUMBUHAN BACTERI PROBIOTIC LACTOBACILLUS ACIDOPHYLLUS DALAM MEDIUM SUSU SKIM YANG DISUBSTITUSI DENGAN TEPUNG UBI UNGU JEPANG VAR AYAMURASAKI	Tubagus Rizani AIM
3	Studi Estimasi Umur Simpan Permen Susu Metode ASLT dan Konvensional	STUDI ESTIMASI UMUR SIMPAN PERMEN SUSU [FUDGE] MELALUI METODE ASLT DAN KONVENSIONAL [KAJIAN PENDINGINAN SEBELUM PENGEMASAN]	Rahma Daniati Suryandari
4	Edible Film Dari Tepung Ubi Jalar Merah Sebagai Antioksidan	KARAKTERISTIK EDIBLE FILM BERANTIOKSIDAN DARI UBI JALAR MERAH VARIETAS GENJAH RANTE SERTA APLIKASI PADA PERMEN SUSU	Fony Sanjaya
5	Edible Film Dari Ubi Jalar Ungu Sebagai Antioksidan	KARAKTERISTIK EDIBLE FILM BERANTIOKSIDAN DITEPUNG UBI JALAR UBI JALAR UNGU VAR AYAMURASAKI APLIKASINYA PADA PERMEN SUSU	Rina Dianita
6	Ekstraksi Ketan Hitam	EKSTRASI ANTOSIANIN PADA KETAN HITAM [ORYZA SATIVA GLUTINOUS] DAN UJI KESTABILANNYA {KAJIAN PELARUT EKSTRASI DAN VARIETAS KETAN HITAM}	Nurul Hikma
7	Studi Viabilitas Probiotic Bekatul Padi & Susu Skim	STUDI VIABILITAS PROBIOTIC {LACTOBACILLUS PLANTARUS B2 & LACTOBACILLUS CASEI} PADA MEDIA FERMENTASI BEKATUL PADI DAN SUSU SKIM SELAMA PENYIMPANAN DINGIN	Ganda Oktarina
8	Preparasi Pewarna Bubuk Merah Alami Berantioksidan Dari Bunga Roselia	PREPARASI PEWARNA BUBUK ALAMI BERANTIOKSIDAN DARI EKSTRAK BUNGA ROSELLA [HIBISCUS SABDARIFFA L] SERTA APLIKASINYA PADA PRODUK PANGAN	Wahyulianti Eko Ratna Sari
9	Pewarna Merah Roselia	EKSTRAKSI PEWARNA CAIR ALAM BERANTIOKSIDAN DARI KELOPAK BUNGA ROSELLA {HIBISEU SABDARIFFA L} DAN APLIKASINYA PADA PRODUK PANGAN	Lailatul Isnaini
10	Ekstraksi & Karakteristik Lipase	EKSTRAKSI DAN KARAKTERISTIK EKSTRAK KASAR ENZIM LIPASE DARI BACTERI YANG DI ISOLASI DARI TANAH LIMBAH CRUDE PALM OIL (CPO)	Melisa Ekarestianda
11	Studi Keamanan Pangan Jajanan Cilok Di Kota Malang	STUDI KEAMANAN PANGAN PADA PRODUK OLAHAN JAJANAN DI SEKITAR SD DI KOTA MALANG [KAJIAN BAHAN PENGAWET SINTETIS PEWARNA BORAK & TOTAL MIKROBAL	Anis Rosyida Maliana
12	Studi Keamanan Pangan Minuman Jelly	STUDI KEAMANAN PANGAN PADA PRODUK MINUMAN JELLY RASA BUAH & MAKANAN RASA BUAH YANG BEREDAR DI KOTA MALANG [KAJIAN BAHAN PENGAWET SINTETIS (PEWARNA & PEMANIS)	Dumaria Monika Sinuhaji
13	Studi Aktivitas Antioyidan Buah Jambu Biji Merah	STUDI AKTIVITAS ANTIOYIDANT BUAH JAMBU BIJI MERAH {PSIDIUM GNAJAVA:KAJIAN JENIS ISOLAT & PENAMBAHAN DAHP}	Rahajeng Ratnayanti
14	Bacterial Cellulosa Edible Cellulosa Film Lycsine, Plasticeir, Tesile Strength, Olongasi Water VopuorPermenblillyti	PEMANFAATAN LIMBAH CAIR VCO SEBAGAI BAHAN BAKU BACTERIAL CELLULOZA & APLIKASINYA SEBAGAI EDIBLE FILM KAJIAN LAMA FERMENTASI & LAMA PERENDAMAN FILM DALAM GLISERIN	Luki Erse
15	Sereal Instan Ibu Hamil Leguminosa Tepung Kelapa	PEMBUATAN SEREAL INSTAN BAGI IBU HAMIL BERBASIS JAGUNG [KAJIAN PENGGUNAAN JENIS LEGUMINOSA DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KELAPA	Kharina Karunia A

16	Pucuk Tebu Silase Pakan Ternak Fermentasi	PROSES PENGOLAHAN PUCUK TEBU [SACCHARUM OFFICINARUM] UNTUK PAKAN TERNAK DENGAN METODE FERMENTASI [KAJIAN :KONSENTRASI INOKULUM & LAMA FERMENTASI]	Ira Purwaning Asri
17	Pati Resisten, Glukosa T6 Kolesterol In Vivo	OPTIMASI PROSES MODIFIKASI PATI UNTUK MENINGKATKAN KADAR PATI RESISTEN, PATI UBI KAJU [MANIHOT ESCULENTA CRANTE L.] & PENGARUHNYA TERHADAP ADSOBANSI GLUKOSA TG DAN KOLESTEROL SECARA IN VIVO	Wahyu Rista Apriana
18	Sari Jeruk Nipis	PENGARUH SUHU & PEMANASAN TERHADAP KARAKTERISTIK DAN KESTABILAN SARI JERUK NIPIS [CITRUS AURANIFOLIA] SELAMA PENYIMPANAN	Endang Tri Dewi
19	Minuman Jelly Wortel	STUDI PEMBUATAN MINUMAN JELLY WORTEL DENGAN TEPUNG PORANG & KARAGENAN SEBAGAI BAHAN PEMBENTUK GEL DITINJAU DARI SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Ika Mariana
20	Etanol Pati Talas	PEMANFAATAN PATI TALAS (<i>Colocasia Esculenta L. Schot</i>) DALAM PEMBUATAN ETANOL DENGAN <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> [KAJIAN KONSENTRASI GULA MEDIUM DAN LAMA FERMENTASI]	Hestiana Peni Utami
21	Porang Glukomanan Edible Fil	KARAKTERISTIK EDIBLE FILM DARI TEPUNG PORANG [ADORPHOPHALLUS ONCHOPHYLLUS] DENGAN PENAMBAHAN GLISEROL SEBAGAI PLASTICER SERTA APLIKASINYA PADA PRODUK DODOL	Yasinta Enggal Prayoga
22	Tepung Ubi Jalar β -Cariten Goreng, Kukus, Selai	PENGARUH PENGOLAHAN TEPUNG TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA SERTA RESTENSI β -CAROTEN PADA UBI JALAR ORANGE DAN ANTOSIANIN PADA UBI JALAR UNGU	Lisa Septiana Kusumawardani
23	Tepung Antosianin, β -Cariten Goreng, Kukus, Selai	RETENSI ANTOSIANIN β -CAROTEN SERTA SIFAT FISIKO KIMIA PADA UBI JALAR KUKUS GORENG SELAI	Shinda Cahya Wardani
24	Eksopolisakarida L. Platanrum B2 Antosianin Murbei	PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK MULTI FUNGSIONAL DARI SARI BUAH MURBEI {MONIS SP} : KAJIAN SUHU FERMENTASI DAN KONSENTRASI LAKTOSA TERHADAP PRODUKSI EKSOPLISAKARIDA OLEH L.PLANTARUS B2	Novia Rika Perwitasari
25	Detoksifikasi, Tepung Gadung Curing, Enzime Endgenus	DETOKSIFIKASI UMBI GADUNG {DIOSCOREA HISPIDA DENNIST} DENGAN PEMANASAN TERBATAS DALAM PENGOLAHAN TEPUNG GADUNG	Tassa Agustriana Sari
26	Effervescent Rosella [Hibiscus	PEMBUATAN SERBUK EFFERVESCENT ROSELLA {HIBISCU PENGERINGAN YANG BERBEDA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK	Novi Cristina Sundah
27	Pembuatan Etanol Dari Glukosa Garut	PEMBUATAN ETANOL DARI SIRUP GLUKOSA GARUT [MARONTHA ARUNDINACEA L.] KAJIAN MENGGUNAKAN <i>SACCHAROMYCES CEREVICIAE</i> BEDA KONSENTRASI GULA PH	Dian Novita Puspasari
28	Rosella Edible Film	PEMANFAATAN EKSTRAK BUNGA ROSELIA {HIBISCUS SABDARIFFA L} DALAM PEMBUATAN EDIBLE FILM BERWARNA [KAJIAN KONSENTRASI KARAGENAN DAN SORBITOL	Andalusia Dini Arbianty
29	Patilo, Fermentasi Ampas	PROSES PEMBUATAN PATILO KAJIAN LAMA WAKTU FERMENTASI DAN PROPORSI AMPAS :PATI UBI KAYU TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Fita Badiatus
30	Buah Anggur Lokal Antosiani Antioksidan Karagenan	KARAKTERISTIK MINUMAN JELLY ANGGUR LOKAL [VITIS VINIFERA] KAJIAN RASIO BAHAN AIR DAN KONSENTRASI KARAGENAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Romyun Alvy
31	Jambu Biji Mera Probiotik Antioksidan Sukrosa Lama Fermentasi	STUDI AKTIVASI MINUMAN PROBIOTIK SARI BUAH JAMBU BIJI MERAH [PSIDIUM GUAJAVA L] KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA FERMENTASI	Ruri Rakhmawati

32	Rengginan Ubi Kayu & Tepung Kedelai	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TAPIOKA AMPAS UBI KAYU TERFERMENTASI DAN KONSENTRASI TEPUNG KEDELAI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK RENGGINAN UBI KAYU	Tika Hardianing Putri
33	Isolat Probiotik - Ubi Jalar	EVALUASI PERTUMBUHAN ISOLAT PROBIOTIK [L. CASEI & L. PLANTARUM] DALAM MEDIUM FERMENTASI BERBASIS UBI JALAR [IPOMEAE BATATAS L] SELAMA PROSES FERMENTASI KAJIAN JENIS ISOLAT & ISOLAT UBI JALAR	Irma Sarita Rahmawati
34	Khefir Susu Kacang Hijau	PEMBUATAN KHEFIR SUSU KACANG HIJAU {PHSEOLISE RADIATUS L} KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI SUSU SKIM & LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Pris Cilla Mijayani
35	SKP Bakso	STUDI KEAMANAN PANGAN PRODUK BAKSO DI KANTIN DAN PEDAGANG K5 DI LINGKUNGAN PERGURUAN TINGGI SEMALANG RAYA KAJIAN {FORMALIN BORAK DAN ASPEK BIOLOGIS}	Maria Petronela Stefannie
36	Aktivitas Antioksidan, Propolis Lebah Madu	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI DARI EKSTRAK PROPOLIS LEBAH MADU	Rotua Sixme Ertina
37	Flake Uwi - Fortifikasi Protein	KARAKTERISTIK FLAKE BERBASIS UWI DENGAN FERTIFIKASI PROTEIN NABATI DARI KACAJNG HIJAU DAN KACANG TUNGGAK	Andrey Chaya Nugraha
38	Isolasi - Identifikasi Mikroba - Pati - Protein	ISOLASI DAN IDENTIFIKASI MIKROBA DARI TEMPO SHORGUM COKLAT [SHORGUM BICOLOR] DAN POTENSINYA DALAM MENDEGRADASI PATI & PROTEIN	Pratidina Andayani
39	Es Krim Jagung Manis	EVALUASI KONSENTRASI PENSTABIL DAN SUSU SKIM TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM JAGUNG MANIS	Herman
40	Detoksifikasi Umbi Jagung - Pemanasan Pengasaman	DETOKSIFIKASI UMBI GADUNG DIOSCORECTSHIPIDA DENOS DENGAN CARA PEMANASAN & PENGASAMAN UNTUK PEMBUATAN TEPUNG GADUNG	Iman Syafi'i
41	Susu Kedelai Fermentasi	PEMBUATAN DADIH DARI SUSU KEDELAI [KAJIAN PENAMBAHAN SUKROSA & LAMA FERMENTASI]	Fitri Yulia Ningsih
42	Sirup Jahe	PEMBUATAN SIRUP JAHE KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA DAN JENIS JAHE	Oktaviani
43	Keju Krim parsial Substitusi Susu Sapi	STUDI PEMBUATAN KEJU KRIM DENGAN PEMANFAATAN SARI KEDELAI SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PARSIAL SUSU SAPI	Nisky Qorin Agustina
44	Studi Vaibilitas L.Casei	STUDI VIABILITAS L.CASEI PADA SUSU FERMENTASI INSTAN DENGAN APLIKASI PENGERINGAN BEKU [KAJIAN SUBSTITUSI SUSU TEMPE & KONSENTRASI DEKTRIN]	Anggarati Setyo Prabowo
45	Shorgum Coklat Ampok Isolasi Identifikasi	ISOLASI & IDENTIFIKASI MIKROBA DAN FERMENTASI AMPOK SHORGUM COKLAT [SHORGUM BICOLOR L.MOENCH] DAN POTENSINYA DALAM MENDEGRADASI PATI & PROTEIN	Dwi Utami
46	Permen Mengkudu	PENGARUH EKSTRAK DAN JENIS BAHAN PENGIKAT TERHADAP PERMEN TABLET BUAH MENKUDU {MORINDA CITRIFOLIA}	Lina Widawati
47	Flake Jamur Tiram Putih	PEMBUATAN FLAKE JAMUR TIRAM PUTIH [KAJIAN PROPORSI TEPUNG JAMUR TIRAM PUTIH : MAIZENA & WAKTU PENGUKUSAN}	Paulus Fritger
48	Komponen Gel Cincou	PENGARUH BAHAN PENGEKSTRAK DAN PRESPITAN TERHADAP KARAKTERISTIK KOMPONEN PEMBENTUK GEL DAUN CINCAU HITAM [MESONA PALUSTRIS BL]	Dewi Raistiana
49	Sirup Glukosa	PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA DARI PATI GANYONG (Canna Edulis Kerr) SECARA HIDROLISIS ENZIMATIS [KAJIAN KONSENTRASI α -AMILASE DAN DEKTROZYME	Lailasari Suryaning Desi

50	Umur Simpan Bumbu Sate	PREDIKSI UMUR SIMPAN BUMBU SATE [PERLAKUAN PEMANASAN SETELAH PENCAMPURAN] MENGGUNAKAN ASET	Norma Presdiana
51	Ekstraksi Karotenoid Ubi Jalar Orange Klon MSU01015-7	EKSTRAKSI KAROTENOID DARI UBI JALAR ORANGE {Ipomoea Batatas L.Sin} KLON MSU 0115-7 {KAJIAN PELARUT ETANOL ASETON DAN KADAR AIR UBI JALAR PARUT} & APLIKASNYA SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA BOLU KUKUS	Aryani Susanti
52	K- Shorbat & Antioksidan DAN Dan Susu Skim	PENGARUH KONSENTRASI ANTIOKSIDA KALIUM SORBAT DAN ANTIOKSIDAN BHT TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA MIKROBIOLOGIS & ORGANOLEPTIK BUMBU SATE SELAMA PENYIMPANAN	Nur Ida Panca Nugraha
53	Aviabilitas Antioksidan Bekatul Dan Susu Skim	STUDI AVAILABILITAS ANTIOKSIDAN PADA BEKATUL & SUSU SKIM TERFERMENTASI PROBIOTIK {Lactobacillus Plantarum B2 Dan Lactobacillus Acidophilus}	Josep Hindrawan
54	Kripik Tortila ASLT	PENENTUAN UMUR SIMPAN KRIPIK TORTILA YANG DIKEMAS DENGAN PLASTE POLIPRO[ILEN & ALUMUNIUM FOIL MENGGUNAKAN METODE ASLT MELALUI PENDEKATAN PERSAMAAN ARRHENIUS	Lidya Dwi Rifanti
55	Khefir Gel Susu Jagung Manis	PEMBUATAN KHEFIR GEL SUSU JAGUNG MANIS {ZEA MAYS SACCHAROTA} KAJIAN PROPORSI KARAGENAN DAN TEPUNG PORANG {AMORPHOPHALLUS ONCOPHYLLUS} SEBAGAI GELING AGENT	Ida Indrawati
56	Pewarna Bekatul Ketan Hitam	KARAKTERISTIK PEWARNA CAIR ALAMI DARI BEKATUL KETAN HITAM	Shinta Oktavia W
57	Wine Ubi Ungu	HIDROLIS PATI TEPUNG UBI JALAR UNGU MENGGUNAKAN EKSTRAK KASAR AMILASE DARI ASPERGILUS NIGER SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN WINE	Tri Sukma Anggraini
58	Umur Kripik Pisang	PENENTUAN UMUR SIMPAN KERIPIK PISANG MENGGUNAKAN METODE ASLT MELALUI PENDEKATAN PERSAMAAN ARRHENIUS PADA UKM KELOMPOK SEKAR MAJU I KAB LUMAJANG	Dian Wulan Sari
59	Khefir Anggur	PEMBUATAN KHEFIR ANGGUR {VITRIS MINIFERAL} KAJIAN PENAMBAHAN SUSU SKIM SERTA PERBANDINGAN PROPORSI BUAH ANGGUR & AIR TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK DAN TOTAL MIKROBA	Ema Trisnawati
60	Susu Bubuk Agung	PEMBUATAN SUSU JAGUNG BUBUK DENGAN METODE GOAM MAT DRYING KAJIAN PENGGUNAAN SUSU SKIM DAN JENIS JAGUNG	Moh Junaedy
61	Teh Lidah Buaya	PENGARUH LAMA PELAYUAN DAN LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEH KULIT LIDAH BUAYA	Reni Vidiyanti
62	Pre Fremen Limbah Cair PEPNIX	PENGARUH PRE TREATMENT DAN PERLAKUAN PENGENDAPAN LIMBAH CAIR TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA LIMBAH CAIR INDUSTRI PENGOLAHAN BIJI KOPI DI PIPNIX AMBARAWA	Wiwin Tri Kurniawan
63	BAL Sari Kecambah Kacang Tunggak	STUDI PERTUMBUHAN BAKTERI ASAM LAKTAT {LACTOBACILLUS CASEI DAN ;ACTOBACILLUS ACIDOPHILUS} PADA FERMENTASI SARI KECAMBAH KACANG TUNGGAL	Laila L. Purwanto
64	Etanol -Pati Aren	PEMANFAATAN PATI AREN [ARENGA PINATA MERR] DALAM PEMBUATAN ETANOL [KAJIAN KONSENTRASI DEXTROTYNE DAN LAMA SAKARIFIKASI TERHADAP KADAR ETANOL]	Puspita Nur Layla
65	Mie Tempe Tapioka STTP	STUDI PEMBUATAN MIE BASA BERBASIS TEPUNG TEMPE [KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG TEMPE DENGAN TEPUNG TAPIOKA DAN KONSENTRASI SPTP]	Mohamad Sobariansyah
66	Sus Kering	PEMANFAATAN TEPUNG BERAS MERAH TEPUNG BERAS PECAH KULIT TEPUNG GANDUM PECAH KULIT DALAM PEMBUATAN SUS KERING BERSERAT	Hari Purnomo Wisnutama

67	Porang Stam Mill, Hammer Mill Fraksinasi Hembusan Blower	PENURUNAN KADAR KALSIMUM OKSALAT PADA TEPUNG PORANG [AMORPHOPALLUS ONCHOPHYLLUS] MENGGUNAKAN KOMBINASI :KAMMER MILK DAN STAMP MILL DAN FRAKSINASI HEMBUSAN BLOWER	Maulina Yuanita
68	Isolasi Bal Daging Sapi Aktivitas Mikroba	ISOLASI BAL DAN DAGING SAPI DAN AKTOVOTAS PENGHABAT TERHADAP BAKTERI PATOGEN	Elvira Indrawati
69	Pertumbuhan Bakteri Prebiotik Susu Kedelai	STUDI PERTUMBUHAN BAKTERI PROBIOTIK [LACTOBACILLUS CASEI DAN LACTOBACILLUS PLANTARUM BAL] PADA MEDIUM FERMENTASI SARI KEDELAI DAN SUSU SKIM	Reni Indrawati
70	Isolasi Bal Sayur Kubis Kemampuan Penghambat	ISOLASI BAL DARI SAYUR KUBIS YANG MEMILIKI KEMAMPUAN PENGHAMBATAN TERHADAP BAKTERI PATHOGEN	Christian Purwohadi Santosa
71	Sorgum, Fermentasi, Kultur Kering, Tepung	PEMANFAATAN SORGHUM (<i>Sorghum bicolor</i> L. Moench) PADA PEMBUATAN TEPUNG TERFERMENTASI (Kajian lama Fermentasi dan Konsentrasi Kultur Kering Campuran <i>L. plantarum</i> , <i>L. fermentum</i> dan <i>S. cerevisiae</i>)	Nurul Lathifah
72	Pangsit Mie PKL	STUDI KEMAMAN MIE PANGSIT PADA PK DI WILAYAH KOTA MALANG [KAJIAN BORAK FORMALIN DAN TOTAL MIKROBA]	Elsa Rona V
73	Susu Fermentasi Tepung Poran	STUDI KARAKTERSTIK SUSU FERMENTASI [KAJIAN RASIO TEPUNG PORANG KARAGENAN SEBAGAI KOLOID PENGENTAL DAN RASIO KOLOID PENGENTAL SUSU FERMENTASI]	Shivani Cavelia
74	Ice Cream madu Tepung Porang	STUDI PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG PORANG [AMORPHOPHALLUS ONCOPHYLLUS] DAN KARAGENAN SEBAGAI PENSTABIL PADA ICE CREAM MADU	Endang Wahyu Andayani
75	Permen Tablet Ekstrak Kacang Ubi Ungu	PEMBUATAN PERMEN TABLET EKSTRAK TEPUNG UBI UNGU JEPANG [IPOMEA BATATAS AYAMURASAKI] KAJIAN METODE EKSTRAKSI DAN PROPORSI GLATIN	Nur Fitriah
76	LeaTEHr Tamarillo	PENGARUH KONSENTRASI PEKTIN DAN SUKROSA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK LATEHR BUAH TAMARILO [CARBOANDRA PETACEA SENT]	Silvia Prabawati
77	Optimasi Kristalisasi Urea Asam Lemak Omega3	OPTIMASI KRISTALISASI UREA PADA PEMBUATAN KONSENTRAT ASAM TERNAK OMEGAS DARI MINYAK HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN TUNA [THUNNUS SP]	Ai Imas Faidoh Fatimah
78	Optimasi Kristalisasi Urea Konsentrat Asam Lemak Omega3	OPTIMASI KRISTALISASI UREA PADA PEMBUATAN KONSENTRAT ASAM TERNAK OMEGA 3 DARI MINYAK HASIL SAMPING PENEPUNGAN IKAN LEMURA [SARDINELLA LONGICEPS]	Dimas Hendrasaputra
79	Susu Sterilisasi, susu pasteurisasi, rasa buah strawberry	STUDI PERILAKU KONSUMEN DAN KEAMANAN PANGAN PADA SUSU STERILISASI DAN SUSU PASTEURISASI RASA BUAH STRAWBERRY YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Uly Asi Rohana Siagian
80	Optimasi Kristalisasi Urea Omega3	OPTIMASI KRISTALISASI UREA KONSENTRAT ASAM LEMAK OMEGA 3 FRAKSINASI KAYA TOKO FEROL DARI BEKATUL BERAS [ORYZA SATIVA] DENGAN TEKNIK SUHU RENDAH	Fitriyah Kusumastuti
81	Tepung Jagung Terfermentasi	APLIKASI KULTUR STATER KERING CAMPURAN [LACTOBACILLUS PLANTARUM, LACTOBACILLUS FERMENTUM, SACHAROMYCES CEREVICEAE] PADA TEPUNG JAGUNG FERMENTASI	Putri Arieza Nur Aini
82	Etanol, pati sagu	PEMBUATAN ETANOL DARI PATI SAGU (<i>Metroxylon</i> Sp.) (KAJIAN KONSENTRASI ALFA-AMILASE DAN LAMA LIKUIFIKASI TERHADAP KADAR ETANOL)	Jauza Haruriyani

83	Tepung Tapioka, Sorbitol, Organoleptik Surimi Ikan Alu-Alu	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DAN SORBITOL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SURIMI IKAN ALU-ALU (<i>Sphyræna Jello</i>) SELAMA PENYIMPANAN BEKU	Titin Yuniastutik
84	Bekatul Tokoferol Adsorban Antioksidan	PEMURNIAN TOKOFEROL DARI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN MINYAK BEKATUL DENGAN ADSORBAN SERTA APLIKASINYA PADA MINYAK IKAN LEMURU	Monika Nur Utami P
85	DALMS Tokoferol Kristalisasi Antioksidan	SEPARASI TOKOFEROL DARI DESTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT DENGAN METODE KRISTALISASI PELARUT DAN APLIKASINYA SEBAGAI ANTIOKSIDAN ALAMI PADA MINYAK IKAN LEMURU	Agustine Ratnasari
86	Minyak Goreng, Lauk-Pauk Gorengan	KUALITAS FISIKO-KIMIA MINYAK GORENG PADA PEDAGANG LAUK-PAUK GORENGAN DI KOTAMADYA MALANG	Deni Agung Pambudi
87	Bubuk Pewarna Limbah Teh Biskuit Hipoglisemik	BUBUK PEWARNA BERANTIOKSIDAN DARI LIMBAH TEH DAN APLIKASINYA UNTUK BISKUIT HIPOGLISEMIK SUBSTITUSI TEPUNG SUWEG [<i>AMORPHOPHALLUS CAMPANULATUS</i>] TERHADAP TERIGU	Nielma Nur Faidah
88	Tepung Ubi Jalar Ungu, Tepung Kecambah Kacang Kedelai, Konsentrasi Lesit	"BREAKFAST INSTAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (<i>Ipomoea batatas L. Var Ayamurasaki</i>) TERSAKARIFIKASI DENGAN FORTIFKASI TEPUNG KECAMBAH KACANG KEDELAI (<i>glycine max</i>) KAJIAN PERBANDINGAN PROPORSI PENAMBAHAN TEPUNG KECAMBAH KACANG KEDELAI DAN KONSENTRASI LESIT	Rika Arrohim
89	Beras Tiruan Fungsional, Tepung Ubi Jalar, Tepung Ubi Kayu, Tepung Porang	STUDI PEMBUATAN BERAS TIRUAN FUNGSIONAL BERBAHAN BAKU KOMBINASI TEPUNG UBI JALAR (<i>Ipomoea batatas L.</i>) TEPUNG UBI KAYU (<i>Manihot esculenta</i>) DAN TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>)	Ayuk Eriyanti
90	Modifikasi Pati, Debranching Enzim, Pati Resisten, Pati Jagung, Adsorpsi Glukosa	PROSES MODIFIKASI PATI (DEBRANCHING ENZIM DAN FISIK/KIMIA) UNTUK MENINGKATKAN KADAR PATI RESISTEN PADA PATI JAGUNG (<i>Zea mays L.</i>) DAN PENGARUHNYA TERHADAP ABSORPSI GLUKOSA, TRIGLISERIDA DAN KOLESTEROL SECARA IN VIVO	Narinti
91	Keripik Singkong, Ketengikan	STUDI KEMANAN PANGAN KERIPIK SINGKONG BERBUMBU MERAH YANG BEREDAR DI KOTA MALANG TINJAUAN BAHAN TAMBAHAN MAKANAN DAN KETENGIKAN	Titis Yuli Wulandari
92	Konsentrasi Gula, Perendaman Lidah Buaya, Sirup Lidah Buaya	PENGARUH KONSENTRASI GULA DAN LAMA PERENDAMAN LIDAH BUAYA (<i>Aloe Vera</i>) TERHADAP KUALITAS SIRUP LIDAH BUAYA	Agung Wijaya Setiabudi
93	Konsentrasi Pektin, Sukrosa, Buah Tamarillo	PENGARUH KONSENTRASI PEKTIN DAN SUKROSA TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK "LEATHER" BUAH TAMARILLO (<i>Cyphomandra beaceae sent</i>)	Silvia Prabawati

DAFTAR SKRIPSI THP 2009

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Tempe Afkir	KARAKTERISTIK KIMIA DAN KANDUNGAN ALFATOKSIN B1 PADA TEMPE KEMASAN SEGAR DAN AFKIR SELAMA TIGA HARI PENYIMPANAN [STUDI KASUS DI PASAR TANJUNG JEMBER]	Nastiti Nikma U
2	Probiotik	PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK UBI JALAR UNGU IPOMEAE BATATAS LVAR AYAMURASAKI] KAJIAN PENAMBAHAN SUKROSA DAN FLOVOR ANGGUR	Dini Rahmania
3	Komponen Labu Siam	PENGUJIAN KUALITATIF DAN KUANTITATIF KOMPONEN LABU SIAM [SECHIAM EDULE SW] KAJIAN VAR BUAH DAN PROSES PENGOLAHAN	Anggesti Purnaning Siwi
4	Tempura Ddan Saos	SKP TEMPURA DAN SAOS CABE DI KOTA MALANG KAJIAN BTM CEMARAN LOGAM DAN DETEKSI SALMONELLA TUPHY	Erlin Tranita Y
5	STTP Abu Merang	PENGUNAAN STTP DAN AIR ABU MERANG SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI GARAM BLENG PADA PEMBUATAN KERUPUK PULI RAMBAK DI UKM BURUNG MERAK BLITAR	Hilda Dwi L
6	Daun Jeruk Purut	PENGARUH PROPORSI TEPUNG PORANG DAN KAREGENAN PADA PROSES MIKROENKAPSULASI OLEORISIN DAU PURUT	Diana Sophia Dewi
7	Edible Flim	KARAKTERISTIK EDIBLE FILM DARI TEPUNG PORANG DENGAN PENAMBAHAN KITOSAN SEBAGAI ANTI KAPANG SERTA APLIKASINYA PADA PRODUK DODOL	Ellita Rahadyan M
8	Kacang Oles	PEMBUATAN KACANG OLES RENDAH KALORI DENGAN PENAMBAHAN GUM XANTHAN DAN SORBITOL SEBAGAI FT REPLACERS	Deana Yanuarsyah
9	Organoleptik Cider Apel, Roma Beauty	KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK CIDER APEL (<i>Malus sylvestris</i> Mill) ROME BEAUTY (Kajian Lama Fermentasi dan Konsentrasi Starter <i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	Bellina Hesty G
10	Jajan Anak SD	SKP JAJANAN ANAK SD DI KOTA MALANG KAJIAN BTM CEMARAN LOGAM, CEMARAN MIKROBA PADA SOSIS DAN SAOS	Reni Oktaria
11	Pektin	KARAKTERISTIK PEKTIN KASAR DARI KULIT PISANG KAJIAN VAR DAN BAHAN PENGENDAP	Fitri Sulistyaningrum
12	Minyak Kacang	PENGARUH KONSENTRASI ALKALI NaOH TERHADAP MUTU MINYAK KACANG TANAH PADA MINYAK KACANG TANAH PADA TAHAP NETRALISASI	Angger Putri W S
13	Nugget Tempe Bungkil	STUDI PEMBUATAN NUGGET TEMPE BUNGKIL KACANG TANAH "PROPORSI TEMPE BUNGKIL KACANG TANAH DAN TEPUNG TAPIOKA DENGAN PENAMBAHAN KUNING TELUR	Ludia Rahmawati
14	Sayur Lalapan	STUDI KEAMANAN PANGAN SAYUR LALAPANDI KOTA MALANG (KAJIAN RESIDU PESTISIDA, KOLIFORM DAN TOTAL MIKROBA)	Lidya Indah L
15	tokoferol Gandum	PEMURNIAN TOKOFEROL DARI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN MINYAK LEMBAGA GADUM [TRITICUM SP] DENGAN AKRISTALISASI PELARUT SUHU RENDAH KAJIAN SUHU DAN LAMA KRISTALISASI	Cahaya Virdiantika Indrus
16	Es Krim	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI STABILISER TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM DENGAN PEMANFAATAN WHEY DARI KEJU	Hendy Satya Mukti
17	Bleaching Minyak Kacang	PENGARUH PENAMBAHAN ABSORBEN PADA PROSES PEMUCATAN TERHADAP KUALITAS FISIK KIMIA HASIL PEMUCATAN MINYAK KACANG TANAH [KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI ARANG ACTIVE DAN BENTONIT]	Riza Adtya Candra
18	Margarin Apel	PEMBUATAN MARGARIN APEL MANALAGI [KAJIAN PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI EMULSIFIER	Erika Cahya Widyati

19	Tepung Jagung Terfermentasi Asi Bubur Bayi	PENGARUH LAMA FERMENTASI SPONTAN GRIT JAGUNG DAN PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG UNTUK BUBUR BAYI INSTAN DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU	Ika Susana D S
20	Hard Candy	PEMBUATAN HARD CANDY KUNYIT PUTIH [CUCURMA MANGGA] KAJIAN PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI DOCTORING AGENT	Restin Aprilia Yanuartanti
21	Teh Hijau	UJ KESESUAIAN PRODUK TEH HIJAU YANG BEREDAR DI KOTA MALANG PADA STANDARISASI NASIONAL (SNI)	Ratna Kumala Ningrum
22	Pestisida Formalin Mikroba Penurunan Mutu Buah Import	KAJIAN RESIDU PESTISIDA FORMALIN TOTAL MIKROBA DAN PENURUNAN MUTU FISIK KIMIA SELAMA PENYIMPANAN APEL WASHINGTON PIER XIANG LI DAN ANGGUR DELAWARE	Roza Cyntya
23	Enzim Selulosa Air Hanggat Songgoriti	PEMURNIAN DAN KARAKTERISTIK ENZIM SELULOSA DARI ISOLAT BAKTERI SUMBER AIR PANAS SONGGORITI BATU	Nofena Winarno
24	Enzime Selulosa Bakteri Termophilik	ISOLASI DAN KARAKTERISTIK ENZIME SELULOSA DARI ISOLAT BAKTERI TERMOPHILIK SUMBER AIR PANAS CANGAR	Mareta Norma Indriana
25	Lempeng Ubi Kayu	STUDI PEMBUATAN LEMPENG UBI KAYU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BUNGKIL KACANG TANAH SERTA PENENTUAN PROFIL KERUSAKAN SELAMA PENYIMPANAN	Oktarina
26	Edible Film Kantong Bumbu Mie	PENGARUH RASIO BAHAN PEMBENTUK FILM TEPUNG PORANG DAN KARAGENAN TERHADAP SIFAT FISIK EDIBLE FIL SERTA PENERAPANNYA SEBAGAI KANTONG BUMBU MIE INSTAN	Juni Rianti
27	Kalsium Oksalat	PENURUNAN KADAR KALSIMUM OKSALAT DALAM TEPUNG PORANG [AMORPHOPHALUS ONCOPHYLLUS] SECRAA MEKANIS MENGGUNAKAN STAM MILL [KAJIAN BERAT PENUMBUK DAN LAMA PENUMBUKAN] SERTA FRAKSINASI BLOWER	Ryzka Nur Indasari
28	Enzime Protease Tempe Afkir	PEMBUATAN HIDROLISAT PROTEIN TEMPE AFKIR SECARA ENZIMATIS MENGGUNAKAN PROTEASE DARI TANAMAN BIDURI [TALLOTROPIS GIGANTEA] DAN APLIKASINYA SEBAGAI SEASONING ALAMI	Dessy Tri Rahmawati
29	Tepung Jagung	PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN KONSENTRASI LARUTAN NaHCO TERHADAP PELEPASAN PERYCARP JAGUNG [ZEA MAYS LINN] SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG JAGUNG	Alauddin Subhara
30	Nugget Tepung Ampas Tahu	PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS TAHU DAN TAPIOKA SEBAGAI BAHAN SUBTITUSI NUGGET DAGING SAPI SERTA PENGARUHNYA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Hebriyatna Fuziawan
31	Antioksidan Sorgum Lokal	EKTRAKSI ANTIOKSIDAN ALAMI DARI SORGUM LOKAL COKLAT SERTA PENINGKATAN PERKECAMBAHAN DAN GELOMBANG MIKRO	Imroatul Husnah I
32	Optimasi Asam Laktat	OPTIMASI PRODUKSI ASAM LAKTAT OLEH LACTOCOCOUS LACTIC FNCC-086 DENGAN MENFAATKAN LIMBAH KEJU [WHEY] SEBAGAI MEDUM FERMENTASI [KAJIAN PH SUHU]	Nungki Kusuma Dewi S
33	L Plantarum Ba	STUDI VIABILITAS PROBIOTIK [L PLANTARUM B2 DAN L ACIDOPHYLLUS PADA MEDIA BEKATUL PADI DAN SUSU SKIM SELAMA PENYIMPANAN SUHU RENDAH	Irwan Setyo W
34	Oksidasi Minyak	KAJIAN KEAMANAN PANGAN MINYAK GORENG AKIBAT PENGGORENGAN BERULANG PADA PEDAGANG KAKI 5 PENJUAL TEMPE LELE DAN AYAM	Irra Sagita D M
35	Ekstraksi Antosianin Ubi Ungu	EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI UBI JALAR UNGU [IPOMOEA BATATAS KLON MSU03028-10] DAN APLIKASINYA SEBAGAI BAHAN PEWARNA ALAMI PADA SIRUP	Riffy Trisna
36	Sianida	PENURUNAN KADAR SIANIDA DALAM UBI KAYU [MANIHOT ESCULENTA] DENGAN FERMENTASI SPONTAN	Fifin

37	Asam Laktat	OPTIMASI PRODUKSI ASAM LAKTAT OLEH L LACTIS FNN-086 PADA WHEY KEJU [KAJIAN PENAMBAHAN EKSTRAK KHAMIR DAN PERLAKUAN ASITASI]	Puspa
38	Penjernihan Minyak Sawit	REKOVERI KAROTEN DARI SPENT BLEACHING EARTH HASIL PENJERNIHAN MINYAK KELAPA SAWIT [KAJIAN RASIO JENIS PELARUT ASETO ; HEKSAN DAN SUHU EKSTRAKSI]	Armah Yanti
39	Penjernihan Minyak Sawit	REKOVERI KAROTEN DARI SPENT BLEACHING EARTH HASIL PENJERNIHAN MINYAK KELAPA SAWIT [KAJIAN RASIO SAMPLE PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI]	Vitha Perwita Q
40	Sorgum, Ampok, daya Cerna Protein, SENYAWA anti gizi	DEGRADASI SENYAWA TANIN, ASAM FITAT, ANTITRIPSIN, DAN PENINGKATAN DAYA CERNA PROTEIN SECARA INVITRO PADA SORGHUM COKLAT (SORGHUM BICOLOR L.MOENEH) DENGAN METODE FERMENTASI AMPOK	Bagus Sujatmiko
41	ASLT Jahe Instan	PENENTUAN UMUR SIMPAN JAHE INSTAN DENGAN MENGGUNAKAN ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS	Putri Lilasari
42	Kerupuk Tapioka, Bubur Buah Apel	PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT (NaHCO ₃) TERHADAP KERUPUK TAPIOKA YANG DISUBSTITUSI BUBUR BUAH APEL (Malus Sylvestris, Mill) VARIETAS MANALAGI	Sartika Anggrainy Hariadi
43	Apel, cider, Konsentrasi Ragi	PENGARUH VARIETAS APEL DAN KONSENTRASI RAGI ROTI DALAM PEMBUATAN CIDER	Renny Nurihdinawati
44	Fosfolipid terstruktur, Serat Sawit, Minyak Lemuru, Omega3	OPTIMASI SINTESIS FOSFOLIPID TERSTRUKTUR KAYA ASAM LEMAK OMEGA 3 OLEH LIPASE RHIZOPUS MIEHEI ANTARA FOSFOLIPID SERAT SAWIT DENGAN KONSENTRAT OMEGA 3 DARI MINYAK HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN LEMURU	Nur Kholis
45	Fosfolipid terstruktur, Serat Sawit, Minyak Tuna, Omega3	OPTIMASI SINTESIS ENZIMATIS FOSFOLIPID TERSTRUKTUR MENGANDUNG EPA DAN DHA DARI FOSFOLIPID SERAT SAWIT DAN KONSENTRAT ASAM LEMAK OMEGA3 DARI MINYAK HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN TUNA	Elok Waziroh
46	Vitamin E, Tokoferol dari Destilat Asam Lemak (DALMS), Antioksidan, Kristalisasi Pelarut	FRAKSI VITAMIN E KAYA TOKOFEROL DARI DESTILAT ASAM LEMAK MNYAK SAWIT (DALMS) HASIL KRISTALISASI SUHU RENDAH	Fajar Hanani
47	Penurunan Oksalat Suweg	PENURUNAN KADAR OKSALAT DENGAN HCI PADA PENGOLAHAN TEPUNG SUWEG (KAJIAN LAMA PERENDAMAN DAN PH LARUTAN)	Wahidatul Khoiro
48	Asam Laktat Imobilisasi Sel	PENGARUH BERAT BEAD DI MEDIA FERMENTASI DAN KONSENTRASI GLUKOSA PADA FERMENTASI BACTH TERHADAP PRODUKSI ASAM LAKTAT OLEH L Lactococcus Lactis FNCC-086 TERMOBILISASI	Indraswari
49	Polifenol Teh Hijau	PADA EKSTRAKSI POLIFENOL ALAMI DARI LIMBAH PENGOLAHAN TEH HIJAU [CAMILIA SINESIS] SERTA APLIKASINYA PADA MINYAK IKAN	Eka Septi W
50	Detoksifikasi Umbi Gadung	DETOKSIFIKASI SIANIDA PADA UMBI GADUNG [DIOSCOREA HISPIDA DENNT] DENGAN PROSES FERMENTASI MENGGUNAKAN KAPANG MUCOS SP]	Pramono Sasongko
51	Beras Tiruan, Pati Garut	KARAKTERISTIK BERAS TIRUAN BERBASIS PATI GARUT DAN TEPUNG KACANG HIJAU	Citra Merryna Kinanthi
52	Flake	APLIKASI TEPUNG TEMPE PADA PEMBUATAN FLAKE (KAJIAN PROPORSI TEMPE:TEPUNG BERAS DAN WAKTU PROSES PENGUKUSAN)	YK. Mayasari
53	Antioksidan Beras Merah	EKSTRAKSI ANTIOKSIDAN ALAMI DARI FRAKSI BERAS MERAH (Oryza sativa L. Kkultivar cempu) MENGGUNAKAN METODE KONVENSIONAL DAN GELOMBANG MIKRO	Alkhuri F. K

54	Jelly Drink Kunyit Putih	PENGARUH KONSENTRASI "GELLING AGENT" (KARAGENAN DAN AGAR) TERHADAP KUALITAS MINUMAN JELLY DRINK KUNYIT PUTIH (Curcuma zedoaria)	Bagus Gigih Nugraha
55	Antioksidan Keluwak	PENGARUH PENGERINGAN DAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN TERHADAP KARAKTERISTIK BUBUK KELUWAK (Ppangium edule reinw) BERANTIOKSIDAN	Eva Sofia
56	Senyawa Pembatas	UJI AKTIVITAS SENYAWA PEMBATAS DAN NILAI BIOAVAILABILITAS PROTEIN PADA BIJI DAN EKSTRUDAT SHORGHUM BICOLOR VARIETAS LOCAL	Irawan Sty Wardhana
57	Karakteristik Shorgum Coklat	KARAKTERISTIK SIFAT FISIK, KIMIA DAN IDENTIFIKASI FRAKSI PROTEIN BIJI DAN EKSTRUDAT SORGHUM COKLAT (Shorghumbicolor (L) Moench) VARIETAS LOCAL	Sulthon Fathoni
58	Hidrolisat Pati Tepung Talas	HIDROLISA PATI TEPUNG TALAS (Colocasia Esculenta L.Schott), TEPUNG UBI JALAR PUTIH (Ipomoea batatas) DAN TEPUNG UBI KAYU (Monihot esculenta) MENGGUNAKAN EKSTRAK KASAR ENZIM AMYLASE DARI Aspergillus niger	Rindang Tiara Gapi
59	Medium Fermentasi CP.4	OPTIMASI MEDIUM FERMENTASI Zymomonas mobilis CP 4 UNTUK PRODUKSI ETANOL DARI SORGUM KAJIAN KONSENTRASI GLUKOSA DAN UREA	Putri Rahayu
60	Tepung Jagung Hibrida	KARAKTERISTIK SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG JAGUNG (Zea Mays L) HIBRIDA (KAJIAN LAMA PERENDAMAN DAN KONSENTRASI LARUTAN Na ₂ CO ₃)	Arif Wardhana
61	Sirup Rosella	PENGARUH LAMA PEMANASAN DAN KONSENTRASI GULA PADA PEMBUATAN SIRUP ROSELLA	Erlita S. W
62	Leather Labu Kuning	PENGARUH PROPORSI LABU KUNING DAN BUAH NAGA SERTA KONSENTRASI SUKROSA [GULA] TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK LEATHER	Vitaria Prayudya
63	Cincau Hitam KPG Bakteri Asam Laktat	[LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS DAN BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM] PADA MEDIA FERMENTASI BERBASIS KOPONEN PEMBENTUK GEL CINCAU HITAM [MENOSA PALUTRIS BL] KAJIAN JENIS BAHAN PENGEKSTRAK KOMPONEN PEMBENTUK GEL DAN JENIS BACTERI ASAM LACTAC	Ika Rahmawatingtyas
64	Tepung Porang Garam Rendahan	PENURUNAN KADAR OKSALAT PADA TEPUNG PORANG [AMOCHEPHOPHALLUS ONCOPHYLLUS] KAJIAN KONSENTRASI GARAM DAN LAMA PERENDAMAN	Prety Dwi MW
65	Biscuit Tepung Wortel	KARAKTERISTIK BISCUIT WORTEL [DAUCUS CARROT L] KAJIAN PROPORSI BUBUR WORTEL TEPUNG JAGUNG TAPIOKA SERTA LAMA PENGUKUSAN	Kinanti Wiji Lestari
66	Tepung Shorgum	KARAKTERISTIK TEPUNG SHORGHUM COKLAT [SHORGHUM BICHOLOR L MOENCH] HASIL FERMENTASI DENGAN METODE TEPE DAN AMPOK	M Iqbal Prawira
67	Kadar Sianida	PENURUNAN KADAR SIANIDA UBI KAYU [MANIHOT ESCULENTA C] DENGAN METODE FERMENTASI ALAMI DALAM PENGOLAHAN TEPUNG UBI KAYU KAJIAN LAMA FERMENTASI	Sandi Adi Hastono
68	Ethanol	OPTIMASI MEDIA FERMENTASI UNTUK PRODUKSI ETHANOL BERBASIS SHORGHUM [SHORGHUM BICOLOR OLEH ZYMOMONOS MOBILIS Z M 4 KAJIAN KADAR GLUKOSA DAN UREA	Sari Oktisetyadani
69	Senyawa Pembatas	DEGRADASI SENYAWA PEMBATAS DAN PENINGKATAN DAYA CERNA PROTEIN SECARA IN VITRO PADA SHORGHUM COKLAT DENGAN METODE TEMPE	Arfat Gatty D
70	Minyak Goreng	PERUBAHAN KARAKTERISTIK PRODUK AYAM GORENG, LELE GORENG, TEMPE GORENG AKIBAT PENGGUNAAN MINYAK GORENG BERULANG PADA PEDAGANG KAKI 5	Nur Fidria I
71	CPPB Roti Umur Simpan	PENILAIAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK DAN PENGARUH LAMA PENDINGINAN SEBELUM PENGEMASAN TERHADAP KUALITAS ROTI MANIS [STUDI KASUS DI PERUSAHAAN ROTI DAN KUE :ANDALAS	Milan NLR
72	Keripik Tempe	KARAKTERISTIK KERIPIK TEMPE KHAS MALANG	Ika Susanti

73	Hidrolisa Pati Amilase Ubi Ungu Minuman Beralkohol	HIDROLISA PATIU PADA UBI JALAR UNGU [IPOMEAE BATATAS VAR AYAMURASAKI] MENGGUNAKAN EKSTRAK KASAR ENZYM AMILASE DARI ASPERGILLUS NIGER DALAM PEMBUATAN MINUMAN BERALKOHOL	Indras Pradana
74	Kristalisasi Urea R S M	OPTIMASI PROSES KRISTALISASI UREA PADA PEMBUATAN ASAM LEMAK OMEGA 3 DARI HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN LEMURU [SARDENELLA LONGICEPS]	Rahmad Mahendra Putra
75	Tapioka, Kacang Tunggak, Tepung Porang	STUDI PEMBUATAN PANGAN POKOK TIRUAN BERBASIS TAPIOKA DAN KACANG TUNGGAK DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG PORANG	Amelia Miranda Bilqis Efendi
76	Fraksi Antioksidan Var IR 64	OPTIMASI JENIS PELARUT UNTUK EKSTRAKSI ANTIOKSIDAN ALAMI DAN FRAKSI - FRAKSI GABAH(Oryza Sativa L. Kultivar. IR64)SERTA APLIKASI PERKECAMBAHAN DAN GELOMBANG MIKRO UNTUK PENINGKATAN ANTIOKSIDAN	Emiliatut Diniyah
77	Pektin Kulit Pisang	EKSTRAKSI DAN KARAKTERISTIK PEKTIN KULIT PISANG KAJIAN JENIS PELARUT ASAM DAN RASIO BAHAN PELARUT ASAM	Febinita Erawati
78	Susu Kuda Liar	PEMBUATAN SUSU KUDA SUMBAWA BUBUK DENGAN MENGGUNAKAN PENERING SEMPROT [SPRYDRIYER] KAJIAN PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Christiana Dwi K
79	Probiotik Kacang Hijau	STUDI PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK SARI KACANG HIJAU DAN SUSU TEMPE [KAJIAN PROPORSI SARI KACANG HIJAU:SUSU TEMPE DAN PENAMBAHAN GLUKOSA	Novita Dyah K
80	Beras Tiruan	KARAKTERISTIK PANGAN POKOK TIRUAN BERBASIS TEPUNG JAGUNG DAN KACANG TUNGGAK DENGAN PENAMBAHAN TETANIUM DIOKSIDA DAN NATRIUM BISULFIT	Ririn Fikriyah
81	Gelatin Pektin Yoghurt	PENGARUH PENAMBAHAN PROPORSI GELATIN PEKTIN SELAMA WAKTU FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK YOGHURT	Febra Azilda
82	Pemurnian Porang Garam	PENGARUH PROSES PENURUNAN SECARA KIMIAWI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA TEPUNG PORANG [AMORPHOPHALLUS ONCHOPHILLUS] KAJIAN JENIS GARAM	Claudia Gadiza P
83	Sensor Pindang Tongkol	PENGEMBANGAN SENSOR KESEGERAN UNTUK MENDETEKSI UMUR SIMPAN IKAN PINDANG TONGKOL DAN APLIKASINYA PADA KEMASAN PINTAR	Meirina Sofrida
84	Sensor Kerang Darah	PENGEMBANGAN SENSOR KESEGERAN UNTUK MENDETEKSI UMUR SIMPAN KERANG DARAH SEGAR DAN APLIKASINYA KEMASAN PINTAR	Siti Choiryah
85	Edible Film Sari Wortel	KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA EDIBLE FILM BERANTIOKSIDAN DARI TEPUNG PORANG AMORPHAPHILLUS ANCOPHYLLUS DENGAN PENAMBAHAN SARI WORTEL [DAUCUS CAROTA]	Wahyu Agus Tubari
86	Penerimaan Susu Coklat	TINGKAT PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP SUSU COKLAT ANAK ANAK DARI SEGI UJI SENSORIS DAN ANALISIS KIMIA	T Angelina Noviyanti
87	Empok Jagung	STUDI PEMANFAATAN HASIL PENGGILINGAN KERING JAGUNG HIBRIDA [AMPOK DAN GRIT] MENJADI TEPUNG JAGUNG DAN APLIKASINYA PADA BRONIS KUKUS	Yesika Natalia
88	Donat Ubi Jalar	SUBSTITUSI PARSIAL TERIGU DENGAN UBI JALAR [IPOEMEA BATATAS L] PADA PEMBUATAN DONAT KAJIAN PROPORSI TEPUNG TERIGU : JALAR MERAH DAN KONSENTRASI RAGI	Nur Zamsyah
89	Bronis Kukus	PEMBUATAN TEPUNG JAGUNG NEKSTAMAL APLIKASINYA PADA BRONIS KUKUS	Anggie Kartika P
90	Isolasi Mikroba Nira Siwalan	ISOLASI DAN IDENTIFIKASI MIKROBA TOLERAN ETANOL DARI NIRA SIWALAN [BORASCUS FLABLEIKEN] SERTA POTENSINYA SEBAGAI PENGHASIL ETANOL	Anastasia Ratih

91	Sampah Organik	PENGARUH PENGGUNAAN EM 4 [EFFECTIVE MIKROORGANISME 4] PADA PEMBUATAN KOMPOS SAMPAH RUMAH TANGGA DENGAN BLOTONG SEBAGAI PENAMBAHAN SUMBER KARBON MENGGUNAKAN KOMPOSTER TERMOFILIK	Muktia Indraswati L
92	Kompos Organik	PEMANFAATAN SPENT MASHROOM COMPOST CSME UNTUK PENGOMPOSAN LIMBAH RUMAH TANGGA MENGGUNAKAN KOMPOSTER TERMOFILIK [KAJIAN PROPORSI CUCIAN RUMEN SAPI DAN LIMBAH CAIR BIOGAS	Nurul Islamirisya
93	Probiotik Buah Naga	OPTIMASI PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK SARI BUAH NAGA MERAH [HYLOCERUS POLYRHIZUS] KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA FERMENTASI	Sarita Nur Khalilah
94	Probiotik Buah Naga Merah Asam Laktat	OPTIMASI PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK SARI BUAH NAGA MERAH [HYLOCERUS POLYRHIZUS] KAJIAN KONSENTRASI DAN PENAMBAHAN AMONIUM SULFAT [NH ₄] ₂ SO ₄ TERHADAP TOTAL BAKTERO ASAM LAKTAT	Dwita Ardiana
95	Permen Chewy	PEMBUATAN PERMEN CHEWY BUNGKI KACANG TANAH [KAJIAN PROPORSI SIRUP GLUKOSA : SORBITOL DAN KONSENTRASI GELATIN	Sindita Riyansari
96	Tepung Porang	PENURUNAN KADAR KALSIMUM OKSALAT DALAM TEPUNG PORANG [AMORPHOPHALUS ONCOPHYLLUS] SECRAA MEKANIS MENGGUNAKAN STAMP MILL DAN FRAKSINASI (Blower) (KAJIAN LAMA PENUMBUKAN)	Gossy Alqoba
97	Minuman Jeruk Siap Minum	STUDI KEAMANAN MINUMAN RASA JERUK SIAP MINUM DALAM KEMASAN GELAS PLASTIK YANG BEREDAR DI KOTA MALANG [KAJIAN PEWARNA, PEMANIS, DAN PENGAWET SINTETIS]	Rizki Ika Noviyasnti
98	Keamanan Jajanan	STUDI PERILAKU PEDAGANG KAKI LIMA PADA KEAMANAN JAJANAN YANG DIJUAL DI SEKOLAH DASAR WILAYAH KOTA MALANG	Dian Puspita
99	Lesitin Beras Merah	PEMANFAATAN LESITIN PADA COKIES [KAJIAN PENGARUH PROPORSI TEPUNG BERAS MERAH DAN TEPUNG TEMPE KACANG TANAH SERTA KONSENTRASI LESITIN]	Anggi Amandasari
100	Tokoferol, Bekatul Beras	FRAKSI KAYA TOKOFEROL DARI BEKATUL BERAS (<i>Oeryzae sativa</i>) DENGAN TEKNIK KRISTALISASI PELARUT SUHU RENDAH	Miradiah Cahyanine
101	Sera, Tepung Beras Merah, Cookies	PEMANFAATAN SERA DAN TEPUNG BERAS MERAH DALAM PEMBUATAN COOKIES (KAJIAN PROPORSI TEPUNG DAN KONSENTRASI KUNING TELUR)	Retno Yuli Andari
102	Edible Fil, Pati Jagung, Tomat, Antioksidan, Gliserol	PEMBUATAN EDIBLE FILM DARI PATI JAGUNG DENGAN PENAMBAHAN TOMAT (<i>Solanum lycopersicum</i>) SEBAGAI ANTIOKSIDAN (KAJIAN KONSENTRASI PATI JAGUNG DAN GLISEROL)	Dedi Achmadi
103	Jelly Drink, Sari Bunga Rosella, Karagenan, Sukrosa	STUDI PEMBUATAN JELLY DRINK SARI BUNGA ROSELLA (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L) TINJAUAN PROPORSI TEPUNG PORANG DAN KARAGENAN SERTA PENAMBAHAN SUKROSA	Agung Wibowo
104	Proteolitik Enzim Papain Kasar	KARAKTERISTIK AKTIVITAS PROTEOLITIK ENZIM PAPAIN KASAR (KAJIAN ZAT PENGAKTIF DAN SUHU PENGERINGAN)	Khamim Nugroho Iswanto
105	Pati Sagu	OPTIMASI MEDIUM FERMENTASI <i>Zymomonas mobilis</i> CP-4 DALAM PROSES PRODUKSI ETANOL DARI PATI SUSU (<i>Metroxylon</i> sp) KAJIAN KONSENTRASI GLUKOSA DAN PH MEDIUM FERMENTASI)	Aulia Rokhma Fanani

DAFTAR SKRIPSI THP 2010

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Konsentrasi Hidrokoloid	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI [CMC DAN GUM ARAB] DALAM PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR KUNING [IPOMEA BATATAS L]	Anandhita Eka Y
2	Konsentrat Vit E	KRISTALISASI SUHU RENDAH PADA PEMBUATAN KONSENTRAT VIT E TINGGI TOKOFEROL DESTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT	Aries Miftakhul H
3	Shelf Life Testing (ASLT), Apple, Sirup Apel	PENENTUAN UMUR SIMPAN SIRUP APEL MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS (Study Kasus UKM Adam's Apple)	Rahmita Puji Astari
4	Asam Laktat, L Lactis	PENINGKATAN PRODUKSI ASAM LAKTAT OLEH LACTOCOCOUS LACTIS FNCC-086 TERMOBILASI MELALUI OPTIMASI MEDIUM FERMENTASI [KAJIAN;KONSENTRASI YEAST EXTRACT DAN KONSENTRASI MgSO4	Lina Kurniatul Fu'ah
5	Fosfolipid, Enzimatis	OPTIMASI SENTETIS ENZIMATIS FOSFOLIPID TERSTRUKTUR MENGANDUNG ASAM LEMAK OMEGA 3 ANTARA FOSFOLIPID SERAT SAWIT DAN KONSENTRAT ASAM LEMAK OMEGA 3 DARI HASIL SAMPING PENEPUNGAN IKAN TUNA (THUNNUS SP)	Yenni Nina Restiana
6	Fosfolipid, Restruktur	OPTIMASI SINTESIS FOSFOLIPID TERSTRUKTUR DARI FOSFOLIPID SAWIT DAN KONSENTRAT ASAM LEMAK OMEGA 3 DARI HASIL SAMPING PENEPUNGAN IKAN LEMURU (SARDINELLA LONGISEP)	M Khoiron Ferdiansyah
7	wortel, beta karoten, perebusan, penumisan	PERBEDAAN KANDUNGAN BETA KAROTEN PADA WORTEL (Daucus carota, Linn) VARIETAS LOKAL (CIPANAS) YANG DIOLAH DENGAN PEREBUSAN DAN PENUMISAN	Rany Adelina
8	Minyak Kelapa Kasar	PENGARUH SUHU AIR PERASAN KELAPA DAN LAMA PEMANASAN PADA MICROWAVE DALAM PEMBUATAN MINYAK KELAPA KASAR TERHADAP RENDEMEN DAN MUTU MINYAK	Hawin Riskiya
9	PLA	DISTRIBUSI POLISAKRIDA LARUT AIR PADA FRAKSI TEPUNG GEMBILI [DIOSOGICA ESCULENTA] HASIL PENEPUNGAN MENGGUNAKAN STAMP MILL	Zaky Mubarak
10	Kenaf	PEMANFAATAN TEPUNG BUNGKIL BIJI KENAF [HABISCUS CANNABINUS] DALAM PEMBUATAN COKIES DENGAN KAJIAN PROPORSI TEPUNG KENAF; TERIGU DAN KONSENTRASI BAKING POWDER	Hera Sisca P
11	Cuka Aple	PENGARUH PENAMBAHAN RAGI ROTI INSTAN DAN KONDISI FERMENTASI ALKOHOL [AEROB DAN ANAEROB] TERHADAP PRODUKSI ALKOHOL PADA PEMBUATAN CUKA APPLE [MALLUS SYLVESTRIS]	Ellya Khristi H
12	Probiotik, Ubi Jalar Ungu	PEMBUATAN MEDIA FERMENTASI BERBASIS UBI JALAR UNGU [IPOMOEAE BATATAS L VAR ARAMUYASAKI] SEBAGAI KANDIDAT MINUMAN PROBIOTIK BERANTIOKSIANIN [KAJIAN DARI LAMA PENGUKUSAN UBI JALAR UNGU DAN LAMA FERMENTASI]	Lutfi Tri H
13	Bahan Pengawet	PENGARUH PENGGUNAAN BAHAN PENGAWET TERHADAP ROTI TAWAR KALSIMUM PROPONAL ASAM ASETAT DAN ASAM LAKTAT	Nilasartika Yusuf
14	Siru Salak	PENGARUH KONSENTRASI ASAM SITRAT DAN SMS TERHADAP SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK SIRUP SALAK	Etik Ariyani

15	jagung putih, fermentasi, kultur kering	PERUBAHAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG JAGUNG PUTIH (ZEA MAYS) SELAMA FERMENTASI	Ratih Ayuarta
16	Cuka Salak, dan Suka Aple	PENGARUH KONSENTRASI RAGI ROTI TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI CUKA SALAK DAN CUKA APEL	Yohanes Kurniawan
17	LIMBAH pada tempe, limbah media jamur, komposter termofilik, Biotama-3, kompos	PENGARUH PENGGUNAAN BIOTAMA-3 DAN SUHU PENGOMPOSAN PADA PEMBUATAN KOMPOS LIMBAH PADAT TEMPE DAN LIMBAH MEDIA JAMUR MENGGUNAKAN KOMPOSTER TERMOFILIK	Niken Prabandari
18	Konsentrasi Dextrozime dan Sacharificasi	PEMBUATAN SIRUP GLUCOSE DARI PATI SUKUN [ARTOCAPHUS COMMINSIS] SECARA HIDROLISIS KAJIAN KONSENTRASI DEXTROZIME DAN LAMA SACHARRIFICASI]	Sulistyowati Farida
19	Brownis Kukus Shorgum	DIVERSIVIKASI PRODUK PANGAN BERBASIS SHORGUM COKLAT [SHORGUM BICOLOR] DAN TEPUNG GAPLEK [MANIHOT ESCULENTA] PADA BROWNIS KUKUS [KAJIAN LAMA PENGUKUSAN SERTA PROPORSI TEPUNG SHORGUM; GAPLEK]	Yanuarti Putri S
20	Pembuatan Cuka Salak	PEMBUATAN CUKA SALAK KAJIAN FERMENTASI ALKOHOL DAN KONDISI SERTA PERBEDAAN KONSENTRASI INOKULUM CUKA SALAK	Mahmes Milan Zulkifli
21	Glukomanan, Tepung Porang	EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI TEPUNG PORANG ONCHOPHYLLUS KAJIAN KONSENTRASI ETANOL	Erriana Ilmani F
22	Cuka Salak	PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI INSTAN DRY YEAST DAN KONDISI FERMENTASI [AEROB DAN ANAEROB] TERHADAP PRODUKSI ALKOHOL PADA PEMBUATAN CUKA SALAK [SALACCA ZALACCA]	Larisa Dwi Ninta
23	Rumput Gajah	EKSTRAKSI SENYAWA ANTIBAKTERI RUMPUT GAJAH [PENNISETUM PURPUREUM] SERTA AKTIFITASNYA TERHADAP E. COLI DAN S.AUREUS	Miwing Nurul W
24	Cuka Salak	PENGARUH KONSENTRASI RAGI ROTI DAN KONDISI FERMENTASI ALKOHOL TERHADAP PRODUKSI ALKOHOL PADA FERMENTASI CUKA SALAK	Ismi Ummu M
25	Tepung Ubi Kayu, Terfermentasi	PENGARUH KONSENTRASI RAGI TEMPE DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP UBI KAYU [MANIHOT ESCULENTA L CRANT] DAN KONSENTRASI TEPUNG UBI KAYU TERFERMENTASI	Eva Ristanti
26	Biondikator	KARAKTERISTIK EDIBLE FILM BIOINDIKATOR PH BERBASIS PATI JAGUNG [ZEA MAYS] DARI SARI BUAH MURBEI [MARSUS QIBA]	Doni Budiman
27	Metode Ultrasonic	STUDI EFEKTIVITAS PEMAKAIAN ETANOL HASIL PEMURNIAN TEPUNG PORANG	YuAnita Adyari M
28	Glukolamanan, Ultrasonic	EKSTRAKSI GLUKOMANAN DARI TEPUNG PORANG [AMORPHOPHALLUS ONCOPHYLLUS] DENGAN METODE ULTRASONIC [KAJIAN PROPORSI TEPUNG PORANG DAN LAMA EKSTRAKSI]	Meta Adera
29	Extraction Minyak Kelapa, Microwave	EKSTRAKSI MINYAK KELAPA [COCOS NUCIFERA L] KAJIAN CARA PENGECILAN UKURANG DAGING KELAPA DALAM PEMBUATAN SANTAN DAN LAMA PEMANASAN GELOMBANG MICROWAVE TERHADAP RENDEMEN DAN LAMA PEMANASAN MUTU MINYAK KASAR	Hanima Kusuma W
30	Mocap	PERUBAHAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA MOCAF [MODIFIED CASAVA FLOUR] SELAMA [PROSES FERMENTASI [KAJIAN LAMA PROSES FERMENTASI]	Putra Oktavian
31	Glukolamanan	PEMURNIAN GLUKOMANAN DARI TEPUNG PORANG [AMORPHOPHALLUS ANCOPHYLLUS] KAJIAN KONSENTRASI TCA	Diak Ayu M P

32	Mocap	PEMBUATAN TEPUNG UBI KAYU [MANIHOT ESCULANTACRANT] DENGAN FERMENTASI SPONTAN [KAJIAN PENGGANTIAN AIR SELAMA PERENDAMAN DAN LAMA FERMENTASI]	Dinul Merila S
33	Enzime Amilase	ISOLASI AMILASE PEMECAH PATI MENTAH DARI ISOLAT HASIL PEMBUSUKAN LIMBAH PADI TAPIOKA OLEH MIKROBA TANAH	Hefthy Shylvia Arung Bekti
34	Enzime Protease	ISOLAT PURIFIKASI PARSIAL DAN KARAKTERISTIK ENZIME PROSENTASE DARI ISOLATE PROTEASE DARI ISOLATE BAKTERI LIMBAH PADA WHYE KEJU	Ayu Diva Hartanti
35	Isolasi Purifikasi	ISOLASI PURIFIKASI PARSIAL DAN KARAKTERISTIK ENZIME AMILASE PEMECAH PATI MENTAH DARI ISOLATE BAKTERI LIMBAH PADA TAPIOKA	Dyah Arifiah S
36	Purifikasi Parsial	ISOLASI PURIFIKASI PARSIAL DAN KARAKTERISTIK ENZIME PROTEASE DARI ISOLATE LIMBAH CAIR TAHU	Lia Ouriana Nindita
37	Tepung Ubi Kayu	PENGARUH KONSENTRASI DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP UBI KAYU TERFERMENTASI	Susan Parisimala Devi
38	Koktil Siwalan	PEMBUATAN KOKTIL BUAH SIWALAN [BORRASSUS FLBILLIFER] KAJIAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN DALAM LARUTAN CaCL ₂	Immatur Roqi'in
39	Viabilitas Acidophylus	VIABILITAS L. ACIDHOPILUS PADA SUSU FERMENTASI YANG DIPERKAYA DAN TEPUNG PISANG [MUSA PARADISACA] KAJIAN KONSENTRASI L ACIDOPHYLUS DAN TEPUNG PISANG	Ulfah Intan D
40	Kemangi	EKSTRAKSI SENYAWA ANTIBAKTERI DAUN KEMANGI [OCIMUM SANCTUM L] DAN AKTIVITAS PADA BAKTERI PATHOGEN [SSTOPHYLOCOCCUS AUREUS, BACILLUS CERUS, E COLI DAN SALMUNELLA THYPIMURIUM]	Edwin Madya A B
41	Shorgum Coklat	APLIKASI TEPUNG SHORGUM COKLAT [SHORGUM BICOLOR L MUENCH] TERFERMENTASI PADA PEMBUATAN MIE BASAH KAJIAN PROPORSI, SUBTITUSI DAN JENIS TEPUNG SHORGUM TERFERMENTASI	Jaya Siddhi G
42	Adsorpsi, Dekolorisasi, Bentonit, Zeolit, Gula Kristal Mentah	PENGHILANGAN WARNA LARUTAN GULA KRISTAL MENTAH DENGAN PROSES ADSORPSI SECARA KONTINYU	Dymas Tunggul Panuju
43	Tepung Shorgum Coklat	APLIKASI EMPOK TEPUNG SHORGUM COKLAT PADA PEMBUATAN CAKE	I Komang Alita
44	Es Cream	KARAKTERISTIK PRODUK ES CREAM NABATI BERBASIS SANTAN KELAPA KEMASAN [KAJIAN KONSENTRASI LARUTAN SANTAN KELAPA DAN PROPORSI TEPUNG TEMPE KEDELAI]	Reni Trisna Handayani
45	Jintan Hitam	EKSTRAKSI DAN UJI AKTIVITAS ANTIBATERI MINYAK ATSIRI BIJI JINTAN HITAM [KAJIAN JENIS PELARUT]	Arista Dyah Sulistia
46	Kunyit Putih	PENGARUH RASIO PENAMBAHAN AIR SAAT EKSTRAKSI DAN LAMA PENGENDAPAN TERHADAP KUALITAS SIRUP KUNYIT PUTIH [CURCUMA ZEDOARIA]	Anggara Iswadar
47	Candy Kacang Tanah	KAJIAN SUHU DAN LAMA PEMASAKAN PADA BRITTLE CANDY KACANG TANAH	Lutfiatu Zuhroh
48	Kefir Bubuk	PEMBUATAN KEFIR BUBUK DENGAN METODE FOAM-MAT DRYNG KAJIAN PROPORSI BUIH PUTIH TELUR DAN KONSENTRASI DEXTRIN	AISHA
49	Kefir Wortel	PEMBUATAN KEFIR WORTEL [DAUCUS CARROTA] KAJIAN KONSENTRASI DARI WORTEL DAN LAMA FERMENTASI	Donny Wendra

50	Asam Likoleat	OPTIMASI KONDISI EKSTRAKSI-SAPONIFIKASI SATU TAHAP UNTUK MENDAPATKAN ASAM LEMAK TAK JENUH MAJEMUK KAYA ASAM LEMAK LINOLEAT DAN ASAM L LINOLEAT DARI KEDELAI VARITAS UNGGUL	R Amili Destyana
51	BAL, Pati Singkong	ISOLASI, IDENTIFIKASI DAN KARAKTERISTIK BAL AMILOLITIK DARI PATI SINGKONG [MANIHOT ESCULENTA CHRANT] TERFERMENTASI	Nur Hidayat
52	Osmodehydrofrosen Buah Nangka	PEMBUATAN ESMODEHYDROFROZEN BUAH NANGKA DAN APLIKASINYA PADA YOGHURT [KAJIAN LARUTAN SUKROSA DAN METODE PENGERINGAN	Fenny Daryanti
53	Gelombang Ultrasonic	APLIKASI GELOMBANG ULTRASONIC JENIS POWER ULTRASOUND DALAM PROSES EKSTRAKSI ANTIOKSIDAN ALAMI BIJI PINANG [AERCA CATECHU]	Faris Hadi
54	Kualitas Kecap	EVALUASI MUTU KECAP MANIS PRODUK LOKAL MALANG KAJIAN PROTEIN KUANTITATIF DAN KUALITATIF	Sylvi Adriane
55	Air Tuah	STUDI KOMPERASI PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN GARAM [BRINE] DAN AIR TUAH BITTERN TERHADAP KARAKTERISTIK IKAN ASIN KEMBUNG	Veni Ardini
56	Asam Sitrat	PEMBUATAN ASAM SITRAT DARI BLIMBING WULUH AVERRCHOA BLIMBING] KAJIAN PH PENGIKATAN SITRAT	Theresi Angelina Nugrahani
57	probiotik, fermentasi, kedelai, jagung manis, Lactobacillus acidophilus ATCC 4356	PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI PROBIOTIK SARI KEDELAI-JAGUNG MANIS	Adelya Dwi Putri Cahya Wardhani
58	Rosella	STABILITAS WARNA ANTOSIANIN ROSELLA [HIBISCUS SABDARIFFA L] SELAMA PENYIMPANAN DENGAN METODE KOPIGMENTASI, KAJIAN PENGARUH PH MEDIA DAN KONSENTRASI ANTOSIANIN	Amiratul Khusna
59	Kecap Manis, Umur Simpan	PEMANFAATAN AIR KELAPA PADA PEMBUATAN KECAP MANIS BERBAHAN BAKU TEPUNG TEMPE [KAJAIN UMUR KELAPA DAN KONSENTRASI TEPUNG TEMPE	Andri Nurrosidi
60	Ekstraksi Kayu Manis	EKSTRAKSI OLEORISIN KAYU MANIS [CINNAMON MOBURMANI BLUME] KAJIAN PELARUT DENGAN BAHAN DAN LAMA EKSTRAKSI	Cahayani Ayuningtyas
61	Diet Tinggi Gula	PENGARUH PEMBERIAN CUKA SALAK TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH PADA TIKUS JANTAN WISTAR JANTAN DIBERI DIET TINGGI GULA	Shinta Wulandari
62	Gembili PLA NP	PENGARUH LAMA PERTUNASAN TERHADAP KUALITAS EKSTRAK KASAR POLISAKARIDA LARUT AIR NON PATI UMBI GEMBILI [DROSOREA ESCULENTA]	Isna Suci R
63	Gembili PLA NP	PENGARUH KONSENTRASI RAGI TEMPE DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP EKSTRAK KASAR PLA NP UMBI GEMBILI [D ESCULENTA]	Yuana Upin F
64	Inversi Nira Tebu	PENGARUH KONSENTRASI KALIUM SORBAT DAN LAMA PENUNDAAN PENGGILINGAN TERHADAP PENGHAMBATAN INVERSI SUKROSA NIRA TEBU	Riski Teguh K
65	Sekuentran, Kupang Pb	KARAKTERISTIK DAN PROSES PENGIKATAN LOGAM BERAT PADA PETIS KUPANG KERATON DI DESA TAMBAKREJO PASURUAN [KAJIAN JENIS KONSENTRASI SEKUSTRAN]	Deni Ariestiawan
66	Kluwek	PEMBUATAN FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN DARI KLUWAK [PANGIUM EDULE] SERTA APLIKASINYA PADA MINYAK KACANG TANAH KAJIAN KONSENTRASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN	Yoewono Yesica Renata

67	Kompos	PENGOLAHAN PUPUK KOMPOS DARI SAMPA KOTA GRESIK SECARA AEROB DENGAN MENGGUNAKAN PETRO GLADIATOR SEBAGAI AKTIFATOR DAN UREA SEBAGAI SUMBER NITROGEN DI PETRO KIMIA GRESIK	Santi Fitriana S
68	Air Tuah	PENGARUH JENIS LARUTAN PENGGARAM [LARUTAN GARAM DAN AIR TUAH] DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK IKAN ASIN KEMBUNG [RASTERLLIGER SP]	Desiana Nuriza Putri
69	Lisitin	PENGARUH RASIO AIR PENGEKSTRAK DAN KONSENTRASI LASITIN TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA SUSU ACANG MERAH RENDAH LEMAK	Riski Hariadi B P
70	Mocap, Gluten	STUDI KARAKTERISTIK PANGAN TIRUAN BERBASIS TEPUNG MOCAP DENGAN PENAMBAHAN GLUKOMANAN DAN GLUTEN KERING	Nur Hayati
71	Mocap Titanium Dioksida	PENGARUH PENAMBAHAN TITANUM DIOKSIDA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK BUTIRAN PANGAN TIRUAN BERBASIS MOCAP, GLUTEN KERING DAN GLUKOLAMANAN	Irawan Nurdiansyah
72	Pasca Panen Tebu	PENGHAMBATAN INVERSI PADA PENYIMPANAN PASCA PANEN TEBU DENGAN NATRIUM BENZOAT	Febril Hendrawan
73	Gula Kelapa	MODIFIKASI PROSES DAN PERANCANGAN PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI GULA KELAPA SKALA INDUSTRI RUMAH TANGGA [STUDI KASUS DI DESA SUMBER RINGIN KAB BLITAR	Jefta Crhristian P
74	Kulit Ubi Kayu	PEMBUATAN TEPUNG KULIT UBI KAYU [MANIHOT ESCULENTA CRANT] KAJIAN PERENDAMAN DENGAN PERBEDAAN KONSENTRASI KULIT NANAS DAN LAMANYA PROSES FERMENTASI	Adityarini Yuliaty
75	Gliserol, Edible Film	PEMANFAATAN PATI JAHE [ZINGIBER OFFICIINALE] SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN EDIBLE FILM [KAJIAN KONSENTRASI PATI JAHE DAN GLISEROL	Fadila Hanum
76	Nugget	PENGARUH RASIO PATI GANYONG CANNA EDULIS KER] DAN TEPUNG TERIGU DENGAN PENAMBAHAN JAMUR KUPING HITAM TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGET JAMUR KUPING HITAM	Yesi Kristianingsih
77	Bakteriorisin	KARAKTERISTIK PARSIAL BAKTERIORISIN YANG DIPRODUKSI OLEH BAL HASIL ISOLASI DARI SOSIS	Dhaniar Cahyaningtyas
78	Ice Cream	PEMBUATAN ES KRIM BERAS MERAH PROBIOTIK [L.CASEI] KAJIAN PRESENTASE PENAMBAHAN TEPUNG BERAS MERAH DAN WAKTU PENAMBAHAN STATER TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO, KIMIA, MIKROBIOLOGI DAN ORGANOLEPTIK	Sunindayani
79	Dodol	PENGARUH PROPORSI UBI UNGU DAN TAPE KETAN SERTA PENAMBAH SORBITOL TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK DODOL UBI UNGU	Lucky Putra Utama
80	Biscuit Mocap	PENGARUH RASIO PROPORSI TEPUNG MOCAP DENGAN TEPUNG TERIGU DAN PENAMBAHAN BAKING POWDER TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT	Faishal V N
81	Enzyme Papain	KARAKTERISTIK FISIK KIMIA HIDROLISAT PROTEIN KACANG MERAH [PHASEOLUS VAELGANIES L] MENGGUNAKAN ENZIME PAPAIN [KAJIAN PERBEDAAN SUSU DAN LAMA HIDROLISIS	Maria Kristanti W
82	Edible Film	PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG TALA COLOKOSIA ESCULENTA L-SCHOT]	Yuni Kresnawati
83	Edible Film	KARAKTERISTIK EDIBLE FILM DARI KOMPOSIT TEPUNG PORANG DENGAN PENAMBAHAN LILIN LEBAH	A Wil W

84	Bakteriorisin	SKRINING DAN KARAKTERISTIK PARSIAL BAKTERIORISIN YANG DIPRODUKSI OLEH BAL HASIL ISOLASI DARI NIRA SIWALAN [BORASSUS FLABELLIFER L]	Prestasia Budi L
85	Sari Apel	PENJERNIHAN SARI BUAH APEL [MALUS SYLVESTRIS MILL] MENGGUNAKAN ABSORBEN ZEOLIT DAN ARANG AKTIVE	Ariyani C
86	Ikan Asin	PENGARUH KONSENTRASI AIR TUA DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA ORGANOLEPTIK IKAN KEMBUNG	Dyah Ayu K W
87	Edible Film	PEMANFAATAN LIMBAH AMPAS TEMU LAWAK SEBAGAI PEMBUATAN EDIBLE FILM	Dewi Rizkiana
88	Kitosan, Telur Asin	PENGARUH PELPISAN KITOSAN TERHADAP KUALITAS INTERNAL TELUR AYAM [KAJIAN JENIS ASAM DAN KARAGENAN]	Qori Afriantrie
89	Yogurt	PEMBUATAN YOGURT DARI SUSU SEGAR DAN PASTEURISASI DENGAN KAJIAN PENAMBAHAN PENSTABIL [PROPORSI PEKTIN DAN KARAGENAN]	Rosnasari
90	Rice Brand Ketan Hitam	PENGOLAHAN SERBUK BEKATUL BERAS KETAN HITAM [ORYZA SATIVA GLUTINUOS] PENGARUH METODE DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP ANTOSIANIN BEKATUL BERAS KETAN HITAM	Yeseicha Bontarya Meladhi
91	Krupuk	APLIKASI TEPUNG SHORGUM COKLAT [SHORGUM BICOLOR L MUENCH] TERFERMENTASI TEMPE DAN AMPOK UNTUK PROSES PEMBUATAN KERUPUK TINGGI PROTEIN	Rahkmad Hudoyo
92	Kefir Mengkudu	OPTIMASI KONDISI FERMENTASI KEFIR MENKUDU [MORINDA CITRIFOLIA] TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KAJIAN KONSENTRASI SARI BUAH DAN LAMA FERMENTASI	Ovik Vellanitasari
93	Minyak Sawit Antioksidan	OPTIMASI KRISTALISASI PELARUT SUHU RENDAH PADA PEMBUATAN FRAKSI KAYA TOKOFENOL DARI DESTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT	Arie Rahmawati
94	Pecti Kulit Pepaya	EKSTRAKSI DAN KARAKTERISTIK PECTIN DARI LIMBAH KULIT BUAH PEPAYA [CARICA PAPAYA, L] KAJIAN JENIS PENGENDAP DAN JUMLAH PENGENDAP	Denik Nadia Ningsih
95	Penggaraman Basah	OPTIMASI KONSENTRASI AIR TUA DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP KADAR MINERAL MAGNESIUM DALAM PROSES PENGGARAMAN BASAH IKAN KEMBUNG [RASHIVELGER SP]	Ina Fadila
96	Probiotik Sari Kedelai, Jagung Manis	PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI PROBIOTIK SARI KEDELAI, JAGUNG MANIS KAJIAN PROPORSI PENAMBAHAN JAGUNG MANIS PADA FORMULASI KEDELAI-JAGUNG MANIS DAN KONSENTRASI SUKROSA	Adelya Dwi P C W
97	Enzime Selulose	KARAKTERISTIK PARSIAL ENZIME SELULASE YANG DIHASILKAN OLEH BAKTERI SELULOTIK HASIL ISOLASI DARI ONGGOK DAN CAIRAN RUMEN SAPI	Rhytia Ayu C
98	Asam Sitrat	PEMANFAATAN KULIT BUAH MARKISA UNGU [PASSIFLOSA EDULLIS] UNTUK MEMPRODUKSI ASAM SITRAT DENGAN STATER KERINGKERING ASPERGILLIS NIGER [KAJIAN KONSENTRASI STATER KERING DAN LAMA FERMENTASI]	Adeli Dian Eritha
99	Jambu Merah	PEMBUATAN KEFIR JAMBU BIJI MERAH [PSIDUM GUAJAVA, L] KAJIAN PENAMBAHAN SARI BUAH JAMBU BIJI MERAH DAN LAMA FERMENTASI	Sisca Eunike R A
100	Pewarna Alami	UJI STABILITAS ZAT PEWARNA DAUN SUJI DALAM PEMBUATAN BUBUK EKSTRAK DAUN SUJI [KAJIAN KONSENTRASI PENAMBAHAN SENG KLORIDA DAN BAHAN PENGISI DEXTRIN]	Dewa Nyoman A P
101	Stamo Mill	OPTIMASI PROSES PENEPUNGAN DENGAN METODE; STAMP MILL; DAN PEMURNIAN TEPUNG PORANG DENGAN METODE EKSTRAKSI ETANOL BERTINGKAT UNTUK PENGEMBANGAN INDUSTRI TEPUNG PORANG AMOR PHOPHALUS ONCOPHYLUS	Nyoman Oka S D

102	Grit Jagung	GRIT JAGUNG HIBRIDA [ZEA MAYS L] TERSULFITASI; SIFAT FISIK KIMIA MUFFIN SERTA APLIKASINYA PADA MUFFIN	Titien Agustina
103	Ampok Jagung	AMPOK JAGUNG [ZEA MAYS L] HIBRIDA TERSULFITASI; KARAKTERISTIK TEPUNG DAN APLIKASINYA UNTUK PEMBUATAN MUFFIN	Atika Riski
104	Pectin Apel	KARAKTERISTIK PECTIN KASAR DARI APEL KUALITAS SUDGRADE [KAJIAN VARIETAS DAN TINGKAT KEMATANGAN]	Sri Harini
105	Tepung Jagung	KARAKTERISTIK SIFAT DAN KIMIA TEPUNG JAGUNG [ZEA MAYS L] HIBRIDA DAN APLIKASINYA PADA KUE MUFFIN [KAJIAN KONSENTRASI LARUTAN Na ₂ S ₂ O ₅]	Adithya Johan Pratama
106	Kerupuk Ubi Jalar Ungu	KARAKTERISTIK KERUPUK TAPIOKA YANG DISUBSTITUSI UBI JALAR UNGU [IPOMOEA BATATAS VAR AYAMURASAKI]	Meirina Wulandari
107	Es Krim	PEMBUATAN ES KRIM VEGETARIAN DENGAN BAHAN BAKU SARI KEDELA DAN SARI BROKOLI [KAJIAN PROPORSI BAHAN BAKU DAN KONSENTRASI CMC]	Karniasari C S P
108	Es Krim	KARAKTERISTIK ES KRIM UBI UNGU BERBASIS SUSU DAN SANTAN KELAPA	Astyarini Goya
109	Pectin Kulit Jeruk	EKSTRAKSI PECTIN DARI KULIT JERUK SATMASU [CITRUS UNSHIU] KAJIAN PH DAN LAMA WAKTU EKSTRAKSI	Gita Agnestasia Lukita
110	Es Krim Kacang Komak	PEMBUATAN ES KRIM VEGETARIAN DAN SUHU PASTEURISASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGI GEL CINCAU PERDU [PREMA OBLONGIFOLIA MERR] YANG DIKEMAS	Eka Sari Setyoningrum
111	Cincau Perdu	PENGARUH METODE EKSTRAKSI DAN SUHU PASTEURISASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK DAN MIKROBIOLOGI GEL CINCAU PERDU [PREMA OBLONGIFOLIA MERR] YANG DIKEMAS	Juilan Firmania
112	es krim sinbiotik rendah lemak, gum arab, uji in vivo	SIFAT FISIKO KIMIA ES KRIM SINBIOTIK RENDAH LEMAK BERBASIS GUM BESERTA PENGUJIAN EFEK SINBIOTIKNYA SECARA IN VIVO	Yongki Kastanya
113	Biskuit Beras, Tepung Sagu, Kacang Merah	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG SAGU, KACANG MERAH TERFERMENTASI DAN JENIS LEMAK [MENTEGA PUTIH MARGARIN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT TEPUNG BERAS	Yohana Dwi Kristanti
114	Es Krim Ubi Jalar	KARAKTERISTIK KIMIA FISIK DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM UBI JALAR ORANGE BERBASIS SUSU DAN SANTAN	Naila Sa'adah
115	Kerupuk Ubi Jalar	KARAKTERISTIK KERUPUK TAPIOKA YANG DISUBSTITUSI UBI JALAR UNGU PAPUA SOLOSA	Rahma Pramudyasari
116	Cracker Ubi Jalar Kuning	PENGARUH PROPORSI TEPUNG UBI JALAR KUNING DENGAN TERIGU DAN KONSENTRASI BAKING POWDER TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK CRACKER	Fitra Adelina

DAFTAR SKRIPSI THP 2011

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Fosfolipid Terstruktur Tinggi DHA	UJI KEAMPUAN PROBIOTIK HASIL ISOLASI BAKTERI ASAMA LAKTAT DARI BEBERAPA MERK SUSU BUBUK FORMULA PROBIOTK SERTA PENGARUH SUHU PENYEDUHAN AWAL TERADAP VIABIITAS PROBIOTIK	Vita Nur Mufidah
2	Beras Tiruan Berbasis MOCAF	PEMBUATAN BERAS TIRUAN BERBASIS MOCAF (KAJIAN PROPORSI MOCAF : TEPUNG BERAS : PENAMBAHAN TEPUNG PORANG)	Novi D.D
3	Fruit Leather	EFEKTIVITAS ANTIBAKTERI SARI BUAH MENKUDU (<i>Morinda Citrifolia</i>) TERFERMENASI TERHADAP BAKTERI PATOGEN	Siti Khoiriyah
4	Studi Keamanan Pangan pada Ccabai Giling	PENGARUH RASIO PENAMBAHAN GULA DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP TOTAL ANTOSIANIN DAN AKTIVIAS ANTIOKSIDAN SIRUP HERBAL BUAH MURBEI (<i>Morus Alba L</i>)	Muhammad Isa
5	Sirup Apel	PENGARUH VARIETAS APEL (<i>MALUS SYLVESTRIS</i>) DAN LAMA FERMENTASI OLEH RAGI (<i>S. CEREVISIAE</i>) SEBAGAI PERLAKUAN PRA PENGOLAHAN TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP	Bagus R.S
6	Gel Cincau Perdu	PEMBUATAN GEL CINCAU PERDU YANG DIKEMAS (KAJIAN RASIO DAUN : AIR DAN JENIS BAHAN PEMBANTU PEMBENTUK GEL)	Nindya Ariefa. M
7	Produksi Nisin	PRODUKSI NISIN DENGAN METODE MIXED CULTURE (KAJIAN KONSENTRASI MALTOSA DAN WAKTU INOKULASI <i>K. MARXIANUS Y-8281</i>)	Fita Marischasari
8	Produksi Nisin	PRODUKSI NISIN DENGAN METODE MIXED CULTURE (KAJIAN JENIS SUMBER GULA DAN RASIO PERBANDINGAN KULTUR)	Siti Maulidah
9	KPG (Komponen Pembentuk Gel) Cincau Hitam	UJI VIABILITAS BAKTERI ASAM LAKTAT (<i>Bitidobacterium Bifidum</i>) PADA MEDIUM FERMENTASI KOMPONEN PEMBENTUK GEL (KPG) CINCAU HITAM (<i>MRSANA PALUSTRIS BL</i>) (KAJIAN KONSENTRASI KPG DAN JENIS KPG HASIL EKSTRAKSI)	Fajar Azadiyah
10	Cincau Perdu, Karagenan	PEMBUATAN GEL CINCAU PERDU (<i>Premma Oblongifolia Merr</i>) YANG DIKEMAS (KAJIAN PROPORSI DAUN BLANCHING : TANPA BLANCHING DAN KONSENTRASI KARAGENAN)	Windya Ranthi Kusumastiti
11	Bakteriofag, Keamanan Pangan	ISOLASI BAKTERIOFAG DAN APLIKASINYA DALAM MENGENDALIKAN BAKTERI PATOGEN UNTUK MENINGKATKAN KEAMANAN PANGAN	Zein Nurrizkiawan
12	Es Krim Kkefir, Viabilitas BAL, Cryoprotectant Agent	STUDI VIABILITAS BAL, SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAMA PENYIMPANAN ES KRIM (KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA FERMENTASI)	Sanita Friska Sitepu
13	Umur Simpan Jamur Kancing Beku	PENDUGAAN UMUR SIMPAN JAMUR KANCING (<i>Aaricus Bisporus</i>) BEKU MENGGUNAKAN ASLT DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS	Apriliana Cahyawati
14	β -Konglisinin & Glisinin, Konsentrat Protein Kedelai	KOMPOSISI FRAKSI PROTEIN β -KONGLISININ DAN GLISININ SERTA SIFAT FUNGSIONAL PROTEIN, KONSENTRAT PROTEIN KEDELAI BERBAGAI VARIETAS UNGGUL	Rista Anggraini
15	Beras Tiruan Berbasis Tepung Singkong	PEMBUATAN PRODUK BERAS TIRUAN BERBASIS TEPUNG SINGKONG (KAJIAN PROPORSI TEPUNG SINGKONG : TEPUNG BERAS : TEPUNG PORANG)	Kurnia Dewi Widi Indraswati

16	Pencucian Etanol, Tepung Porang, Ultrasonik	PENGARUH PENCUCIAN ETANOL BERTINGKAT METODE ULTRASONIC TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG (Amorphophallus Oncophyllus)	Krisna Angilia Sari
17	Pemolesan Tepung Porang, Mesin Poles	PENGARUH PROSES PEMOLESAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG (Amorphophallus Oncophyllus)	Ninik Sri Wachyuningsih
18	Aktivitas Antioksidan, Antibakteri, Ekstraksi Cair	AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI EKSTRAK JAHE (Zingibar Officinale) FRAKSI LARUT N-HEKSANA (KAJIAN JENIS JAHE DAN LAMA EKSTRAKSI CAIR-CAIR)	Fesdila Putri N
19	PLA, Gadung, Berbagai Metode	EFEK HIPOKOLESTOLEMIK POLISAKARIDA LARUT AIR DARI GADUNG (Dioscorea Hispida) YANG DIEKSTRAK DENGAN BERBAGAI METODE	Novia Nur Rosyida
20	Edible Film, Tepung Porang, Minyak Atsiri, Kayu Manis	KARAKTERISASI EDIBLE FILM DARI TEPUNG PORANG (Amorphophallus Oncophyllus) DENGAN PENAMBAHAN MINYAK ATSIRI (Cinnamon Burmani) SEBAGAI ANTIBAKTERI	Rissa Citraning P
21	Sirup Glukosa, Pati Uwi	PENGARUH KONSENTRASI DEXTROZYONE DAN LAMA SAKARIFIKASI TERHADAP FISIKO KIMIA SIRUP GLUKOSA DARI PATI UWI (Dioscorea Alata L.)	Galih Husodo
22	Sirup Glukosa, Pati Sukun, Hidrolisis Enzimatis	PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA DARI PATI SUKUN SECARA HIDROLISIS ENZIMATIS (KAJIAN LAMA DAN SUHU LIKUIFIKASI)	Ernanda Gilang
23	Sirup	PENGARUH KONSENTRASI GULA DAN ASAM SITRAT TERHADAP KUALITAS SIRUP KESEMEK (Dyospiros Koki L.)	Insan Agung Pradana
24	Cuka Apel, Cuka Salak, Tikus Wistar	PENGARUH PEMBERIAN CUKA APEL DAN CUKA SALAK TERHADAP KANDUNGAN LIPID PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIBERI DIET TINGGI LEMAK	Ratna Putri Fitrasari
25	aktivitas Antioksidan dan Antibakteri, Ekstrak Kunyit	AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI DARI FRAKSI NON POLAR EKSTRAK KUNYIT (KAJIAN JENIS KUNYIT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Zazan Nuzulul H
26	Karakteristik sirup, (Kunyit Putih : Jahe)	PENGARUH PROPORSI (KUNYIT PUTIH : JAHE) DAN LAMA FERMENTASI PADA PERLAKUAN PENDAHULUAN TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP	Wahyu Setiawan
27	Beras Tiruan Berbasis Tepung Ubi Jalar	PEMBUATAN BERAS TIRUAN BERBASIS TEPUNG UBI JALAR PUTIH DAN TEPUNG BERAS (KAJIAN PROPORSI TEPUNG KOMPOSIT DAN KONSENTRASI TEPUNG PORANG)	Christina Murni U
28	Tempe, Kedelai, GMO, DHA	FORMULASI EDIBLE COATING ALGINAT-KARAGENAN DIPERKAYA KITOSAN SEBAGAI ANTIBAKTERI UNTUK MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN TELUR ASI REBUS	Danu Rahadis
29	Pangan Pokok Tiruan Berbasis Ubi Jalar Kuning dan Kecambah Kacang Komak	PEMBUATAN PANGAN POKOK TIRUAN BERBASIS UBI JALAR KUNING DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG KOMAK (KAJIAN PROPORSI TEPUNG DAN KONSENTRASI CMC)	Afid Tri V.H.U
30	Porang, Metode Bertingkat H ₂ O ₂	PENGARUH KONSENTRASI H ₂ O ₂ PADA PROSES PENCUCIAN ETANOL BERTINGKAT ULTRASONIK TERHADAP WARNA DAN SIFAT FISIKO-KIMIA TEPUNG PORANG	Mulia Winirsya A
31	Sirup Glukosa, Pati Gembili, Hidrolisis Enzimatis	PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA DARI PATI GEMBILI SECARA HIDROLISIS ENZIMATIS (KAJIAN KONSENTRASI ENZIM α -AMILASE DAN LAMA LIKUIFIKASI)	Fajarrudin Saffar
32	Keju Mozzarella, Tepung Kentang	PENGEMBANGAN PRODUK KEJU MOZZARELLA DENGAN PENAMBAHAN BAHAN PENGENTAL DAN PENSTABIL BERUPA TEPUNG KENTANG DAN PEKTIN)	Dapin Narendra
33	Glukomanan	EKSTRAK GLUKOMANAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG GLUKOLAMAN DARI UMBI PORANG (Amorphophallus Onchophyllus)	Sekar Widiasmara

34	Pembuatan Sirup Jahe, High Fructose Syrup	PEMBUATAN SIRUP JAHE (KAJIAN JENIS JAHE DAN PENAMBAHAN HIGH FRUCTOSE SYRUP)	Oktavianus Sembiring
35	Pemutihan Tepung Porang	PENGARUH HIDROGEN PROKSIDA (H ₂ O ₂) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus Oncophyllus</i>) PADA PROSES PENCUCIAN DENGAN ETANOL	Febriokha Prahesty G.P
36	Tepung Porang, Serbuk Minuman Suplemen Serat	FORMULASI TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus Oncophyllus</i>) DAN TEPUNG KARAGENAN SEBAGAI BAHAN BAKU SERBUK MINUMAN SUPLEMEN SERAT	Ruci Anindita S
37	Lesitin Kasar dari Keelai, Hidrolisis Parsial Menggunakan Fosfolipase AT	OPTIMASI pH DAN SUHU UNTUK PRODUKSI ETANOL DARI NIRA SIWALAN OLEH FLOCCULENT <i>saccharomyces cerevisiae</i> MENGGUNAKAN METODOLOGI PERMUKAAN RESPON	Rexga Lovica Patriot
38	Roti Manis "ILO"	PEMBUATAN ROTI MANIS "ILO" UNTUK OPTIMALISASI KUALITAS FISIK DAN ORGANOLEPTIK (KAJIAN PROPORSI TEPUNG DAN JUMLAH KUNING TELUR)	Adnan Satrijo
39	Efek Antihipertensi, PLA, Air Gadung	EFEK ANTIHIPERTENSI DIOSCORIN YANG TERIKAT PADA EKSTRAK PO (<i>Dioscowa Hispida</i> Densist LISAKARIDA LARUT AIR GADUNG) SECARA IN VIVO	Fatchurahman
40	Pretreatment Limbah Jerami, Etanol	PRETRATMENT LIMBAH JERAMI PADI (<i>ORYZA SATIVA</i>) SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN ETANOL	Yhohana Kusuma W
41	Mie Basah Substitusi Tepung Kentang Hitam	STUDI SIFAT FISIKO KIMIA DAN ANALISA FINANSIAL MIE BASAH SUBSTITUSI TEPUNG KENTANG HITAM	Adib Firman Hidayat
42	Efek Antioksidan, Effervescent Rosella Ungu	EFEK ANTIOKSIDAN DAN EFFERVESCENT ROSELLA UNGU (<i>Hibiscus Sabdariffa</i>) TERHADAP KONDISI STRES OKSIDATIF PADA TIKUS WISTAR (<i>Ratitus Norvegicus</i>)	Hafiz Iqbal Maulana
43	Aktivitas Antioksidan Cuka Strawberry	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN CUKA STRAWBERRY (<i>Fragaria Vesca</i> L) (KAJIAN PROPORSI BUAH : AIR : KONSENTRASI SUKROSA)	Oberlianshon Purba
44	Keju dan Krim Kedelai	PENGEMBANGAN PRODUK KEJU KRIM KEDELAI (<i>Glycine Max</i> (L) Merrill) RENDAH LEMAK (KAJIAN PENAMBAHAN SUSU SKIM DAN KONSENTRASI STARTER)	Anita Margareta
45	Pembuatan Mie Instan, (PLA) Ubi Gadung	PENGARUH PROPORSI DAN TINGKAT PENAMBAHAN EKSTRAK POLISAKARIDA LARUT AIR (PLA) UMBI GADUNG (<i>Dioscorea Hispida</i> Dennst) DAN ALGINAT PADA PEMBUATAN MIE INSTAN)	Rika Purnama Sari
46	Pembuatan Serbuk Effervescent Murbai	PEMBUATAN SERBUK EFFEVESCENT MURBAI (KAJIAN KONSENTRASI DEKSTRIN DAN ASAM SITRAT)	Bondy Trispriantoro
47	SKP Karkas Ayam Broiler Segar	DETEKSI BAKTERI PANGAN SALMONELLA SP DAN LISTERIA MONOCYTOGENES PADA KARKAS AYAM BROILER SEGAR YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Satwika Esa Primajati
48	Aktivitas Antibakteri Cuka Strawberry	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI CUKA STRAWBERRY (KAJIAN PROPORSI BUAH : AIR : KONSENTRASI SUKROSA)	Mayer Dwiko Setepu
49	Viabilitas <i>Lactobacillus Casei</i> , Permen Tablet Ubi Ungu	OPTIMASI VIABILITAS <i>Lactobacillus Casei</i> PADA PERMEN TABLET UBI UNGU (KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA DAN MALTODEKSTRIN)	Saydatul Siti Jamilah
50	Fosfolipid Terstruktur	ASIDOLISIS ENZIMATIS PADA SINTESIS FOSFOLIPID TERSTRUKTUR DARI LESITIN KEDELAI KOMERSIAL DAN ASAM LEMAK OMEGA-3 DARI MINYAK HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN TUNA	Satrio Maulana
51	Pretreatment Bioetanol	PRETREATMENT LIMBAH TONGKOL JAGUNG SEBAGAI BAHAN BAKU UNTUK PRODUKSI BIOETANOL	Elza Bhernadetta
52	Efek Hipoglikemik, Mie PLA Gembili dan Alginat	EFEK HIPOGLIKEMIK MIE INSTAN MENGANDUNG POLISAKARIDA PELARUT AIR UMBI GEMBILI (<i>Droscorea Skulenta</i>) DAN ALGINAT PADA TIKUS WISTAR JANTAN	Reviana Rahmayanti

53	Fraksinasi Lesitin Kasar	KARAKTERISASI SIFAT KIMIAWI LESITIN KASAR KEDELAI (Glicine Max) VARIETAS ANJASMORO HASIL FRAKSINASI MENGGUNAKAN ETANOL (KAJIAN KONSENTRASI ETANOL DAN KELARUTAN LESITIN DALAM ETANOL)	Nuril Lailatul Wahyuni
54	Efek Hipoglikemik, Mie Instan dan PLA Gadung	EFEK HIPOGLIKEMIK MIE INSTAN MENGANDUNG POLISAKARIDA LARUT AIR UMBI GADUNG (DIOSCOREA HISPIDA DENTS) SECARA IN VIVO	Aisyah Rahmawati
55	Kefir Bubuk	KEFIR BUBUK SEBAGAI ALTERNATIF BAHAN PENGEMBANG ROTI (KAJIAN JENIS SUSU DAN KONSENTRASI STARTER)	Ajeng Astrini Brahmanti
56	Nasi Instan	PENGARUH KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN BERAS DALAM LARUTAN DISADIUM PHOSPAT TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NASI INSTAN	Anggun Ari Susanti
57	Pembuatan Gel Cincau Perdu	PENGGUNAAN AIR EKSTRAK PANDANG PADA PROSS PEMBUATAN GEL CINCAU PERDU (Premna Oblongifolia Merr) (KAJIAN METODE EKSTRAKSI PANDAN DAN PERSENTASE PENAMBAHAN PANDAN)	Sheira Vivieen Rath Madhewi
58	Mie Padat Gizi Untuk Ibu Hamil Berbasis Ampok Jagung, Daun Kelor, Ikan Teri	FORMULASI KHUSUS MIE PADAT GIZI UNTUK MEMENUHI ANGKA KECUKUPAN GIZI IBU HAMIL DAN MENYUSUI BERBASIS AMPOK JAGUNG FORTIFIKASI DAUN KELOR DAN IKAN TERI	Bhara Martila Rully Ardian
59	Serbuk Effervescent Kopi Instan	KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SERBUK EFFERVESCENT KOPI INSTAN DENGAN BERBAGAI PROPORSI DAN JENIS BAHAN PENGISI (DEKSTRIN DAN MALTODEKSTRIN)	Yudha Firdyanto
60	Formula, Bakpia Kering	PENGEMBANGAN FORMULA BAHAN KULIT DAN ISI BAKPIA KERING DI PRODUSEN BAKPIA EPI-PIA 88 MALANG DAN RESPON KONSUMEN	Khalid Alamudi
61	Umur Simpan Jamur Kancing Metode ASLT	PENENTUAN UMUR SIMPAN JAMUR KANCING (Agaricus Gispocus) DALAM KEMASAN POLYPROPYLENE MENGGUNAKAN METODE ASLT DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS	Maharani Fridausi
62	Aktivitas Antibakteri, Daun Papeda	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI DAN IDENTIFIKASI SENYAWA AKTIF EKSTRAK DAUN PAPEDA	Fransias Frilano G
63	Sari Apel, Kefir	PENGARUH PENAMBAHAN DARI APEL DAN PERBEDAAN LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIAWI KEFIR	Harryson Yuditama
64	Ekstraksi Ubi Jalar Ungu, Ultrasonik Bath	EKSTRAKSI ANTOSIANIN UBI JALAR UNGU MENGGUNAKAN ULTRASONIK BATH (KAJIAN PERBANDINGAN BAHAN : PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Sylvi Kurniati
65	Albumin dari Ekstraksi Ikan Gabus Metode Ekstraktor Vakum	SUPLEMENTAS FRAKSI TINGGI ALBUMIN DARI EKSTRAKSI UKAN GABUS METODE EKSTRAKTOR VAKUM PADA KECAP KEELAI FUNGSIONAL (KAJIAN KONSENTRASI PENAMBAHAN DAN SUHU PEMANASAN)	Rio Dian Eka S
66	Pembuatan Kefir Air Kelapa Muda	PEMBUATAN KEFIR AIR KELAPA MUDA SEBAGAI INOVASI MINUMAN FERMENTASI NON-SUSU (KAJIAN KONSENTRASI BIJI KEFIR DAN SUKROSA)	Riska Tri Wardani
67	Pembuatan Kefir Bubuk, Metode Pengeringan Beku	PEMBUATAN KEFIR BUBUK SEBAGAI ALTERNATIF BAHAN PENGEMBANGAN ROTI DENGAN METODE PENGERINGAN BEKU (KAJIAN KONSENTRASI KEFIR GRAINS DAN KONSENTRASI DEKSTRIN)	Rosy agnes SP
68	Karakterisasi Parsian Enzim Renin dari Mucor Miehei	KARAKTERISASI PARSIAN ENZIM RENIN DARI Mucor Miehei YANG DITUMBUHKAN PADA BEKATUL DAN TETES TEBU SERTA APLIKASINYA PADA PEMBUATAN KEJU MOZZARELA (KAJIAN KONSENTRASI TETES TEBU DAN LAMA WAKTU INKUBASI)	Ilzamha Khadijah Rusdan
69	Pembuatan Konsentrat Protein Biji Kecipir	PENGARUH RASIO PELARUT AIR DALAM PEMBUATAN KONSENTRAT PROTEIN BIJI KECIPIR (Phosphocarpus Tetragonolobus L.) MENGGUNAKAN MICROWAVE	Nadea Freydista

70	Produksi EPS pada Medium Sari Kurma dan Murbei	PRODUKSI EKSPOLISAKARIDA (EPS) OLEH BAKTERI ASAM LAKTAT (<i>L. Plantarum</i> dan <i>L.casei</i>) PADA MEDIUM SARI KURMA DAN MURBEI	Yusry Muqit S
71	Ubi Ungu Jepang, Aktivitas Antioksidan	PENGARUH PENAMBAHAN UBI UNGU JEPANG TERHADAP KECEPATAN PERTUMBUHAN <i>L.casei</i> DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN PROBIOTIK	Prima Kusuma Dewi
72	Konsentrat Protein Biji Kecap	PENGARUH DAYA LISTRIK DAN LAMA EKSTRAKSI DENGAN MENGGUNAKAN GELOMBANG MIKRO TERHADAP MUTU KONSENTRAT PROTEIN BIJI KECAPIR	Pranindita Annisa
73	Mutu Sirup Pepino	PENGARUH PENAMBAHAN ASAM SITRAT DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP MUTU SIRUP PEPINO (<i>Solanum Muncatum</i>)	Ridha Ardhana R
74	Kefir Air	PENGARUH KONSENTRASI DIAMONIUM HIDROGEN FOSFAT DAN GLUKOSA TERHADAP KOMPOSISI FERMENTASI KEFIR AIR	Aristharkhus
75	Buah Tamarillo, Pengawetan Natrium Benzoat & Asam Sitrat	PREDIKSI UMUR SIMPAN SARI BUAH TAMARILLO (<i>Cyphomandra betacea</i> sent) DENGAN PENGAWETAN NATRIUM BENZOAT DAN ASAM SITRAT	Lukman Hakim
76	Proses Degumming Minyak Kedelai Anjasmoro	OPTIMASI PROSES WATER DEGUMMING PADA EKSTRAKSI LESITIN DARI MINYAK KEDELAI VARIETAS UNGGUL ANJASMORO	Deni Kurniawati
77	Pembuatan Food Bars Berbasis Bahan Lokal	PEMBUATAN MAKANAN PADAT (FOOD BARS) BERBASIS BAHAN LOKAL (KAJIAN RASIO TEPUNG PISANG KEPOK, TEPUNG KECAMBAH KACANG TUNGGAK, DAN PROPORSI TEPUNG PORANG)	Dwinda Reski A
78	Ekstraksi Antosianin Rosella Merah, Ultrasonik Bath	EKSTRAKSI ANTOSIANIN ROSELLA MERAH (<i>Hibiscus Sabdariffa</i>) MENGGUNAKAN ULTRASONIK BATH (KAJIAN RASIO DAN PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Chaterina Puspita Sari
79	Food Bars Tepung Pisang Kepok dan Tepung Kecambah Kacang Komak	PEMBUATAN MAKANAN PADAT (FOOD BARS) BERBASIS TEPUNG PISANG KEPOK DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG KOMAK (KAJIAN RASIO TEPUNG DAN PROPORSI CMC)	Siti Halimah
80	Etanol Tetes Tebu	PRODUKSI ETANOL DARI TETES TEBU OLEH FLOCCULANT <i>Saccaromyces Cerevisiae</i> (NRRL-Y265) (KAJIAN KONSENTRASI INOKULUM DAN SUMBER GULA)	Fenty Nur Tyastuti EP
81	Minyak Bekatul Padi	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI ADSORBEN PADA PROSES PEMUCATAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA MINYAK BEKATUL PADI (<i>Oryza Sativa</i>)	Dianti Indahrini
82	Mie Kering Mocaf, Tepung Beras, Tepung Porang	PENGARUH PROPORSI MOCAF TEPUNG BERAS DAN PENAMBAHAN TEPUNG PORANG TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MIE KERING	Gita Gemma W
83	Permen Jelly Teh Hijau	PENGARUH KONSENTRASI PEKTIN DAN SUKROSA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY TEH HIJAU	Galuh Puspitaning Tyas
84	SKP Ikan Segar	STUDI KEAMANAN PANGAN PADA IKAN SEGAR DAN PRODUK OLAHANNYA DI PASAR TRADISIONAL KOTA MALANG (KAJIAN FORMALIN DAN HIDROGEN PEROKSIDA)	Iffah Farissah
85	SKP Sari Apel	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KANDUNGAN GULA PADA MINUMAN SARI APEL YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Arif Safaruddin
86	SKP Ayam Potong	STUDI KEAMANAN PANGAN PADA AYAM POTONG DI PASAR TRADISIONAL KOTA MALANG KAJIAN FORMALIN DAN METANOL YELLOW	Angelina Natalia
87	Penambahan Tepung Porang Terhadap Jenang Apel	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PORANG DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK JENANG BUAH APEL	Irwan Hidayatullah
88	Evsluasi Mutu Kecap Manis di Kota Malang	EVALUASI MUTU KECAK MANIS YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Hendi Husein

89	Senyawa Fitokimia Daun Cincau Hitam	IDENTIFIKASI PENDAHULUAN SENYAWA FITOKIMIA Uji AKTIVIAS ANTIOKSIDAN EKSTRAK DAUN CINCAU HITAM DENGAN KAJIAN PERLAKUAN JENIS PELARUT	Refasisilia Melodita
90	Etanol Nira Siwalan	OPTIMASI PRODUKSI ETANOL DARI NIRA SIWALAN OLEH FLOCCULANT SEREVICIAE (NRRL-Y256) MENGGUNAKAN RSM (KAJIAN KONSENTRASI INOKULUM)	Setyo Nugroho
91	Keju Mozzarella Jenis Pengasam, Rennet	PEMBUATAN KEJU MOZARELLA DENGAN MENGGUNAKAN METODE PENGASAMAN LANGSUNG (KAJIAN PENGARUH JENIS BAHAN PENGASAMAN DAN JENIS RENNET)	Donny Umoro
92	Etanol Siwalan	OPTIMASI PRODUKSI ETANOL DARI NIRA SIWALAN OLEH FLOCCULANT S.cereviceae (NRRL-Y256) KAJIAN KONSENTRASI GULA DAN AMONIUM SULFAT	Diki Rizkianto
93	Jelly Drink Pepino	FORMULASI JELLY DRINK BUAH PEPINO (KAJIAN PROPORSI SARI BUAH PEPINO DAN KONSENTRASI GILING AGEN)	Dinar Festi Luma Eluyum
94	Jelly Drink Ubi Jalar Ungu Jepang	VIABILITAS L.Casei PADA JELLY DRINK PROBIOTIK UBI JALAR UNGU JEPANG SELAMA PENYIMPANAN (KAJIAN KONSENTRASI KARAGENAN DAN SUKROSA)	Hannat Suaidah
95	Produk Sinbiotik Berbasis Ubi Jalar Ungu	EVALUASI PRODUK SINBIOTIK BERBASIS UBI JALAR UNGU DAN EKSTRAK INULIN DARI UMBI BUNGA DAHLIA TERFERMENTASI L.Casei TERHADAP PENURUNAN PATOGEN SECARA INVIVO	Angkasa Lingga A
96	Karakteristik Minyak Bekatul Kaya Antioksidan	JENIS CAMPURAN PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI MENGGUNAKAN ULTRASONIK BATH TERHADAP KARAKTERISTIK MINYAK BEKATUL KAYA ANTIOKSIDAN	Irene Marcella
97	Aktifitas Antioksidan dan Anti Bakteri Kunyit	PENGARUH JENIS KUNYIT DAN LAMA WAKTU ULTRASONIK TERHADAP AKTIFITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTI BAKTERI FRAKSI LARUT ETIL ASETAT KUNYIT (Curcuma)	Nnur Endah K S
98	Sifat Fisik dan Kimia Mie Kering	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU : TEPUNG UBI JALAR DAN KONSENTRASI TEPUNG PORANG TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN MIE KERING	Endin Happy S.S
99	Optimasi Proses Pencucian Tepung Porang	OPTIMASI PROSES PENCUCIAN TEPUNG PORANG MENGGUNAKAN ETANOL BERTINGKAT DAN METODE ULTRASONIK DENGAN RESPON KADAR GLUKOLAMAN DAN DERAJAT WARNA PUTIH	Dessy Marshelina
100	Pembuatan Konyaku	FORMULASI TEPUNG PORANG DAN KARAGENAN DALAM PEMBUATAN KONYAKU (KAJIAN PROPORSI TEPUNG PORANG DAN KARAGENAN)	Roza Noor S
101	Formulasi Produk Sinbiotik Instan Berbasis Ubi Jalar Ungu	FORMULASI PRODUK SINBIOTIK INSTAN BERBASIS UBI JALAR UNGU DAN CRUDE INULIN DARI UMBI BUNGA DAHLIA (KAJIAN EFEK SINBIOTIK SECARA IN VIVO)	Ardi Wiyono
102	Pemurnian Tepung Porang Metode Ultrasonik	OPTIMASI PEMURNIAN TEPUNG PORANG METODE ULTRASONIK DAN PENCUCIAN ETANOL BERTINGKAT DENGAN RESPON KADAR OKSALAT DAN NILAI VISKOSITAS	Mesa Dewi P
103	Pembuatan Mie Kering Non Terigu Berbasis Pangan Lokal	PEMBUATAN MIE KERING NON TERIGU BERBASIS PANGAN LOKAL TEPUNG PORANG DAN TEPUNG MOCCAF	Tila Hidayati
104	Mie Kering	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU : TEPUNG UBI KAYU KONSENTRASI TEPUNG PORANG TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA MIE KERING	Rosi Dewi D.S
105	Pembuatan Warna Bubuk Alami Daun Jenggelan Kering	PEMBUATAN WARNA BUBUK ALAMI DARI DAUN JENGGELAN KERING (KAJIAN JENIS PELARUT, JENIS BAHAN PENGISI, KONSENTRASINYA)	Kafis Andari G
106	Hipokolesterolemik Tepung Ubi Gadung	EFEK HIPOKOLESTEROLEMIK TEPUNG UMBI GADUNG PADA TIKUS WISTAR JANTAN	Thomas Rianto

107	Pembuatan Sirup Teh Hijau	PEMBUATAN SIRUP TEH HIJAU (KAJIAN TEH HIJAU DAN PENAMBAHAN ASAM SITRAT)	Mega Ramadia A
108	Enzim Invertase, Tebu Pasca Panen	PENGARUH CARBOXYL BENZENE DAN MONOSATURATED FATTY ACID (BUFFER SUKROSE) TERHADAP JUMLAH MIKROORGANISME DAN AKTIVITAS ENZIM INVERTASE SELAMA PENYIMPANAN TEBU PASCA PANEN (KAJIAN LAMA PENUNDAAN DAN KONSENTRASI BUFFER SUKROSE)	Bayu Utara
109	BAL, Dry Mix	PENGARUH FERMENTASI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL) DENGAN METODE DRY MIX CULTURA (KULTUR CAMPURAN KERING) TERHADAP TEPUNG UBI KAYU TERFERMENTASI	Pipit Wulandari
110	Karakteristik Moccaf, Jenis Kultur	KARAKTERISTIK MOCCAF (KAJIAN JENIS KULTUR DAN LAMA FERMENTASI)	Noviatul Irawati
111	Studi Keamanan Pangan Buah Mangga Potong	STUDI KEAMANAN PANGAN BUAH MANGGA POTONG DI KECAMATAN BELIMBING DAN LOWOKWARU (KAJIAN BAHAN PEMANIS, PEWARNA, PENGAWET SINTETIS DAN E. COLI)	Mufidatut Diniyah
112	Ice Cream Edamame	EVALUASI LAMA BLANCING DAN KONSENTRASI WHIPPED CREAM TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM EDAMAME (GLYCNE MAX (L) MERRILL)	Yuanita Eka Sari S
113	Beras Instan Lidah Buaya	PENGARUH LAMA PERENDAMAN DAN KONSENTRASI LIDAH BUAYA TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BERAS INSTAN	Elizabeth Tertia P
114	Efek Hipokolesterolemik Jelly Teh Hijau Berbasis Tepung Porang	EFEK HIPOKOLESTEROLEMIK JELLY TEH HIJAU BERBASIS TEPUNG PORANG DAN KARAGENAN PADA TEPUNG WISTAR HIPERKOLESTEROLEMIA	Yudiman Basiu Rasyid
115	Pembuatan Minuman Probiotik Sari Pepino	PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK SARI PEPINO (KAJIAN KONSENTRASI SUSU SKIM DAN SUKROSA)	Fiane Anggelina de Araujo Xavier
116	Nira Siwalan, Metodologi Permukaan Respon	OPTIMASI PRODUKSI ETANOL DARI NIRA SIWALAN OLEH FLOCCULANT <i>saccharomyces cerevisiae</i> MENGGUNAKAN METODOLOGI PERMUKAAN RESPON (Kajian Konsentrasi Inokulum dan Konsentrasi Urea)	Witana Raharjo
117	Produksi Etanol, Tetes Tebu	OPTIMASI PRODUKSI ETANOL OLEH FLOCCULANT <i>S. Cerevisiae</i> (NRRL-Y265) DARI TETES TEBU (KAJIAN KECEPATAN AGITASI DAN KONSENTRASI UREA)	Retno Dumilah Sari
118	Yoghurt dan Bio Yoghurt, Pembekuan	STUDI KEMAMPUAN PROBIOTIK SECARA IN VITRO YOGHURT DAN BIO-YOGHURT SELAMA PEMBEKUAN (KAJIAN JENIS STARTER DAN KONSENTRASI SUKROSA)	Rudi Kartono Candra
119	Defisiensi Zat Besi, Moccaf, Ubi Jalar, Belut & Tempe	PENANGGULANGAN DEFISIENSI ZAT BESI MELALUI PEMBUATAN MIE INSTAN KAYA ZAT BESI DARI SUMBER BAHAN BAKU LOKAL INDONESIA (MOCCAF, UBI JALAR, BELUT & TEMPE)	Meidina Nurfitriani & Ricki Setiawan
120	Tablet Effervescent Tamarillo	PEMBUATAN TABLET EFFERVESCENT TAMARILLO (<i>Cyphomandra betacea</i> sendtn) KAJIAN KONSENTRASI DEKSTRIN DAN KONSENTRASI ASAM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Retno Wijayanti
121	Kedelai Varietas Anjasmoro, Pengalengan Ikan Tuna	OPTIMASI SINTESIS FOSFOLIPID TERSTRUKTUR TINGGI DHA OLEH LIPASE (RHIZOMUCOR MIEHEI antara FOSFOLIPID KEDELAI VARIETAS ANJASMORO DAN MINYAK KAYA DHA DARI HASIL SAMPING PENGALENGAN IKAN TUNA	Feny Setyaningrum
122	Fruit Leather, Jerami Nangka, Limbah, Pektin, Sukrosa	STUDI PEMBUATAN FRUIT LEATHER DARI JERAMI NANGKA (<i>Artocarpus heterophyllus</i> LINK) DENGAN BEBERAPA TINGKAT PENAMBAHAN PEKTIN DAN SUKROSA	Farikha Elfa Zenia
123	Cabe Giling, Pengawet Sintetis, Total Mikroba	STUDI KEAMANAN PANGAN PADA CABE GILING DI PASAR TRADISIONAL DI KOTA MALANG (Kajian bahan pewarna, pengawet sintetis dan Total Mikroba)	Efi Fitriani

124	Gen Trangenik, Kedelai Impor, Tempe	IDENTIFIKASI GEN TRANGENIK PADA KEDELAI IMPOR DAN TEMPE DI KOTA MALANG	Rahmawati
125	Lesitin Kasar, Kedelai Anjasmoro, Hidrolisis Parsial, Fosfolipase A	MODIFIKASI LESITIN KASAR DARI KEDELAI VARIETAS UNGGUL ANJASMORO DENGAN HIDROLISIS PARSIAL MENGGUNAKAN FOSFOLIPASE A	Anugerah Dany Priyanti
126	Es Krim, Tokotrienol, Asam Lemak Minyak Sawit	KARAKTERISASI ES KRIM YANG DIFORMULASI DENGAN KONSENTRAT VITAMIN E KAYA TOKOTRIENOL DARI DISTILAT ASAM LEMAH MINYAK SAWIT	Fusvita Ratna Dewi
127	jahe, Ekstrak jahe fraksi semipolar, jenis jahe, Lama ekstraksi	AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ANTIBAKTERI DARI FRAKSI SEMIPOLAR EKSTRAK JAHE (ZINGIBER AFFICINALE) (Kajian jenis Jahedan Lama Ekstraksi)	Rizka Azizah

DAFTAR SKRIPSI THP 2012

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS
1	Ketan Hitam	KARAKTERISTIK ANTOSIANIN KETAN HITAM (ORYZA SATIVA GLUTINOUS) HASIL EKSTRAKSI MENGGUNAKAN METODE ULTRASONIC BATH PADA BERBAGAI VARIASI PROSES PENGOLAHAN	Andhika Unzilarimbi
2	VCO Tersuplementasi	STUDI KARAKTERISTIK VCO TERSUPLEMENTASI ANTIOKSIDAN LARUT LEMAK BUNGA ROSELLE (HIBISCUS SABDARIFA) SELAMA PENYIMPANAN	Sevina Maliq
3	Sirup Umbi Biet	PENGARUH PROPORSI UMBI BIET MERAH (BIETA VULGARIS) & KONSENTRASI ASAM SITRAT TERHADAP ANTIOKSIDAN PD SIRUP UMBI BIET MERAH	Ayu Puspita Arum
4	Jenis Jahe	PENGARUH JENIS JAHE & KONSENTRASI NA-METABISULFIT (Na ₂ S ₂ O ₃) TERHADAP SIFAT FISIK 7 KIMIA JAHE BUBUK (ZINGIBER OFFICINALE)	Ellyas Alga N
5	Asam Lemak Omega 3	OPTIMASI KRISTALISASI PELARUT SUHU RENDAH PADA PROSES PEMBUATAN KONSENTRAT ASAM LEMAK OMEGA 3 DARI MHSP IKAN TUNA	Asri Puspita W
6	Tepung Mangrove	PENGARUH PROPORSI TEPUNG MANGROVE JENIS API-API (AVICENNIA ALBA) & TEPUNG TERIGU SERTA KONSENTRASI BAKING POWDER PADA KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK CAKE	Eunike Agrivina
7	Tales Kedelai	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TALAS & KEDELAI BUBUK SEBAGAI MEDIA FERMENTASI TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI PROBIOTIK (BIFIDOBACTERIUM BIFIDO & LACTOBACILLUS PLANTARUM)	Kartika Cahayania P
8	Probiotik Umbi Talas	EVALUASI PERTUMBUHAN BAKTERI PROBIOTIK (L PLANTARUM & L ACIDO PHILLUS) DALAM MEDIUM SUSU SKIM YANG DISUBSTITUSI TEPUNG TALAS (COLOCASIA ESCULENTA L SCHOT VAR BURING)	Tety A R
9	Susu Edamame	PENGARUH SUHU AIR EKSTRAKSI DAN KONSENTRASI LISITIN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK SUSU EDAMAME (GLICIME MAX {L} MERR)	Veronika Intikasari
10	Probiotik Pisang	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PISANG TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI L ACIDOPHILLUS PADA ES KRIM PROBIOTIK (KAJIAN JENIS PISANG & KONSENTRASI TEPUNG PISANG)	Arum Winedar
11	Gadung	EFEK HIPOGLICEMIX BUBUR INSTANS MENGANDUNG POLISAKARIDA LARUT AIR (PLA) UMBI GADUNG (DIOSCOREA HISPIDA) & ALGINAT PD TIKUS WISTAR	Deni Maulida
12	Minuman Roselle	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, ANTOSIANIN 7 PEWARNA SINTESIS PD PRODUK MINUMAN KELOPAK BUNGA ROSELLE YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Irma Aryanti
13	Daun Jati	EKSTRAKSI ANTOSIANIN DAUN JATI (TECTONA GRANDIS) MUDAH SEGAR DENGAN MENGGUNAKAN GELOMBANG ULTRASONIC BATH KAJIAN RASIO BAHAN PELARUT & LAMA EKSTRAKSI	Hendra Cipta Panggabean
14	Probiotik Buah Pier	STUDI PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK SARI BUAH PIER (PYRUS L VAR YA LIEA) DENGAN ISOLAT LACTOBACILUS PLATARUM B2 (KAJIAN SUSU SKIM & SUKROSA)	Anita Widyanti
15	Microalga	PRODUKSI & IDENTIFIKASI SENYAWA ANTIMIKROBA DARI MICRO ALGA (TETRA SELMIS CHULI) DENGAN METODE ULTRASOUND ASSISTED EXTRACTION KAJIAN JENIS PELARUT & JUMLAH SIKLUS EKSTRAKSI	Henni Adhianata

16	Microalga	PRODUKSI & IDENTIFIKASI SENYAWA ANTIMIKROBA DARI MICROALGA TETRASELMIS CHULI) DENGAN METODE EKSTRAKSI MESARASI (KAJIAN JENIS PELARUT & WAKTU EKSTRAKSI	Vindhya Tri Widayanti
17	Bungkil Kcang Tanah	PENGARUH KONSENTRASI TEH HIJAU KERING (CAMELIA SINERSIS) TERHADAP SIFAT KIMIA & ORGANOLEPTIK BUNGKIL KACANG TANAH GORENG SELAMA PENYIMPANAN	Eric Dwi F
18	Cabe Merah Bubuk	PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM BISULFIT DAN SUHU BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA CABE BUBUK MERAH	Sahlan Khoironi
19	Microwave Assisted Extraxtion	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK KASAR DAUN JATI (TECTERA GRANDIS) METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION TERHADAP ESCHESHELIA COLI & STOPHYLOCCUS AUREUS) KAJIAN RASIO SAMPLE : PELARU DAN JUMLAH PROSES EKSTRASI	Andi Dwi S
20	MAE	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK KASAR DAUN JATI (TECTONA GRANDIS) METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION TERHADAP ESCHESHELIA COLI & STOPHYLOCCUS)	Freni Dessi Effendi
21	Sari Kacang Hijau	PRODUKSI NISIN OLEH LACTOCOCCUS LACTI AT11454 DENGAN MEDIUM FERMENTASI SARI KACANG HIJAU (KAJIAN KOMPOSISI MEDIUM & PENAMBAHAN NISIN)	Limbang N R
22	Velva Probiotik Pisang	DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BUAH PISANG MAS (MUSA PARADISIACA LINN) MENJADI VELVA PISANG PROBIOTIK (KAJIAN KONSENTRASI PEKTIN & LAMA AGING	Amin Ma'arief Zaenal
23	Sakarifikasi Kulit Pisang	SAKARIFIKASI KULIT PISANG (MUSA SP) OLEH KAPANG TRICHODERMA SPP) KAJIAN JENIS KAPANG & KONSENTRASI SUBTRAT	Alam Islami
24	Albumin	SUPLEMENTASI EKSTRAK ALBUMIN DARI EKSTRAK IKAN GABUS (OPHIOCEPHALUS STRIATUS) METODE PEMANASAN & PH ISOELEKTRIK PD PEMBUATAN KECAP KEDELAI KAJIAN KONSENTRASI PENAMBAHAN EKSTRAK ALBUMIN & SUHU PEMASAKAN KECAP	Danang Krisnantoko
25	Nisin	PRODUKSI NISIN OLEH L LACTIS ATCC 11454 TERMOBILITASI DENGAN MEDIUM FERMENTASI WHEY TAHU KAJIAN KONSENTRASI GLUKOSA & BERAT BEAD	Vika Tesanti P
26	Klobot Jagung	PENGARUH PENGGUNAAN KULTUR TUNGGAL & CAMPURAN DARI TRICHODERMA VIRIDE DAN ASPERGILLUS NIGER PADA DEGRADASI MIKROBIOLOGIS KLOBOT JAGUNG	RUSDAH
27	Effervescent Kopi Instan	PENGARUH KONSENTRASI & RASIO ASAM SITRAT : NATRIUM BIKARBONAT TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SERBUK EFFERVESCENT KOPI INSTANS	TAFIATNO
28	Bir Jawa Cafenol	KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA & ANALISA FINANSIAL PRODUK MINUMAN "BIR JAWA CAFENOL"	Fajar Surya
29	Mocap	PENGEMBANGAN KULTUR STATER TEPUNG UBI KAYU TERFERMENTASI MENGGUNAKAN KULTUR STATER CAIR LACTOBACILLUS ACIDOPHILLUS, LACTOBACILLUS FERMENTUM & LANCTOBACILLUS PLANTARUM	Yani Rachmawati
30	Yoghurt Jamur Tiram	STUDI SIFAT FISIKO KIMIA & ORGANOLEPTIK YOGURT JAMUR TIRAM (PLEURETUS OSTREATUS) KAJIAN KONSENTRASI BUBUK JAMUR TIRAM & LAMA FERMENTASI	Nyofa Aisyiyah E
31	Kefir Kacang Tunggak	PENGARUH PENAMBAHAN PROPORSI SARI KACANG TUNGGAK (VIGNA UNGUICULATA L):KAJIAN SUSU SAPI & WAKTU FERMENTASI TERHADAP FISIK KIMIA MIKROBIOLOGI & ORGANOLEPTIK	Anna Cahyani

32	Umur Simpan	PREDIKSI UMUR SIMPAN DARI SARI ROSELLE (HIBISCUS SABDARIFA) DENGAN METODE ASLT (ASSELARET SHELF LIFE TESTING) PENDEKATAN ARTEHINIUS	Agil Bagus Herlambang
33	Susu Sapi Segar	PASTEURISASI SUSU SAPI SEGAR MENGGUNAKAN METODE DIRECT STEAM INJECTION (KAJIAN TEKANAN UAP PANAS & KECEPATAN LAJU ALIRAN)	Karunia Widianingputri
34	Ekstrak Mikroalga Tetraselmis chuii, antioksidan, klorofil, stres oksidatif	EFEK ANTIOKSIDAN EKSTRAK MIKROALGA (Tetraselmis chuii) TERHADAP KONDISI STRES OKSIDATIF DAN GAMBARAN HISTOPATOLOGI HATI PADA TIKUS WISTAR (Rattus norvegicus) YANG DIBERI MINYAK JELANTAH	Kartika Candra Wibowo
35	Susu Sapi Segar	PASTEURISASI SUSU SAPI SEGAR MENGGUNAKAN METODE DIRECT STEAM INJECTION KAJIAN SUHU PEMANASAN AWAL & LAJU KECEPATAN ALIRAN UAP	Debrina Dwi C
36	Bubur Instans	PENGOLAHAN BUBUR INSTANS FUNGSIONAL DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK ALBUMIN KASAR DARI IKAN GABUS KAJIAN KONSENTRASI EKSTRAK ALBUMIN & SUHU PENDINGIN	Yulianto Kurniawan
37	Rekristalisasi	REKRISTALISASI PELARUT SUHU RENDAH PASA PEMBUATAN FRAKSI KAYA FITOSTEROL & DESTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS)	Muchamad Tri Wardana
38	Cincau	EFEK HIATOPROTECTIVE EKSTRAK AIR DAUN CINCAU HITAM TERHADAP KADAR S O D & M D A PADA TIKUS YANG DI INDUKSI PARACETAMOL	Fafa Nurdiansyah
39	Kefir Teh	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KEFIR TEH DARI BERBAGAI MERK TEH HITAM YANG BEREDAR DI KOTA MALANG	Christina Puspita Dewi
40	EPA	OPTIMASI SINTESIS FOSFOLIPID TERSTRUKTUR TINGGI EPA OLEH LIPASE & WAKTU ANTAR KONSENTRAT ASAM LEMAK OMEGA 3 & MINYAK HASIL SAMPING PENGALENGAN LEMURU FOSFOLIPID KEDELAI VAR ANJASMORO	Arya Uli Albab
41	Roti	PROSES PENGOLAHAN ROTI MANIS UNTUK PENINGKATAN KUALITAS (KAJIAN PROPORSI (COCOC NUCIFERRA): MENTEGA & PELEMBUT (SOFTER	Wahyu Rahmawanto
42	Microalga	AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DARI EKSTRAK KASAR MICROALGA (TERRASELMIS CHUI) DENGAN EKSTRAKSI DAN JENIS PELARUT YANG BERBEDA	Agnessi Kumalasari
43	Umur Simpan	PENGARUH LAMA PEMANASAN & METODE PENGEMASAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & MIKROBIOLOGI TEMPE SELAMA PENYIMPANAN	Prasiti Laras Nugraheni
44	Asap Cair	PEMBUATAN ASAP CAIR DARI TONGKOL JAGUNG SEBAGAI BAHAN PENGAWET TAHU KAJIAN KONSENTRASI ASAP CAIR & SUHU PENYIMPANAN	Danan Widiprasojo
45	Kimpul	PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK TEPUNG KIMPUL (XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM)	Yurike Anindyasari
46	Kimpul	PEMANFAATAN TEPUNG KIMPUL TERFERMENTASI SEBAGAI BAHAN BAKU BERAS TIRUAN (KAJIAN PROPORSI TEPUNG KIMPUL TERFERMENTASI :MOCAP	Fitriana Mega F
47	Sari Buah	PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI & JENIS SARI BUAH TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA & ORGANOLEPTIK	Nindita Purna Iriana
48	Bioetanol	FERMENTASI BIOETANOL DARI LIMBAH SERBUK GERGAJI KAYU SENGON OLEH FLOCCULANT SACCHAROMYCES CEREVISIAE {NRRL4265} KAJIAN PH & LAMA FERMENTASI	Dina Widiarti Arman
49	Yogurt	PEMBUATAN YOGURT JAMBU BIJI MERAH (PSIDIUM GUAVA L) KAJIAN PENAMBAHAN SARI JAMBU BIJI MERAH & GELATIN PADA BERBAGAI KONSENTRASI	Elok Noviani Hamida

50	Tebu	PENGARUH PENYEMPROTAN BUFEROSE TERHADAP KARAKTERISTIK NIRA PADA PENUNDAAN TEBU TERBAKAR	Dwi Harsono
51	Sirup Belimbing	PEMBUATAN SIRUP BELIMBING MANIS (EVERRHOA CARABOLA) KAJIAN DARI BELIMBING & AIR SERTA KONSENTRASI EDAMAME	Kurnia Setyawan
52	Bubur Instans	FORMULASI TEPUNG BEKATUL & TEPUNG KEDELAI EDAMAME DALAM PEMBUATAN BUBUR INSTAN KAJIAN PROPORSI TEPUNG BEKATUL & TEPUNG KEDELAI EDAMAME	Risma Anggraini Suwito
53	Gadung	PENURUNAN KADAR SIANIDA DENGAN METODE FERMENTASI MENGGUNAKAN KAPANG ASPERGILLUS NIGER & ENZIME ENDEGENUS DALAM PEMBUATAN TEPUNG GADUNG (DIOSCOREA HISPIDA DENT) KAJIAN LAMA FERMENTASI & UKURAN SAMPEL	RIFADIANA
54	Ubi Kayu	PENURUNAN KADAR SIANIDA UBI KAYU (MANIHOT ESCULENTA CRANT) OLEH ENZIME ENDEGENUS DALAM PEMBUATAN TEPUNG UBI KAYU KAJIAN LAMA WAKTU INKUBASI & UKURAN SAMPEL	Nia Yunita
55	Analisa Mikrobiologi	STUDI KEAMANAN PANGAN PADA FERMENTASI SEBAGAI PERLAKUAN PRAPENGOLAHAN TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP BELIMBING (AVERRHOA CARAMBOLA)	Nofita Yulia Ningsih
56	Sirup Belimbing	PENGARUH LAMA FERMENTASI SEBAGAI PERLAKUAN PRAPENGOLAHAN TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP BELIMBING (AVEEHOA CARAMBOLA)	Praba Bhajra Santika
57	Velva Probiotik	DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BUANG PISANG (MUSA PRADISIACA L VAR SAPLENTUM KUNTZE) MENJASI VELVA PROBIOTIK PISANG KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA & LAMA FERMENTASI	Christyan Yunitari
58	Kantong Bumbu Mie	KARAKTERISTIK KANTONG BUMBU MIE INSTANS DARI EDIBLE FILM PATI GANYONG (CANNA EDULLIS FERR) KAJIAN KONSENTRASI PATI GANYONG : PLASTICZER GLISERIN	Nyoman Agus N
59	Etanol	OPTIMASI PROSES SAKARIFIKASI & FERMENTASI PADA PRODUKSI ETANOL DARI LIMBAH NASI OLEH SACCAROVISIAE CERVISIAE	Brigita Narindri
60	Kunyit	PENGARUH JENIS KUNYIT & LAMA WAKTU ULTRASOUNIC TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN & AKTIVITAS ANTIBAKTERI FRAKSI HEKSAN DALAM EKSTRAK METANOL, KUNYIT (CUCURMA)	Adila Hari Setyawan
61	Nugget Jamur Tiram	PENGARUH JENIS & KONSENTRASI POLISAKARIDA TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET JAMUR TIRAM PUTIH (PLEUROTUS FLURIDA)	Muhammad Kholis
62	Konsentrat Kelor & Cincau Hijau	PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRAT PROTEIN DAUN KELOR (MORINGA OLIEFERA) DAN EKSTRAK DAUN CINCAU HIJAU (PREMNA OBLINGA FIDIS) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK MIE INSTANS	Vega Rosalini
63	Konsentrat Kelor, Kulit Pisang	PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRAT PROTEIN DAUN KELOR (MORINGA OLIEFERA) DAN TEPUNG KULIT PISANG (MISA PARADISIACA) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK	Adista G
64	Sari Belimbing	EVALUASI SUHU PEMANASAN AWAL & SUHU STEAM TERHADAP KARAKTERISTIK SARI BUAH BELIMBING (AVERRHOA CARAMBOLA LINN) SUBRADEHASIL PASTEURISASI DERECT STEAM INJECTION	Nita Maria Rosiana
65	Irradiasi	PEMANFAATAN TEKNIK IRRADIASI GAMMA SEBAGAI UPAYA UNTUK MENINGKATKAN KEAMANAN PANGAN PADA IKAN TONGKOL (EUTHYNNUS OFFENIS) KAJIAN DOSIS IRIDIASI & LAMA PENYIMPANAN SUHU DINGIN	Yayon Pamungkas

66	Aplikasi Irradiasi	APLIKASI IRRIDIASI GAMMA (PENYIMPANAN SUHU DINGIN TERHADAP JUMLAH BAKTERI PADA DAGING SEGAR DAGING SANDUNG LAMUR	Ricky Roman Pradana
67	Klorin	EFEK Klorinisasi Cair Terhadap Sifat Fisik Kima Beras & Studi Kasus Terhadap Beras di Wilayah Nganjuk	Anna Abad Syakura
68	PLA Gadung	PENGARUH PROPORSI & KONSENTRASI PENAMBAHAN EKSTRAK POLISAKARIDA LARUT AIR UMBI GADUNG (DIOSCOREA HISPIDA DENTS) & ALGINAT PADA PEMBUATAN BUBUR INSTANS	Lutfi Danaswara
69	Velva Pisang Mas	PENGARUH KONSENTRASI PEKTIN & LAMA AGING TERHADAP VIABILITAS LACCTOBACILLUS CASEI SELAMA PENYIMPANAN BEKU VELVA PISANG MAS PROBIOTIK (MUSA PARADISIACA LINN)	Mega Ariyanti
70	Bioteriofag	APLIKASI BAKTERIOFAG SEBAGAI BIOCONTROL PERTUMBUHAN LISTERIA MONOCYTOGENES PADA DAGUNG SAPI	May Friska F R
71	Sari Buah Belimbing	PASTEURISASI SARI BUAH BELIMBING SUBGRADE (AVVERRHOA CARAMBOLA LINN) MENGGUNAKAN DERECT STEAM INJECTION KAJIAN SUHU PRE HEATING & WAKTU PASTEURISASI	Delima Permata Sari
72	ekstak etanol cincau hitam, hepatoprotektif, parasetamol, SGPT, SGOT, serum ALP	EFEK EKSTRAK ETANOL CINCAU HITAM (Mesona palustris BL) TERHADAP KADAR SGOT, SGPT DAN SERUM ALP PADA TIKUS WISTAR YANG DIINDUKSI PARASETAMOL DOSIS TOKSIK	Pujangga Adilaras
73	Edible Coating Lilin Lebah	EDIBLE COATING LILIN LEBAH SEBAGAI PENAHAN UAP AIR & OKSIGEN PADA KENTANG FRESH CUT (SOLANUM TUBEROSUM L) SELAMA PENYIMPANAN DINGIN KAJIAN PROPORSI LILIN LEBAH DAN CMC	Yusnita Wahyu K
74	Pasteurisasi Sari Belimbing	PENGARUH VOLUME AWAL PRODUK & LAMA PASTEURISASI TERHADAP KARAKTERISTIK SARI BUAH BELIMBING (AVERRHOA CARAMBOLA LINN) SUBGRADE HASIL PASTEURISASI DERET STEAM INJECTION	Alan Fadli R
75	Umur Simpan Mocaf	PENENTUAN UMUR SIMPAN TEPUNG KETELA TERMODIFIKASI PRODUKSI PONDOK PESANTREN NURUL IMAN SAMPANG MADURA MENGGUNAKAN METODE ASLT DENGAN PENDEKATAN ARHENIUS	Erwina Amilia
76	Teaje Instans	FORMULASI BUBUK TEAJE PADA FILTRAT TEH HIJAU (CAMELIA SINERSIS) & JAHE ZINGIBER OFFICINALE) DENGAN PENAMBAHAN KAYU MANIS (CINAMMON)	Nur Chanif Choiri
77	Evaluasi Sari Belimbing	EVALUASI VOLUME SARI BUAH BELIMBING & SUHU STEAM TERHADAP KARAKTERISTIK SARI BUAH BELIMBING (AVERRHOA CARAMBOLA LINN) SUBGRADE HASIL PASTEURISASI DERECT STEAM INJECTION	Mebi Beem
78	Sirup Maltosa	PENGARUH KONSENTRASI B-AMILASI DALAM PEMBUATAN SIRUP MALTOSA PATI BERBAGI VAR UBI JALAR (IPOMEA BATATAS L) SECARA HIDROLISA ENZIMEATIS	Erlangga Rizki A
79	Tepung Jagung	TEPUNG JAGUNG TERFERMENTASI MENGGUNAKAN KULTUR CAMPURAN BAL	Kama Windhiarti Putri
80	Bakteriofog	APLIKASI BAKTERIOFOG SEBAGAI PENGHAMBAT PERTUMBUHAN SALMOMELLA TYPHIMURIUM PADA DAGING AYAM	Kurnia Vivi A
81	Bioetanol	BIOKONVERSI LIMBAH SERBUK GERGAJI KAYU SENGON SEBAGAI BAHAN BAKU FERMENTASI BIOETANOL DENGAN PRE TREATMAEN & JAMUR TIRAM PUTIH (POSTREATUS) & HIDROLISIS ASAM	Ratih Surya D
82	Oven Microwave	EFEK PENGGORENGAN DENGAN OVEN MICRO WAVE TERHADAP BIOETANOL DENGAN PRE TRATMENT JAMUR PELAPUK PUTIH & HIDROLISIS ENZIMATIS	Surya Febrianto

83	Bioetanol	PEMANFAATAN SERBUK GERGAJI KAYU UNTUK PRODUKSI BIOETANOL DENGAN PRE TREATMEN JAMUR PELAPUK PUTIH & HIDROLISIS ENZIMATIS	Prima Rahadita D
84	Ekstraksi Mikro Alga	EKSTRAKSI & IDENTIFIKASI SENYAWA ANTIMIKROBA PADA MIKRO ALGA MENGGUNAKAN METODE MAE (MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION)	Dian Anggara K
85	Miso	PENGARUH JENIS KACANG & KONSENTRASI RAGI TEMPE TERHADAP SIFAT KIMIA ORGANOLEPTIK & MIKROBIOLOGI MISO	Devita Nirmala Sari
86	Miso Kacang Hijau	PEMBUATAN MISO KACANG HIJAU PHASEOLUS PADIATUS L) KAJIAN LAMA TERFERMENTASI KOJI & KONSENTRASI GARAM	Nur Ainin Fitria C
87	Inulin	STUDI KEMAMPUAN INULIN SEBAGAI [PREBIOTIK (KAJIAN PENGARUH JENIS UMBI DAN JENIS ISOLAT) LACTOBACCILUS CASIE & LACTOBACCILUS PLANTARUM	Wilda Akadiana
88	Sari Blimbing	PENGAPLIKASIAN KEJUT MEDAN LISTRIK PADA SARI BUAH BELIMBING (AVERHOA CARAMBOLA L) 7 PENGARUH PERLAKUAN PENYIMPANAN	Nirrohim
89	Magang	PENGURANGAN PERSENTASI ROASTING LOSS PADA PEMBUATAN KOPI INSTANS DENGAN OPTIMALISASI KECEPATAN PERPUTARAN DRUM ROASTING DI PT NESTLE PANJANG INDONESIA FACTORI	Kukuh Raharto
90	Diabetes	PENGARUH PEMBERIAN CUKA SALAK VAR SUWARU (SALACA WINEGER VAR SUWARU (TERHADAP PROFIL LIPID TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES YANG DI INDUKSI DENGAN STREPTOZOTOCIN	Desty Yossy I
91	Edible Film, Pati Jahe	PENGARUH KONSENTRASI PATI JAHE EMPRIT & ASAM STREARAT TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK EDIBLE FILM	Megan Astari Masaputra
92	Biosensor, Kerusakan, PH	PEMANFAATAN PIGMEN ANTOSIANIN EKSTRAK MURBEI (MORUS ALBA L) SEBAGAI AGENT BIOSENSOR DALAM PEMBUATAN KEMASAN EDIBLE FILM PENDETEKSI KERUSAKAN SOSIS MELALUI INDKATOR PH	Adyafahmi W
93	Efek Hipoglicemik	EFEK HIPOGLICEMIK PADA TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES YANG DI INDUKSI DENGAN STREPTOZOTACIN PASCA PEMBERIHAN CUKA SALAK (SALCA VINEGAR)	Viera Nuriza Pratiwi
94	Beras Analog	BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG JAGUNG TERFERMENTASI DENGAN SUPLEMENTASI TEPUNG DAUN KELOR (MORINGA OLIEFEREO UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI ASI YANG DIUJI SECARA IN VITRO	Dini Nastiti Anjarsari
95	Eksplora BAL	EKSPLORASI ISOLAT BAKTERI ASAM LAKTAT PENGHASIL EXOPOLISACCARIDA DARI SAWI ASIN (BRASSICA GUNTEA)	Ratih Dewi Amalia
96	Beras Analog	BERAS ANALOG LAKTOGENIK BERBASIS TEPUNG JAGUNG (ZEA MAYS) TERSULFIKASI DENGAN SUPLEMENTASI TEPUNG DAUN KELOR (MORINGA OLIEFERA) YANG DIUJIKAN SECARA IN-VIVO	Siti Munawaroh
97	Effervescent Cincau	PEMBUATAN T) & GLUTEN DALAM PEMBUATAN TABLET EFFERVESCENT CINCAU HITAM (MESORRA PALOTRIS KAJIAN JENIS PELARUT & FOPRMULASI)	Ferisa Septiani
98	Subtitusi Parsial	PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN SUBTITUSI PARSIAL MOCAF TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK (KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG PORANG DAN AIR)	Rizka Aulia Rahma
99	Biskuit	PENGARUH RASIO MOCAF DENGAN TEPUNG TERIGU & PENAMBAHAN DAUN KELOR TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK BISKUIT	Binti M
100	Gelatin	GELATIN KULIT IKAN PARI (HIMANTERA GERRADI) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN ALAMI SAOS TOMAT	Dinda Winiastri

101	ikan tongkol, antosianin ubi jalar ungu, bioindikator, smart packaging	APLIKASI BIOINDIKATOR BERBASIS EKSTRAK ANTOSIANIN DARI UBI JALAR UNGU (<i>Ipomea batatas</i>) DALAM SISTEM KEMASAN PINTAR SEBAGAI PENDETEKSI KERUSAKAN FILLET IKAN TONGKOL (<i>Euthynnus affinis</i>)	Robet Ferdian
102	Daging Tinggi Serat	POTENSI JAMUR TIRAM (<i>PLEUROTUS ASTRETUS</i>) & GLUTEN DALAM PEMBUATAN DAGING TIRUAN TINGGI SERAT	Nela Agustin KW
103	Cookies, Glukosa Darah	EFEK PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH COOKIES & TEPUNG TEMPE & TEPUNG PISANG KEPOK PADA TIKUS WISTAR (<i>RATTUS NORIEGICUS</i>)	Riski Ayu Anggreini
104	Nugget	STUDI PEMBUATAN NUGGET KUPANG MERAH (<i>MUSCULITA TENHESEA</i>) KAJIAN PROPORSI KUPANG MERAH & TEPUNG KOMPOSIT (PROPORSI MOCAF; TAPIOKA) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & OPRGANOLEPTIK	Muhammad Budi Irawan
105	PEF	APLIKASI KEJUT MEDAN LISTRIK PADA SRI BUAH JAMBU BIJI MERAH (<i>PSIDIUM GUAVA L</i>) KAJIAN PERLAKUAN PEMANASAN AWAL & LAMA KEJUT LISTRIK	Triana Kumalasari
106	Polajajan	POLA JAJAN ANAK SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN LOWOKWARU KODYA MALANG	Trisna Piliandri
107	Limbah Cair Kelapa Sawit	ISOLASI, IDENTIFIKASI PARSIAL KARAKTERISTIK BAKTERI TEHRMOTOLERAN LIPOLITIK DARI LIMBAH CAIR PABRIK KELAPA SAWIT (<i>ELAEIS GUINENSIS JACQ</i>)	Ria Ayu Sito Resmi
108	Edible Coating	PENGARUH EDIBLE COATING PADA KARAKTERISTIK WORTEL (<i>DAUCUS CAROTA L</i>) FRESHCUT SELAMA PENYIMPANAN DINGIN KAJIAN KONSENTRASI KARAGENAN & LILIN LEBAH	Aniawati Nurunisa
109	Ubi Jalar Orange	STUDI PERUBAHAN SIFAT FISIK KIMIA UBI JALAR ORANGE SEBAGAI EFEK H M T	Rully Agustine
110	Ubi Jalar Ungu	KARAKTERISTIK TEPUNG UBI JALAR UNGU VAR ARAMURASAKI HASIL MODIFIKASI HMT UNTUK PEMBUATAN BERAS INSTANS	Intan Liza P
111	Gelatin	PEMBUATAN & ANALISIS SIFAT FISIK KIMIA GELATIN DARI LIMBAH KULIT IKAN KERAPU SERTA PENGARUHNYA DENGAN STABILISER PADA KUALITAS ES KRIM	Vina Yanuarti
112	Kualitas Kecap	PENGARUH PENAMBAHAN GULA TERFERMENTASI & WAKTU FERMENTASI MORONI TERHADAP KUALITAS KECAP KEDELAI	Dian Ika Rachmawati
113	Teh Sinom	PEMBUATAN MINUMAN TEH SINOM KAJIAN PROPORSI FILTRAT TEH HIJAU & KONSENTRASI ASAM SITRAT	Nur Afida Kurniawati
114	Sari Buah Belimbing	PENGARUH SUHU & LAMA PASTEURISASI DENGAN METODE DERECT STEAM INJECTION TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI BUAH BELIMBING (<i>AVERRHOA CARAMBOLA L</i>) SUBGRADE	Fisschaline Lady Janada
115	BAL	ISOLASI BAL PENGHASIL EPS (SERAT KASAR) PADA KUBIS SEGAR	Merry Kristina
116	Nugget Jamur Kancing	PENGARUH JENIS & KONSENTRASI POLISAKARIDA (AGAR KAGAGENAN & C M C) TERHADAP KARAKTERISTIK NUGGET JAMUR KANCING (<i>AGARICUS BISPORUS</i>)	Rizal Rahmansyah
117	Anthihipertensi	EFEK ANTHIHEPERTENSI TABLET EFFERVESCENT HERBAL CINCAU HITAN (<i>MESONA PALUTRIS BI</i>) SECARA IN-VIVO PADA TIKUS PUTIH <i>RATTUS NORVEGICUS</i>)	Anugrah Setyorini
118	Beras Tiruan	PENGARUH PROPORSI MODIFIED CASAVA FLOUR (MOCAF) DENGAN TEPUNG PORANG (<i>AMORPHOPHALUS MULLERI BLUME</i>) HASIL PEMURNIAN DAN JENIS PERENDAM HUMEKTAN PADA PROSES PEMBUATAN BERAS TIRUAN	Irene Bidari Prasetya

119	Kripik Kimpul	PENGARUH PERENDAMAN DALAM LARUTAN KALSIM HIDROKSIDA (CaCoH2) & NATRIUM BIKARBONAT (NaHCo3)	Candra Lutfi Yanuar
120	Mie Kering	PENGARUH PROPORSI PENGGUNAAN TEPUNG KOMPOSIT (TERIGU MOCAF, EDAMAME) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK MIE KERING	Rudy Panca Nur Waskita
121	Biskuit Suplementasi	PENGARUH RASIO TEPUNG TERIGU & TEPUNG UBI JALAR SERTA PROPORSI BAKING POWDER TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK BISKUIT TERSUPLEMENTASI TEPUNG DAUN KELOR	Intan Yola Irawan
122	Pati Ubi Jalar Putih HMT	MODIFIKASI TEPUNG UBI JALAR PUTIH (IPOMEA BATATAS L) VAR SUKUH DENGAN PROSES FERMENTASI DAN METODE HEAT MOISTURE TREATMENT (HMT) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK & KIMIA PATI	Redy Agustawa
123	Kefir Edamame	PENGARUH PENAMBAHAN BERBAGAI JENIS SUMBER KARBON & LAMA FERMENTASI TERHADAP AKTIVITAS ANTIBAKTERI & SIFAT KIMIA KEFIR EDAMAME (GLICEMIX MAX L MERR)	Nurmalisna
124	Pasta Nanas	PENGARUH PENAMBAHAN ASAM SITRAT & GULA DALAM PEMBUATAN PASTA NANAS TERHADAP KUALITAS MINUMAN BUAH NANAS	Moch Arief Hidayat
125	Kopi Anthih hipertensi	PEMBUATAN KOPI INSTAN ANTHIHEPERTENSI DENGAN FORTIFIKASI EKSTRAK DAUN SALAM SEBAGAI PENURUN TEKANAN DARAH TIKUS WISTAR JANTAN	Prima Dharma K
126	Minuman Sari Kulit Mangga	PEMBUATAN BUBUK SARI KULIT MANGGIS (GARANIA MANGOSTANA L) DENGAN METODE FOAM DRYING MENGGUNAKAN VACUM DRYER (KAJIAN SUHU PENDINGERANG & LAMA PENDINGERANG)	Int Mulya Arti
127	Osmodehidrat	PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN SUKROSA & LARUTAN GARAM (NaCl) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK OSMODEHIDRAT BELIMBING (AVERRHOA CARAMBOLA)	Sekar Ayu Andini
128	Mie Anthih hipertensi	MIE INSTAN UNTUK PENDERITA HIPERTENSI BERBASIS TEPUNG UMBI UWI PUTIH (DIOSCOREA ALATA) & GLUTEN	Desi Awali Arini
129	Osmodehidrat Nangka	OSMODIHIDRAT BUAH NANGKA SEBAGAI PERLAKUAN PENDAHULUAN UNTUK PROSES PENDINGERANG (KAJIAN PERBEDAAN KONSENTRASI GULA & GARAM	Siti Khotijatul M
130	Biomasa	PENGARUH KONSENTRASI TETES TEBU TERHADAP PRODUKSI BIOMASSA SEL SACHAROMYCES CEREVISIAE DAN CANDIDA UTILIS (FNCC 3036)	Rima Azara
131	Limbah Ikan Lemuru	ISOLASI, IDENTIFIKASI & KAREKTERISTIK BAKTERI LIPOLITIK DARI LIMBAH CAIR PENGALENGAN IKAN LEMURU (SARDENELLA LONGICEPS)	Lia Ratnawati
132	Bioetanol	PEMBUATAN BIOETANOL DARI PATI BIJI NANGKA OLEH ZYMONONAS MOBILIS CPA (KAJIAN KONSENTRASI INOKULUM & AMONIUM SULFAT	Atmiral Ernes
133	Beras Tiruan Berbasis Umbi-Umbian	PENGARUH PROPORSI TEPUNG PORANG DENGAN TEPUNG TAPIOKA & KONSENTRASI SORBITOL DALAM PEMBUATAN BERAS TIRUAN BERBASIS UMBI-UMBIAN	Vicky Rahmawati
134	Mie Instans Anthih hipertensi	EFEK ANTHIHIPERTENSI MIE INSTAN BERBASIS TEPUNG UMBI GEMBILI (DIOSCOREA ESCULENTA) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG GLUTEN YANG DDIUJI SECARA IN VIVO	Siwi Nugraheni
135	Kerupuk Ceker	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TAPIOKA & TEPUNG CEKER AYAM SERTA PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK KERUPUK	Taufik Taufani

136	Kunyit Asam	PENGARUH KONSENTRASI KUNYIT (CUCURMA LONG L) & ASAM JAWA (TAMARINDUS INDICA) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK PERMEN JELLY KUNYIT ASAM	Tri Novi Ardiyani
137	Hipatoprotektive	EFEK HIPATOPROTEKTOR FRAKSI KAYA TOTRIANOLDRI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT TERHADAP KONDISI STRES OKSIDATIF TIKUS WISTAR (RATTUS NORVEGICUS)	Grace Martanti P F
138	Jus Brocoli	PENGARUH PEMBERIAN JUS BROCOLI TERHADAP PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH TIKUS PUTIH (RATTUS NORVEGICUS) STRIN WISTAR DIABETIS MILITUS	Sufia Fitriani
139	Daun Bambu	UJI POTENSI ANTIOKSIDAN DAN ANTI HEPOTOTOKSIK EKSTRA AIR DAUN BAMBUN (GIGANTOCHLOA QPUS) PADA TIKUS STRIN WISTAR AKIBAT INDUKSI PARACETAMOL DOSIS TOKSIK	Bayu Tri Sutrisno
140	Daun Sirsak	OPTIMASI PROSES EKSTRAKSI DAUN SIRSAK & DENGAN METODE MAE RESPON AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TOTAL FENOL	Latifa Putri A
141	CPPB-IRT, Minuman jahe instan, Industri Rumah Tangga	PEMBUATAN PANDUAN PENGENDALIAN PROSES UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) JAHE INSTAN	Nektaria Sari
142	Sari Alang-alang	PENGARUH LAM FERMENTASI TERHADAP SIFAT KIMIA ORGANOLEPTIK MINUMAN FERMENTASI SARI ALANG-ALANG	Aprilia Sandra R
143	Total Fenol Daun Sirsak	PENENTUAN NILAI MAXIMUM WAKTU EKSTRAKSI & RASIO BAHAN VOLUME PELARUT DALAM RESPON AKTIVITAS ANTIOKSIDAN & TOTAL FENOL PADA PROSES EKSTRAKSI DAUN SIRSAK (ANNOCIA MUICOLA L) MAE	Fatifa Asmarani
144	Es Krim Alng-alang	PENGARUH PROPORSI TEH HIJAU & ALANG-ALANG DAN WAKTU HOMOGENISASI TERHADAP KUALITAS ES KRIM TEH HIJAU ALANG-ALANG	Maulviani Ridaningsih
145	Beras Analog	BERAS ANALOG BERBASIS UMBI GADUNG (DIOSCOREA HISPIDA DENT) & ALGINAT SEBAGAI PANGAN BERKASIA OBAT (MEDICINAL FOOD) BAGI PENDERITA DIABETIS YANG DIUJIKAN SECARA IN-VIVO	Ika Wulandari
146	Tepung Ubi Jalar	STUDI PERUBAHAN SIFAT FISIK KIMIA TEPUNG UBI JALAR SBG EFEK MODIFIKASI MENGGUNAKAN METODE HMT	Kharinda Siswa
147	Kecap Kupang Pb	EVALUASI PENURUNAN TIMBAL (PB) KUPANG (LORBUKI TABA) DENGAN PERENDAMAN ASAM JAWA (TAMARISDUS INDICA) DAN BELIMBING WULUH (AVVERHOA BELINBI) SERTA APLIKASINYAPADA PEMBUATAN KECAP KUPANG	Jhauharotul Muklisyyah
148	Bumbu Gulai Siap Pakai, Umur Simpan, ASLT, pendekatan Arrhenius	PENENTUAN UMUR SIMPAN BUMBU GULAI MENGGUNAKAN METODE ASLT DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS	Made Gayatri Anggokasih
149	Nugget Tempe	STUDI FORMULASI PEMBUATAN NUGGET DENGAN SUBSITUSI TEMPE & TEPUNG MOCAF SERTA LAMA PENGARUH PENGARUH PENGUKUSAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA & ORGANOLEPTIK PRODUK NUGGET TEMPE	Ardhita Rahman
150	Anthidhiare	UJI BANDING ANTI DHIARE EKSTRAK DAUN CINCAU HITAM (MESONA PALUSTRIS BL) DAUN SAWO MANILA (ACHROS ZAPOTA) & DAUN SALAM (SYZYGIUM POLIANTOSIN (WIGNT) WALP) DALAM PEMBUATAN JELLY DRINK PADA MENCIT JANTAN	Rahma Maya Safitri

151	Siklus Auto Claving	PENGARUH PERLAKUAN SIKLUS AUTOCLAVING COOLING TEPUNG UMBI SUWEG (ARMORPALUS COMPANULATUS BI) TERHADAP KETAHANAN PENINGKATAN KADAR GLUKOSA DARAH TIKUS WISTAR (RATTUS NOVERGICUS)	Windy Indriani S M
152	Pengeringan Belimbing	PENGARUH LAMA PERENDAMAN & LAMA PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUAH BELIMBING MANIS (AVVERHOA CARAMBOLA)	Johan
153	Stiff Qorit Mango	PEMBUATAN STIFF QORIT MANGO UGALI INSTANS KAYA NUTRISI DALAM UPAYA PENANGGULANGAN MALNUTRISI PADA ANAK-ANAK DI KENYA	Annisa Nur Miladyah
154	Kentang Beku	EFEK PENGGORENGAN KENTANG BEKU DENGAN MICROWAVE OVEN TERHADAP KUALITAS FISIK KIMIA MINYAK GORENG	Ahmad Mahmudan Zukri
155	Pare	UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BUBUK PARE (MOMOSDICA CHARANTIA) KAJIAN METODE & LAMA BLANCHING	Juli Yanti Manahu
156	Minuman Sari Pare	PENGARUH PENAMBAHAN GARAM DAN LAMA PENGGARAMAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIBAKTERI MINUMAN SARI PARE	Hana Theresia Sidauruk
157	Teh Cincau Hitam	PENGEMBANGAN PRODUK MINUMAN TEH CINCAU HITAM DENGAN METODE PENYEMPROTAN HAMPA UDARA	Muhammad Herdi Nurdin
158	Cuka Anggur	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI CUKA ANGGUR BALI (VITIS VINIFERA) KAJIAN BUAH AGGUR UTUH : BUAH ANGGUR KUPAS SERTA PROPORSI BUAH : AIR	Aprilia Kristiani
159	Terinduksi Minyak Jelantah	EFEK ANTIOKSIDAN SIRUP JAHE PADA KONDISI STRES OKSIDATIF TIKUS WISTAR JANTAN (RATTUS NOVERGICUS) YG TERINDUKSI OLEH MINYAK JELANTAH	Rarasani Patria Putri
160	Es Krim Nabati, Kedelai Dan Sirsak, Bahan Baku, CMC	PEMBUATAN ES KRIM NABATI DENGAN BAHAN BAKU KEDELAI (GLICEMIX MAX L) DAN SIRSAK (ANNONA MURICATA) KAJIAN BAHAN BAKU & KONSENTRASI CMC	Aprilia Angraini
161	Cookies Penghambat Glukosa Darah	COOKIES BERBASIS MOCAF DAN PATI UBI JALAR KUNING TERFERMENTASI SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL PENGHambat KADAR GLUKOSA DARAH YANG DIUJI SECARA IN-VIVO	Diah Mustikasari
162	Fermentasi Biji Nangka	FERMENTASI BIJI NANGKA UNTUK PRODUKSI BIOETANOL OLEH <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (KAJIAN KONSENTRASI INOKULUM DAN AMONIUM SULFAT)	Anita Meriza
163	Polisakarida Umbi Gembili	KARAKTERISTIK POLISAKARIDA LARUT AIR (PLA) KASAR DAN FRAKSI NON PLA DARI UMBI GEMBILI (<i>Dioscorea esculenta</i>) DAN UMBI uwi (<i>Dioscorea alata</i>) YANG DIEKSTRASI DENGAN AIR DAN SEDIMENTASI ALAMI	Kenya Inesticha
164	Cuka Anggur Bali	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN CUKA ANGGUR BALI (<i>Vitis Vinifera</i>) (KAJIAN BUAH UTUH : BUAH KUPAS dan PROPORSI BUAH : AIR	Christina Veronica
165	Tepung Singkong	ISOLASI KARAKTERISASI BAKTERI ASAM LAKTAT DAN PEMANFAATANNYA SEBAGAI STARTER KERING MOCAF DENGAN PENAMBAHAN NUTRISI YANG DIAPLIKASIKAN PADA PEMBUATAN TEPUNG SINGKONG TERFERMENTASI	Rizqy Bayu Pratama
166	Antosianin Murbel, Fillet Ikan Patin	PENGEMBANGAN KEMASAN PINTAR BERBASIS ANTOSIANIN MURBEL (<i>Morus Alba</i> sp.) SEBAGAI SENSOR KESEGERAN UNTUK MENDETEKSI TINGKAT KEBUSUKAN FILLET IKAN PATIN	Supriyadi
167	Daun Jati	AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK KASAR DAUN JATI MAS (<i>Tectona grandis</i>) METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION TERHADAP (<i>Escherichia coli</i> DAN <i>Staphylococcus aereus</i> (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Pelarut : Bahan)	Cynthia Setiawan

168	Bakteriofag, Daging Ayam	APLIKASI BAKTERIOFAG SEBAGAI PENGHAMBAT PERTUMBUHAN <i>Salmonella typhimurium</i> PADA DAGING AYAM	Alfi Azizah
169	Herbal Bungkil Kcang Jahe	SNACK TING-TING HERBAL BUNGKIL KACANG JAHE (Kajian Proporsi Tepung Bungkil Kacang Tanah dan Jahe)	Nina Hidayati
170	Kecap Manis	STUDI KUALITAS KECAP MANIS YANG BEREDAR DI DAERAH MALANG RAYA	Illosa Nathania S
171	Edamame Afkir	PEMANFAATAN EDAMAME AFKIR SEBAGAI SUSU EDAMAME (<i>Glycine max</i> (L) Merr.): KAJIAN SUHU DAN LAMA BLANSING	Faurita Resti P
172	Whey Keju	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI MINUMAN FERMENTASI WHEY KEJU DARI <i>Lactobacillus Plantarum</i> B2 DAN <i>Lactobaccillus bulgaricus</i>	David Yudianto
173	Tepung Singkong	PENGARUH KONSENTRASI PENAMBAHAN ISOLAT BAKTERI ASAM LAKTAT AMILOLITIK SELULOLITIK PADA PEMBUATAN STARTER KERING MOCAF TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG SINGKONG TERFERMENTASI	Dwi Yuliasuti
174	Kombucha Apel	PROSES PEMBUATAN KOMBUCHA APEL (<i>Malus Sylvestris</i> Mill) (Kajian Perbandingan Air : Apel dan Lama Fermentasi)	Laili Rohmatthul Ula
175	Ekstrak Pektin, Sari Rosela	PENGARUH JENIS BAHAN PENGENDAP DAN LAMA PENGENDAPAN TERHADAP KARAKTERISTIK EKSTRAK PEKTIN DARI LIMBAH MINUMAN SARI ROSELA (<i>Hibiscus Sabdrifa</i> L)	Faisal Aggy
176	Daun Cincau Hitam	EFEK EKSTRAK AIR DAUN CINCAU HITAM (<i>Mesona Palustris</i> BL) SEBAGAI HEPATOPROTEKTOR PADA TIKUS STRAIN WISTAR YANG TERINDUKSI PARASETAMOL DOSIS HEPATOTOSIK (KAJIAN NILAI SGOT, SGPT DAN HISTOLOGI)	Wahyu Pradana

DAFTAR SKRIPSI THP 2013

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS	PEMBIMBING
1	Sirup Maltosa	PENGARUH SUHU GELATIRISASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA SIRUP MALTOSA DARI PATI BEBERAPA VARIETAS UBI JALAR (IPOMOEA BATATAS L) SECARA HIDROLISIS EENCIMATIS	Ryan Adi Susanto	YNT
2	Pektin	PENGARUH VARIASI PH & JENIS PELARUT ASAM TERHADAP KARAKTERISTIK PEKTIN KULIT	Vio Oktavia Sihombing	JKN
3	Edible Film Pati Gembili	PEMANFAATAN PATI GEMBILI SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN EDIBLE FILM (KAJIAN KONSENTRASI PATI GEMBILI DAN PROPORSI GLISEROL)	Panji Nugraha	YNT
4	Velva Buah Belimbing	STUDI PEMBUATAN VELVA BUAH BELIMBING MANIS (AVERHOA CARAMBOLA L) KOMBINASI BELIMBING L) (KAJIAN PROPORSI BELIMBING MANIS : BELIMBING WULUH DAN KONSENTRASI CMC)	Maryam Hasan	JKN
5	Umur Simpan Bumbu	PENDUGAAN UMUR SIMPAN BUMBU BALADO SIAP PAKAI DENGAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT)DENGAN PENDEKATAN ARHENIUS	Asty Riska	SSY
6	Tablet Suplemen	PEMBUATAN TABLET SUPLEMEN MAKANAN NEUKROALGA (TETRASELMIS CHUII) KAJIAN PERBEDAAN JENIS & PROPORSI BAHAN PENGISI)	Riza Efha Nurzana	TDW
7	Rice Paper	STUDI PENGARUH PENGGUNAAN BERBAGAI MACAM KONSENTRASI TEPUNG MENIR BERAS FERMENTASI TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA RICE PAPER	Herlia Nurfiti Said	HRJ
8	Bioetanol ke II	PRESREATMENT AMPAS TEBU (SUCEKA NUM OFICINARUM) SEBAGAI BAHAN BAKU BIOETANOL GENERASI KEDUA	Indah Kusumawardini	AKW
9	Purple Sweet Potato Peel, anthocyanin, Copigmentation, stability	KOPIGMENTASI ANTOSIANIN KULIT UBI JALAR UNGU (IPOMOEA BATATAS VAR. AYAMURASAKI) DENGAN KOPIGMENTASI KASEINAT DAN PROTEIN WHEY SERTA STABILITASNYA TERHADAP PEMANASAN	Wahyu Eka Arief Santoso	TES
10	Es Krim Mangga Podang	PEMBUATAN ES KRIM RENDAH LEMAK DENGAN BAHAN BAKU MANGGA PODANG (MANGIFERA INDICA L) DAN SARI KEDELAI (GLYCINE MAX L) (KAJIAN KONSENTRASI WHIPPING CREAM NON DAIRY DAN CMC)	Cindy Permata Sari	SSY
11	Anti Bakteri VS. P.Coli dan S.Aurpus	PERBANDINGAN EFEK PENGHAMBATAN PERASAN UMBI BAWANG PUTIH & SISTEM AIR DAUN THE HIJAU TERHADAP PERTUMBUHAN STAPHYLOCOCCUS AUREUS DAN ESCHERICHIA COLI PADA DAGING AYAM DAN UDANG	Anang Bagus Pandu Negoro	WDR
12	Limbah Kulit Ubi Jalar Ungu	EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI LIMBAH KULIT UBI JALAR UNGU (IPOMOEA BATATAS L) METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (KAJIAN WAKTU EKSTRAKSI DAN RASIO BAHAN : PELARUT)	Luqman Agung Wicaksono	YNT
13	Ekstrak Kubis Ungu	PENGEMAS EDIBLE FILM DIPERKAYA EKSTRAK KUBIS UNGU(BRASSICA OLERACIA VAR CAPITATA LF ROBRA SEBAGAI BIOINDIKATOR DETEKSI UMUR SIMPAN SOSIS	Ata Aditya Wardana	TDW
14	Sawi Hijau	PENGARUH KONSENTRASI SAWI HIJAU (BRASSICA RAPA VAR PARACHINENSIS L) SERTA KONSENTRASI AGAR TERHADAP KARAKTERISTIK ES KRIM NABATI (MELLORINE)	Maryam Khoirun Nisa	TES

15	Beras Analog	OPTIMASI KADAR PROTEIN DAN NILAI ENERGI PADA PEMBUATAAN BERAS ANALOG BERBASIS UMBI KIMPUL (XANTHOSHOMA SAGITIFOLIUM) KEDELAI ANJASMORO & TAPIOKA DENGAN RESPONSE SURFACE METHODOLOGY (RSM)	Sindy Nindia Maretha Haristanti	HRJ
16	Keju Gouda, Susu Kedelai	PENGARUH LAMA PEMERAMAN & PENAMBAHAN SUSU KEDELAI TERHADAP SIFAT FISIKA-KIMIA & ORGANOLEPTIK KEJU GOUDA	Salzabila Qisti	HRJ
17	Temulawak, Fermentasi, Sirup	PENGARUH KONSENTRASI GULA PASIR & LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP TEMULAWAK	Rizna Ethika Indah	WHN
18	Bubur Instan, Kentang, Kecambah, Kacang Hijau	PEMANFAATAN KENTANG & KECAMBAH KACANG HIJAU SBG ALTERNATIF MAKANAN PENDAMPING AIR SUSU IBU (KAJIAN LAMA PENGUKUSAN KENTANG & PROPORSI TEPUNG KENTANG & TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA)	Timotius Defri P.G	SBW
19	Ubi jalar Kuning, Kedelai, Es Krim	PENGARUH PENAMBAHAN DAN LAMA BLANCHING SARI KEDELAI TERHADAP KANDUNGAN SIFAT FISIK, KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK ES KRIM UBI JALAR KUNING	Dian Prasetyo	YNT
20	Daun Gambir, MAE, Anti Bakteri	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI DARI EKSTRAK DAUN GAMBIR (UNTARIA GAMBIL) MENGGUNAKAN METODA MAE PADA E.COLI S.THYPI, S.AUREUS DAN B.CEREUS (KAJIAN RASIO BAHAN: PELARUT DAN WAKTU EKSTRAKSI)	Agi Arinta	JKN
21	Pepaya, Ultrasonic, Antioksidan	PENGARUH PERLAKUAN PENDAHULUAN DAN LAMA EKSTRAKSI EKSTRAK ANTIOKSIDAN BUAH PEPAYA (CARICA PAPAYA L) DENGAN METODE ULTRASONIC ASSISTED EXTRACTION)	Mahfichatul F	JKN
22	Pepaya, Antioksidan, Ultrasonic	EKSTRAKSI ANTIOKSIDAN DARI BUAH PEPAYA DG MENGGUNAKAN ULTRASONIC BATH (KAJIAN PROPORSI BAHAN : PELARUT DAN TINGKAT KEMATANGAN PEPAYA)	Alimia Arif Meutia	JKN
23	Cabai Merah Afkir, Bubuk Cabai Merah	PEMANFAATAN CABAI MERAH AFKIR DALAM PEMBUATAN BUBUK CABAI MERAH (CAPSICUM ANNUM L) KAJIAN: PROPORSI CABAI MERAH SEGAR: CABAI MERAH AFKIR DAN WAKTU BLANSING	Wisnu Aribowo	SSY
24	Anti Bakteri, Gambir Cubadak, MAE	AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK KASAR DAUN GAMBIR CUBADAK METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION TERHADAP BAKTERI PATOGEN (KAJIAN DAYA MIKROWAVE & WAKTU EKSTRAKSI)	Yudith Ferdiyan	JKN
25	Beras Analog, Umbi Garut, Hiperglikemik	BERAS ANALOG BERBASIS UMBI GARUT (MARANTA ARUNDINACEAE L) SBG PANGAN BERKHASIAH OBAT (MEDICINAL FOODS) YANG DIUJIKAN PADA TIKUS HIPERGLIKEMIK	Anindya Dyah R	TES
26	Es Krim Nabati, Bayam, Klorofil	PENGARUH KONSENTRASI BAYAM HIJAU (AMARANTHUS BLITHUN L) SEBAGAI PANGAN BERKHASIAH OBAT (MEDICINAL FOODS) YANG DIUJIKAN PADA TIKUS HIPERGLIKEMIK	Anindya Dyah R	TES
27	Tepung Konjac, Es Krim, Lemak, Stabilizer	PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG KONJAK (AMORPHOPALLUS KONJAC) SEBAGAI PENGGANTI LEMAK DAN PENSTABIL TERHADAP KARAKTERISTIK & ORGANOLEPTIK ES KRIM RENDAH LEMAK	Sri Handayani	AJS
28	Cuka Apel, Cuka Salak, Diabetes Melitus, Histopatologi, Penurunan Glukosa Darah	STUDI KOMPARASI PEMBERIAN CUKA APEL & CUKA SALAK TERHADAP PENURUNAN GLUKOSA DARAH & HISTOPATOLOGI PANKREAS PADA TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES MELLITUS YANG DIINDUKSI DENGAN STREPTOZOTOCIN (STZ)	Izzaty Nuril Fajri	EZB

29	Cuka Salak, Cuka Anggur, Diabetes Mellitus, Histopatologi, Penurunan Glukosa Darah	STUDI KOMPARASI PEMBERIAN CUKA SALAK & CUKA ANGGUR TERHADAP PENURUNAN GLUKOSA DARAH & HISTOPATOLOGI PANKREAS PADA TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES MELLITUS YANG DIINDUKSI DENGAN STREPTOZOTOCIN (STZ)	Iva Fitriana Ismini	EZB
30	Umbi Suweg	EKSTRAKSI AIR TERHADAP UMBI SUWEG (AMORPHOPHALLUS CAMPANULATUS BI) DAN UWI DAN KARAKTERISASI FRAKSI DARI SEDIMENTASI ALAMI	Sanniar Edytha Putri	HRJ
31	Umbi Suweg	EFEK HIPOGLIKEMIK DARI MODIFIKASI TEPUNG UMBI SUWEG (AMORPHOPHALLUS CAMPANULATUS BI) DENGAN METODE AUTOCLAVING COOLING YANG DIUJI PADA TIKUS WISTAR (RATUS NORVEGICUS)	Shelvy Mahdiya izzati	TDW
32	Ragi Tape	MODIFIKASI PATI DENGAN METODE FERMENTATIK MENGGUNAKAN RAGI TEMPE DALAM MEMPERBAIKI SIFAT FISIK KIMIA TEPUNG JAGUNG BERONDONG (ZEA MAYS EVERTA) (KAJIAN KONSENTRASI RAGI & LAMA WAKTU FERMENTASI	Adi Surgawan	WDR
33	Pati Jahe Emprit	PENGARUH RASIO PATI JAHE EMPRIT (ZINGIBER OFICINALE VAR RUBRUM) & PATI GARUT SERTA KONSENTRASI BAKING POWDER TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK COOKIES	Widyastika Prayestha	SSY
34	Pati Ubi Jalar Ungu	KARAKTERISASI SIFAT FISIKO KIMIA PATI UBI JALAR UNGU VARIETAS AYAMURASAKI TERMODIFIKASI PROSES PERENDAMAN DAN HEAT MOISTURE REATMEN	Fransiska Victoria Puung	WDR,DWN
35	Pati Jahe Emprit	PEMANFAATAN PATI JAHE EMPRIT(ZINGIBIER OFFICINALE VAR RUBRUM)SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN COOKIES(KAJIAN PROPORSI PATI JAHE DENGAN PATI GARUT & PENAMBAHAN TELUR)	Dwika Adi Surya	SSY
36	Jambu Biji Merah	PEMBUATAN VELVA JAMBU BIJI MERAH PREBIOTIK (LACTOBACILLUS ACIDO PHILUS) KAJIAN PRESENTASI PENAMBAHAN SUKROSA DAN CMC TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, MIKROBIOLOGI DAN ORGANOLEPTIK	Devrina Nova Maria	EZB ELS
37	Crakers	PREDIKSI UMUR SIMPAN CRAKERS MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARHENIUS	Steffy Marcella F	TES
38	Cuka Apel	PENDUGAAN UMUR SIMPAN CUKA APEL DENGAN METODE ASLT PENDEKATAN ARHENIUS	Muhammad Ibnu Sina	SSY
39	Gula Invert	PEMBUATAN GULA INVERT	Maya	
40	Bubuk Kakao	PENGARUH PEMBERIAN BUBUK KAKAO HASIL PENYANGRAIAN VAKUM SEBAGAI PREVENTIF TERHADAP KONDISI STRES OKSIDATIF TIKUS WISTAR	Chintya Anugrawati	TES
41	Edible Film Daun Jati	FORMULASI EDIBLE FILM SEBAGAI ANTIBACTERIA ACTIVE PACKAGING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN JATI (TECTONA GRANDIS) (KAJIAN PROPORSI PATI TAPIOKA DAN SUHU PENGERINGAN EDIBLE FILM)	Daffi Rauf Mawardy Putra	JKN
42	Edible Film Daun Jati	FORMULASI EDIBLE FILM ANTIBACTERIAL AKTIVE DIPERKAYA DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK ANTIBAKTERI DAUN JATI (TECTONA GRANDIS)	Ponco Budyanto	JKN

43	Asi, Biskuit, Daun Katuk, Laktogen In Vivo	BISKUIT LAKTOGENIK PERANGSANG PODUKSI ASI (AIR SUSU IBU)BERBASIS KEARIFAN LOKAL DAUN KATUK (SAUROPIUS ANDROYNUS(L) MERR)YANG DIUJI SECARA INVIVO	Agustin	TES
44	Yogurt	STUDI AKTIVITAS ANTIBEKTERI YOGURT SARI KORO PEDANG BIJI PUTIH KAJIAN KONSENTRASI PENAMBAHAN SUKROSA & SKIM	Suriah Yuli H	JKN
45	Sari Buah Pare	PENGARUH PENAMBAHAN GARAM DAN LAMA PENGGARAMAN TERHADAP AKTIVITAS ASNTIOKSIDAN SARI BUAH PARE (MOMORDICA CHARANTIA L)	Rina Olivianti	EZB
46	Filtrat Jahe	FORMULASI BUBUK "TEA JES" INSTAN PADA FILTRAT THE HIJAU (CAMELLIA SINESIS) & FILTRAT JAHE (ZINGIBER OFFICINALE) DENGAN PENAMBAHAN FILTRAT KAYU SECONG (CAESALPINA SAPPAN)	Eko Prasetyo	JKN
47	Bakso	ANALISA PREFERENSI PERILAKU MAHASISWA DAN KEAMANAN PANGAN TERHADAP BAKSO DI SEKITAR UB	Ha Mi Thah	SSY
48	Bubuk Kakao	EFEK ANTIOKSIDAN SEDUHAN BUBUK KAKAO LINDAK (THEOBROMA CACAO L) HASIL PENYANGRAIAN VAKUM TERHADAP PENCEGAHAN STRESS OKSIDATIF TIKUS WISTAR JANTAN (RATUS NORVEGICUS) AKIBAT PEMBERIAN MINYAK JELANTAH	Mustika Rohma Wardhani	TES
49	Kulit Jeruk Manis	EKSTRAKSI PEKTIN DARI KULIT JERUK MANIS (CITRUS SINENSIS OSBECK) (KAJIAN TINGKAT KEMATANGAN & JENIS PENGENDAP)	Nur Wachida	YNT
50	Rumput Laut	PENAMBAHAN RUMPUT LAUT EUCHEUMA COTTONII PADA BERAS TIRUAN BERBASIS TEPUNG KIMPUL (XANTHOSOMA SAGITIFOLIUM) & TEPUNG BERAS	Citra Riza Umami	WHS
51	Pasta Buah Mangga Podang	PEMBUATAN PASTA BUAH MANGGA PODANG (MANGIFERA SITRAT & GULA PASIR)	Nadia Rachmawati	WHS
52	Kombucha Murbei	PROSES PEMBUATAN KOMBUCHA MURBEI (MONS ELBA L) (KAJIAN JENIS GULA & LAMA FERMENTASI)	Mudanifah	WHS
53	Sari Umbi Bengkuang	STUDI PEMBUATAN MINUMAN SINBIOTIK SARI UMBI BENGKUANG (PUCHYRICUS EROSUS) DENGAN ISOLAT LACTOBACILLUS PLANTARUM (KAJIAN PROPORSI SARI UMBI BENGKUANG : AIR & KONSENTRASI SUKROSA)	Inez Caraka	JKN
54	Pasta Santan & Telur Bebek	PERBAIKAN KUALITAS ROTI MANIS DI FPTC (FOOD PRODUCTION AND TRAINING CENTER) UNIVERSITAS BRAWIJAYA MALANG (KAJIAN FORMULASI PENGGUNAAN PASTA SANTAN & TELUR BEBEK)	Ulfa Asyfarina Qur'ani	WHS
55	Tepung Bekatul & Tepung KacaNG kedelai	FORMULASI & PEMBUATAN MAKANAN PADAT BERBAHAN DASAR TEPUNG BEKATUL & TEPUNG KACANG KKEDELAI SEBAGAI ALTERNAATIF PANGAN DARURAT MENGGUNAKAN TEKNIK LINEAR PROGRAMING	Berri Amani	HRJ
56	Sari Buah Belimbing Manis	PEMBUATAN SARI BUAH BELIMBING MANIS (AVERHOA CARAMBOLA LINN) DENGAN MEMANFATKAN KERUSAKAN SEL AKIBAT METODE PEMBEKUAN LAMBAT & THAWING	Annisa Yulita Citrawati	WHS

57	Konsentrasi Koji & Suhu Inkubasi	PEMBUATAN MISO DENGAN MEMANFAATKAN EDAMAME AFKUR (GLYCIN MAX (L)MERRILL (KAJIAN KONSENTRASI KOJI SUHU INKUBASI)	Riris Wahyuhapsari	AKW
58	Pati Singkong Mentah	PROSES FERMENTASI PATI SINGKONG MENTAH OLEH LACTOBACILLUS PLANTARUM B9 (KAJIAN JENIS & KONSENTRASI SUMBER NITROGEN)	Andri Yudhi Andhika Setyawan	WDR, DWN
59	Sari Bers Merah (Oryza Nivara) Probiotik, Lactobacillus	PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI SUSU SKIM & SUKROSA TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN PROBIOTIK SARI BERAS MERAH (ORYZA NIVARA)	Rinelda Ayu Sintasari	JKN, DWN
60	Bekatul, Tepung Ketan Putih, Terigu, Opak	FORMULASI OPAK BEKATUL PADI (KAJIAN PENAMBAHAN BEKATUL DANPROPORSI TEPUNG KETAN PUTIH: TERIGU)	Alinna Listyani	EZB
61	Nasi Instan, disodium fosfat, kondisi tekanan 1 atm, waktu rehidrasi, scanning Election Microscope	PENGARUH DISODIUM FOSFAT (NA ₂ HPO ₄) DAN KONDISI PERENDAMAN DALAM SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK NASI INSTAN	Louisa Adriana	SBW
62	Roti Tawar Laktogenik, Asi, daun Katuk, In Vivo, Roti Tawar Laktogenik Substitusi tepung daun Katuk 10%, peningkatan berat badan anak tikus	ROTI TAWAR LAKTOGENIK, PRODUK PANGAN PERANGSANG PRODUKSI ASI (AIR SUSU IBU), BERBASIS KEARIFAN LOKAL DAUN KATUK (SAUROPUS ANDROGYNUS (L) MERR) DENGAN PENGUJIAN	Eryna Satyaningtyas	TES
63	Bengkuang, Sinbiotik, Lactobacillus, Plantarum, Inulin, Lama Fermentasi, kecepatan agitasi	PEMBUATAN MINUMAN SINBIOTIK SARI BENGKOANG (PACHYRHIZUS EROSUS)	Ryan Pieter Imanuel Nalle	JKN, DWN
64	Kulit Jeruk Bali, Metode Ultrasonik, Senyawa Antibakteri, Diameter Zona hambat	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK KULIT JERUK BALI (Citrus Maxima) MENGGUNAKAN METODE EKSTRAKSI ULTRASONIK PADA BAKTERI UJI ESCHERICHIA COLI DAN STAPHYLOCOCCUS AUREUS (Kajian Perbandingan Lama Waktu Blansing Dan Ekstraksi)	Ani Rahmawati	WDR
65	Cincau hitam, jahe, kayu manis, anti oksidan	FORMULASI PRODUK MINUMAN HERBAL BERBASIS CINCAU HITAM (Mesonapalustris), Jahe (Zingiber Officinale), Dan Kayu Manis (Cinnamomum burmani)	Rachmad Rizal Yulianto	TDW
66	Karboksimetilasi, Selulosa, CMC (Carboxymethyl Cellulose, Kulit Kakao, Theobroma Cacao L)	PEMANFAATAN SELULOSA DARI LIMBAH KULIT BUAH KAKAO (Teobroma cacao L) SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN CMC (Carboxymethyl Cellulosa) (Kajian Konsentrasi Asam Trikloroasetil dan Lama Agitasi)	Dianrifiya Nisa	WDR
67	Sari Tempe, beras kencur, ice cream, stabilizer	PENAMBAHAN BERAS KENCUR & JENIS PENSTABIL PADA PEMBUATAN ES KRIM BERBASIS SARI TEMPE TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Eryk Hendrianto	WDR

68	Tepung Jagung, Modifikasi Pati, Natrium Metabisulfat, Fermentasi	PENGARUH LAMA PERENDAMAN LARUTAN Na ₂ S ₂ O ₅ DAN LAMA FERMENTASI RAGI TAPE TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA TEPUNG JAGUNG(Zea Mays L)	Mukhamad Ryan Akbar	YNT
69	Pisang, Over Produksi, Madu, Lempok Pisang	PEMBUATAN LEMPOK PISANG (Kajian Jenis Pisang Dan Konsentrasi Madu)	Ardhia Deasy Rosita Dewi	WHS
70	DALM, Saponifikasi, Metodologi Permukaan Respon, Fraksi Tidak Tersabunkan, Senyawa Bioaktif	OPTIMASI SUPONIFIKASI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) PADA SEPARASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTI KOMPONEN	Risma Puspitasri	TES
71	Gelatin babi, antibodi poliklonal, dot bot	STUDI ANTIBODI POLIKLONAL ANTI-GELATIN BABI DENGAN METODE DOT BLOT DAN POTENSINYA SEBAGAI PERANGKAT DETEKSI GELATIN BABI	Adi Syamsuri	AKW
72	Analisa Proksimat, Keamanan Pangan, Kalori Minuman Es, Malang	STUDI KASUS ANALISA PROKSIMAT, KANDUNGAN KALORI DAN ASPEK KEAMANAN PANGAN TIGA JENIS MINUMAN ES YANG BEREDAR DI SEKITAR UNIVERSITAS BRAWIJAYA	Julio Kurniawan	SBW
73	Sari Tempe, Sari Jahe, Es Krim, Penstabil	PEMBUATAN ES KRIM DENGAN BAHAN BAHAN BAKU SARI TEMPE DAN SARI JAHE (KAJIAN PROPORSI BAHAN BAKU DAN JENIS PENSTABIL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK)	Rizky Kurnia Widiyanto	YNT
74	Angkak, Bekatul, Intensitas pigmen, kadar lovastatin	PRODUKSI PIGMEN ANGKAK SEBAGAI PEWARNA ALAMI TINGGI LOVASTATIN PADA MEDIA BERAS IR36 (Oryza Sativa L.'IR36) KAJIAN PROPORSI PENAMBAHAN BEKATUL	Alicia Puspita Dewi	EZB
75	Angkak, Intensitas pigmen, kadar lovastatin, ko-kultur, Saccharomyces cerevisiae	EFEK KO-KULTUR Monascus purpureus DAN Saccharomyces cerevisiae SELAMA PROSES FERMENTASI TERHADAP INTENSITAS PIGMEN MERAH DAN KADAR LOVASTATIN ANGKAK (Kajian Waktu dan Konsentrasi Penambahan Saccharomyces cerevisiae)	Medicia Kartawijaya	EZB
76	Makanan Padat (Foodbars), Proporsi CMC, Tepung tapioka, tepung kacang	PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL DALAM PEMBUATAN MAKANAN PADAT (Foodbars) (KAJIAN RASIO TEPUNG TAPIOKA: TEPUNG KACANG HIJAU DAN PROPORSI CMC)	Nidha Arifa Ladamy	SSY
77	Mi Kering, tepung terigu, Mocaf, Biji Kecapir	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU : Mocaf (Modified Cassava Flour) DAN PENAMBAHAN TEPUNG BIJI KECEPIR (Psophocarpus tetragonolobus) TERHADAP KARAKTERISTIK MI KERING	Isnaini	SSY
78	Fermentasi Alam, Tepung Ubi Jalar Terfermentasi, Ubi Jalar	PENGARUH FERMENTASI ALAMI PADA CHIPS UBI JALAR (Ipomoea batatas) TERHADAP SIFAT FISIK TEPUNG UBI JALAR TERFERMENTASI (Kajian Varietas Ubi Jalar Dan Lama Fermentasi)	Yenny Puspita Anggraini	TES

79	Gembili, Pati Jagung, Margarin, Cookies	PEMANFAATAN TEPUNG GEMBILI (<i>Dioscorea Esculenta</i> L) DALAM PEMBUATAN COOKIES (Kajian Proporsi Tepung Gembili : Pati Jagung dan Tingkat Penambahan Margarin)	Rizki Dwi Prameswari	TES
80	Apel Afkir, Ekstraksi Osmosis, Sari Apel	PEMBUATAN SARI APEL DENGAN EKSTRAKSI METODE OSMOSIS (Kajian Varietas Apel (<i>Malus Sylvestris</i> Mill) Dan Lama Osmosis)	Dhita Aprillia	WHS
81	Tebu Gula Merah, Nira Tebu, Kapur	PENGARUH pH NIRA TEBU (<i>Saccharum Officinarum</i>) DAN KONSENTRASI PENAMBAHAN KAPUR TERHADAP KUALITAS GULA MERAH	Maya Dwi Erwinda	WHS
82	Fermentasi Alami, Tepung Fermentasi, Ubi Jalar Putih	PENGARUH FERENTASI ALAMI CHIPS UBI JALAR UNGU VARIETAS KUNINGAN PUTIH (<i>Ipomoea batatas</i> L.) TERHADAP SIFAT FISIK TEPUNG UBI JALAR TERFERMENTASI (Kajian Lama Fermentasi Dan Ketebalan Chips)	Reza Widayarsi	SSY
83	Non Dairy Creamer, Pati Termomodifikasi, Sodium Caseinate	PENGARUH PENAMBAHAN PATI TERMODIFIKASI DALAM PEMBUATA Non-dairy CREAMER TERHADAP STABILITAS DAYA DAN EFISIENSI PENGGUNAAN EMULSI SODIUM CASSEINATE	Fadiyah Safitri	YNT & INP
84	Tepung Ubi Jalar Putih, nodifikasi Pati Secara kimia, STPP Konsentrasi Lama Perendaman	KARAKTERISASI SIFAT FISIKO -KIMIA TEPUNG UBI JALAR PUTIH (<i>Ipomoea batatas</i> L.) VARIETAS JAGO TERMODIFIKASI KIMIA PERENDAMAN SODIUM TRIPOLI POSPAT (Kajian Konsentrasi Dan Lama Perendaman)	Peni Wigati	WDR
85	Cookies, Margarin, Pati, Jagung, Talas	PEMANFAATAN TALAS BERDAGING UMBI KUNING (<i>Colocasia esculenta</i> (L) Schott) DALAM PEMBUATAN COOKIES (Kajian Rasio Tepung Talas: Pati Jagung Dan Tingkat Penambahan Margarin)	Syarifa Ramadhani Nurbaya	TES
86	Cookies, Margarin, Pati Jagung, Tepung Uwi, Informasi Nilai Gizi	KARAKTERISTIK COOKIES BERBASIS UMBI INFERIOR UWI PUTIH (<i>Dioscorea Alata</i> L) (KAJIAN PROPORSI TEPUNG UWI PATI JAGUNG DAN PENAMBAHAN MARGARIN)	Harzau Hazzizah	TES
87	Cincau Hitam, Komponen pembentuk Gel, B Bifiduri, prebiotic, synbiotic	EFEK PROBIOTIK DAN SINBIOTIK SECARA IN VIVO KOMPONEN PEMBENTUK GEL (KPG) SIMPLISIA DAUN CINCAU HITAM (<i>MESONA PALUSTRIS</i> BL) MENGGUNAKAN PROBIOTIK BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM	Mohammad Sofyan Hadi	TES
88	Mentega Mangga, konsentrasi minyak dan Konsentrasi Shortening	PEMBUATAN MENTEGA MANGGA (Kajian Pengaruh Proporsi Minyak Dan Shortening Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mentega Mangga)	Michelle Noviria S.A.B.	SSY & ELS
89	Fermentasi Alami, Tepung Fermentasi, Ubi Jalar Putih	PENGARUH FERMENTASI ALAMI PADA CHIPS UBI JALAR SIFAT FISIK TEPUNG UBI JALAR (<i>Ipomoea batatas</i> L) TERHADAP SIFAT FISIK TEPUNG UBI JALAR (Kajian Varietas dan Ketebalan Chips Ubi Jalar)	Tika Pusparani	SSY
90	Ubi Jalar Ungu, Tepung, Modifikasi Kimia, STPP	PENGARUH MODIFIKASI KIMIA DENGAN STPP (<i>Sodium Tripolyphosphate</i>) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.var. Ayamurasaki)	Viprilla Andita Widhaswari	WDR
91	Ubi Jalar Orange, Tepung, Modifikasi	KARAKTERISASI SIFAT KIMIA TEPUNG UBI JALAR ORANGE (<i>Ipomoea batata</i> L.Varietas Ase Jantan) HASIL MODIFIKASI KIMIA DENGAN SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE (STPP)	Rizki Eka Aulia	WDR

92	Komponen Pembentuk Gel (KPG) Cincau Hitam, Probiotik komersial, prebiotik, sinbiotik	EFEK PREBIOTIK DAN SINBIOTI SECARA IN VIVO KOMPONEN PEMBENTUK GEL (kpg) SIMPLISIA DAUN CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL) MENGGUNAKAN PROBIOTIK KOMERSIAL	Meirza Senditya	TES & ELS
93	Ball Mill, Glukomannan, ukuran granula, rendeman	PENGARUH LAMA PENGGILINGAN PORANG (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume) DENGAN METODE BALL MILL TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG	Thabah Sigit Suwasito	SBW
94	Ball Mill, Tepung Porang, Glukomannan, Karakteristik Tepung Porang	PENGARUH RASIO BERAT CHIPS DENGAN BOLA PENUMBUK PADA PENGGILINGAN METODE BALL MILL TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume)	Novan Nandiwilastio	SBW
95	Diamonium Hidrogen Fosfat, Glukosa, <i>Lactobacillus Platarum</i> Sari Beras Merah, Starter Minuman Probiotik	PENGARUH PENAMBAHAN $(NH_4)_2 HPO_4$ DAN GLUKOSA PADA STARTER TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN PROBIOTIK SARI BERAS MERAH	Nisa Harmia Yuliasih	JKN
96	Umbi Porang <i>muelleri</i> Blume, Kalsium oksalat, Toksisitas, In Vivo, Sub akut	UJI TOKSISITAS SUBAKUT TEPUNG GLUKOMANAN DAN TEPUNG PORANG (<i>a. Muelleri</i> Blume) TERHADAP ORGAN HATI, GINJAL, DAN SERUM DARAH TIKUS WISTAR SECARA IN VIVO	Amanda Krysanti	SBW
97	Sawi Asin, BAL, Eksopolisakarida, Probiotik	STUDI KEMAMPUAN PROBIOTIK ISOLAT BAKTERI ASAM LAKTAT PENGHASIL EKSOPOLISAKARIDA TINGGI ASAL SAWI ASIN (<i>Brassica Juncea</i>)	Christine Natalia Halim	EZB
98	Gula merah tebu, pasta santan kelapa, pasta kacang, lemak, protein, produk gula merah	PENGARUH PENAMBAHAN JENIS DAN KONSENTRASI PASTA (SANTAN DAN KACANG) TERHADAP KUALITAS PRODUK GULA MERAH	Clara Dea Nastasia S	WHS
99	edible film, pati jagung, kunyit putih, antibakteri	KARAKTERISASI EDIBLE FILM DARI PATI JAGUNG (<i>ZEA MAYS</i>) DENGAN PENAMBAHAN FILTRAT KUNYIT PUTIH (<i>Curcuma mangga</i> val.) SEBAGAI ANTIBAKTERI	Riza Rizki Amaliya	WDR
100	Edible film, pati jagung, temu hitam, antibakteri, antioksidan	AKTIVITAS ANTIBAKTERI DAN ANTIOKSIDAN EDIBLE FILM DARI BERBAGAI KONSENTRASI PATI JAGUNG (<i>ZEA MAYS</i>) YANG DIINKORPORASI DENGAN PERASAN TEMU HITAM (<i>Curcuma aeruginosa</i> Roxb.)	Dyah Hayu Kusumawati	WDR
101	Apel, Margarim buah, Minyak Kacang Tanah, Profil Lipid	PENGARUH PEMBERIAN MARGARIN APEL MANALAGI (<i>Malus sylfertris</i> Mill) TERSUPLEMENTASI MINYAK KACANG TANAH TERHADAP PROFIL LIPID DARAH TIKUS SPRAGUE DRAWLET JANTAN YANG DIBERI DIET ATEROGENIK	Nurul Abidah	TDW
102	Belimbing wuluh, vitamin C, Jelly drink	PEMBUATAN JELLY DRINK BELIMBING WULUH (<i>AVERRHOA Blimbi</i> L) (KAJIAN PROPORSI BELIMBING WULUH : AIR DAN KONSENTRASI KARAGENAN)	Firdausia Agustin	WDR
103	destilasi air, jeringau, metode dakian tercuram, rimpang jeringau	DISTILASI DAN KARAKTERISASI MINYAK ATSIRI RIMPANG JERINGAU (<i>Acorus Calamus</i>) DENGAN KAJIAN LAMA WAKTU DISTILASI DAN RASIO BAHAN: PELARUT	Violerra Prisca Effendi	SBW

104	susu tempe bubuk, umur fermentai tempe, proporsi dekstrin	PENGARUH UMUR FERMENTASI TEMPE DAN PROPORSI DEKSTRIN TERHADAP KUALITAS SUSU TEMPE BUBUK	Duta Pakerti Darajat	WHS, INP
105	Ubi Ungu Jepang, probiotik, kefir, konsentrasi penambahan	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI UNGU JEPANG (<i>Ipomoea batatas</i> L. var. <i>Ayamurasaki</i>) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK KEFIR UBI UNGU (Kajian Penambahan Tepung Ubi Ungu Jepang)	Anindita Mufti Rizky S	EZB
106	mikroalga, tetraselmis chuii, skrining fitokimia, uji toksisitas akut LD50	SKRINING FITOKIMIA DAN UJI TOKSISITAS (LD 50) EKSTRAK MIKROALGA (<i>Tetraselmis chuii</i>) TERHADAP HATI TIKUS WISTAR SECARA IN VIVO	Robby Nasrul Sani	FCN
107	Metilasi, tepung porang, dimetil sulfat, waktu rehidrasi, FTIR	METILASI PADA TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus muelleri</i>) MENGGUNAKAN PEREAKSI DIMETIL SULFAT BERBAGAI VARIASI KONSENTRASI	Sandymas Satria Irawan	SBW
108	Antioksidan, kulit buah naga merah, dakian tercuram	PENENTUAN HASIL MAKSIMUM PROSES EKSTRAKSI KULIT BUAH NAGA MERAH (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) KAJIAN SUHU DAN WAKTU	Taufik Bobby Wisesa	SBW
109	Tepung Glukomanan, Toksisitas Akut, LD50, Uji Fungsi Hati, Uji Fungsi ginjal	UJI TOKSISITAS AKUT TEPUNG GLUKOMANAN (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume) DENGAN PENENTUAN LETHAL DOSE 50 (LD50) DAN PENGARUHNYA TERHADAP FUNGSI HATI DAN GINJAL TIKUS WISTAR	Eka Dessy Natalia	SBW & DWN
110	Mawar Merah, Cookies, bahan pengisi, dekstrin, maltodekstrin	PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK BUNGA MAWAR MERAH DENGAN BAHAN PENGISI BERBEDA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES	Visita, Bunga Fastyka	WDR
111	Uwi, Sagu Karakteristik pasta, Karaginan	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP KARAKTERISTIK PASTA TEPUNG UWI DAN SAGU SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN BIHUN	Yonatan Prasetyo Budi	HRJ
112	Stroberi, ekstraksi Osmosis, Sari Stroberi	PENGARUH PROPORSI (Buah Sukrosa) DAN LAMA OSMOSIS TERHADAP KUALITAS SARI BUAH STOBEBRI (<i>Fragaria vesca</i> L.)	Mentari Febrianti Darma Pertiwi	WHS
113	Perendaman, Blnsing, Tepung Umbi Kimpul	PENGARUH SUHU BLNSING DAN LAMA PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA TEPUNG KIMPUL (<i>Xanthosoma Sagitifolium</i>)	Disafitri Candra Ayu	SSY
114	Desire to Eat, Obesitas Persepsi Kenyang, Pisang Ambon Putih, Retronasal Aroma	UJI EFEKTIFITAS PELEPASAN RETRONASAL AROMA JELI PISANG AMBON PUTIH (<i>Musa Paradisiaca</i> var. <i>Sapientum</i>) TERHADAP PERSEPSI KENYANG FANELIS OVER WEIGHT & OBESITAS	Siti Aisyah Nurfiliyah	SBW
115	Foam Mat drying, Tween 80, Foaming agent, Markisa merah, karotenoid	PEMBUATAN MINUMAN SERBUK MARKISA MERAH (<i>Passiflora edulis</i> f. <i>Edulis</i> Sims) (KAJIAN KONSENTRASI TWEEN 80 DAN SUHU PENGERINGAN)	Yesi Ika Susanti	WDR

116	Bakteriofag, Biofilm, Biosaniksi. Lisis. Klasifikasi, Morfologi	ISOLASI DAN KLASIFIKASI MORFOLOGI BAKTERIOFAG LITIK SEBAGAI AGEN BIOSANITAS PADA PROSES PELISISAN BAKTERI PEMBENTUK BIOFILM	Efendi Oulan Gustav Hakim Nata Buana	AKW
117	Cookies Kimpul, Margarin, Tepung Kimpul Terfermentasi, Tepung Tapioka	PEMANFAATAN TEPUNG KIMPUL (<i>Xanthosoma Sagitifolium</i>) SEBAGAI BAHAN BAKU COOKIES (Kajian Proporsi Tepung Dan Penambahan Margarin)	Suprihartini Nurani	SSY
118	Mie Kimpul, Tepung Kimpul, Kimpul, Gluten, Kalsium Oksalat, Senyawa Bioaktif	KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA, BIOAKTIF, DAN ORGANOLEPTIK MIE DARI UMBI KIMPUL (<i>Xanthosoma sagitifolium</i>)	Ginangar Putra Jatmiko	TES
119	Ragi Tape Singkong, Pisang Raja Nangka, Getuk Pisang	PEMBUATAN GETUK PISANG TERFERMENTASI DENGAN KAJIAN KONSENTRASI RAGI TAPE SINGKONG DAN LAMA FERMENTASI	Dewi Prima Lestari	WHS
120	Ubi Kayu, Lokasi penanaman, Jenis Varietas	PEMBUATAN TEPUNG MOCAF DI PULAU MADURA (KAJIAN VARIETAS UBI KAYU DAN LOKASI PENANAMAN) TERHADAP MUTU DAN RENDEMEN	Febri Nuron Amanu	WHS
121	Ragi Tape Singkong, Pisang Raja Nangka, Getuk Pisang	PEMBUATAN GETUK PISANG TERFERMENTASI DENGAN KAJIAN KONSENTRASI RAGI TAPE SINGKONG DAN LAMA FERMENTASI	Dewi Prima Lestari	WHS
122	MP-ASI, kacang Guide, Tapioka Linear Programming	OPTIMASI KADAR PROTEIN DALAM PEMBUATAN MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI) BERBASIS TEPUNG KECAMBAH KACANG GUDE (CAJANUS CAJAN L), TAPIOKA DAN SUSU MENGGUNAKAN TEKNIK LINEAR PROGRAMMING	Eka Wulandari Purnamasari	HRJ
123	Daun Pandan Wangi, Diabetes Mellitus, Histopatologi Pankreas, In Vivo, Metformin, Penurunan Kadar Glukosa Darah	UJI EKSTRAK AIR DAUN PANDAN WANGI TERHADAP PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH DAN HISTOPATOLOGI PANKREAS TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES MELLITUS DENGAN INDUKSI ALOKSAN	Okky Meidiana Prameswari	SBW
124	Bruguiera gymnorrhiza, Metode Respon Permukaan, Gaplek	OPTIMASI PROSES PEMBUATAN LEMPENG BUAH LINDUR (<i>Bruguiera gymnorrhiza</i>) SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN MASYARAKAT	Rahmah Utami	SBW
125	Antibakteri, Berenuk, Ultrasonik	PENGARUH RASIO BAHAN : PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI PADA METODE ULTRASONIK TERHADAP AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN BERENUK (<i>Crescentia cujete</i> Linn.)	Anik Ardianti	JKN
126	Kurma, Minuman Probiotik, Fermentasi, Antioksidan	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN PROBIOTIK SARI BUAH KURMA (<i>Phoenix dactylifera</i> L.) dengan ISOLAT <i>Lactobacillus plantarum</i> dan <i>Lactobacillus casei</i> (KAJIAN Proporsi Buah: Air dan Lama Fermentasi)	Elke Galuh Primurdia	JKN
127	Buah Kurma, Probiotik, Minuman Probiotik Sari Buah Kurma	PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK SARI BUAH KURMA (<i>Phoenix dactylifera</i>) DENGAN ISOLAT <i>Lactobacillus casei</i> DAN <i>Lactobacillus plantarum</i> (Kajian Proporsi Buah Kurma: Air dan Lama Fermentasi)	Pratiwi Anggun Retnowati	JKN

128	Liang the, profil lipid, kolesterol, trigliserida, HDL, LDL	PENGARUH PEMBERIAN LIANG THE BERBASIS CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL) TERHADAP PENURUNAN KADAR KOLESTEROL DARAH PADA TIKUS WISTAR JANTAN (<i>Rattus norvegicus</i>) YANG DIUJI SECARA IN VIVO	Adin Pritanggo Dhesti	TDW
129	The instan, cincau hitam, kayu manis, daun pandan, hiperkolesterolemi k profil lipid	EFEK HIPOGLIKEMIK THE INSTAN BERBASIS CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL) YANG DIUJI SECARA IN VIVO	Rizki Amelia	TDW
130	Bekatul Jagung, Biskuit, Baking Powder	Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder)	Wenny Tri Setyowati	FCN
131	Buah Kurma, Miunan Probiotik Antibakteri, Bakteri Asam Laktat, Susu Skim	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI MINUMAN PROBIOTIK SARI KURMA (<i>Phoenix dactylifera</i> L.)MENGUNAKAN LACTOBACILLUS PLANTARUM DAN LACTOBACILLUS CASEI	Khusnul Khotimah	JKN
132	Minuman Berperisa Apel, Umur Simpan, ASLT, Pendekatan Arrhenius	PENDUGAAN UMUR SIMPAN MINUMAN BERPERISA APEL MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS	Abisatya Widya Swadana	SSY
133	Kedelai hitam, sari kedelai hitam, tanin, waktu perendaman, waktu blanching, NaHCO ₃	EKSPLORASI POTENSI KEDELAI HITAM (GLYCINE Soja) Sieb & Zucc.) UNTUK PRODUKSI MINUMAN FUNGSIONAL SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KESEHATAN MASYARAKAT	Ika Rachmawati Wardani	AKW
134	Gluten, Mie Gembili, Senyawa Bioaktif, Dioscorea	KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA, BIOAKTIF DAN GEMBILI (<i>Dioscorea Exculenta</i> L.)	Aditya Yoga Prabowo	TES & INP
135	Ubi Jalar Ungu, Gluten Ubi Jalar Ungu, Mie Kering	KARAKTERISTIK FISIOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK MIE KERING BERBASIS TEPUNG UBI JALAR UNGU PADA BERBAGAI TINGKAT PENAMBAHAN GLUTEN	Roni Bagus Widatmoko	TES
136	Angkak, ko-Kultur, Lovastatin, pigmen merah, Saccharomyces, cerevisiae	PENINGKATAN PRODUKSI PIGMEN MERAH ANGKAK TINGGI LOVASTATIN MENGGUNAKAN KO-KULTUR <i>Monascus Purpureus</i> Dan <i>Sacharomyces Cerevisiae</i> (Kajian Waktu Penambahan Dan Konsentraswi <i>Sacharomyces cerevisiae</i>)	Evan Tedjautama	EZB
137	Edible Film, Pati Ubi Jalar Putih, Gliserol, Ekstrak Ampas Kulit Apel	EDIBLE FILM BERANTIOKSIDAN DARI PATI UBI JALAR PUTIH (<i>Ipomoea Batatas</i> L. Amp) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK AMPAS KULIT APEL(<i>Malus Sylvestris</i> Mill) (KAJIAN KONSENTRASI GLISEROL DAN EKSTRAK AMPAS KULIT APEL	Daman Huri	FCN
138	Ekstraksi Osmosis, Murbei, Sirup buah	EKSTRAKSI OSMOSIS PADA PEMBUATAN SIRUP MURBEI (<i>Morus Alba</i> L) KAJIAN PROPORSI BUAH:SUKROSA DAN LAMA OSMOSIS	Hamita Rahmasari	WHS

DAFTAR SKRIPSI TH 2014

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS	PEMBIMBING
1	Lempeng buah Undur, Tepung Ubi Kayu, Masyarakat Pesisir	PEMBUATAN LEMPENG BUAH LINDUR (<i>Bruguiera gymnorrhiza</i>) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI KAYU (<i>manihot esculenta crantz</i>) (KAJIAN PROPORSI TEPUNG BUAH LINDUR : TEPUNG UBI KAYU)	Elfira Rosyadi	SBW & DWN
2	Tepung Porang, Tepung Maizena, Sosis Ayam, Glukomanan	PROPORSI TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT : TEPUNG MAIZENA SEBAGAI BAHAN PENGISI TERHADAP KARAKTERISTIK SOSIS AYAM	Dyah Ayu Anggraeni	SBW & DWN
3	Yoghurt, Buah Sirsak, Penambahan Sari Buah Sirsak, Aktivitas Antioksidan	KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN SARI BUAH SIRSAK (<i>Annona muricata</i> L.) (KAJIAN PENAMBAHAN SARI BUAH DAN LAMA FERMENTASI)	Dian Izmi Kartikasari	FCN
4	Garut, kecambah kacang tunggak, Karakteristik Pasta Bihun, Karaginan	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP KARAKTERISTIK PASTA CAMPURAN TEPUNG GARUT (<i>Maranta arundinaceae</i> L.) SERTA POTENSINYA SEBAGAI BAHAN BAKU BIHUN	Ardini Fitriana Ramdhani	HRJ & ELS
5	Kerupuk, Tempe, Tempe Semangit	PENGARUH PROPORSI TEPUNG (Tepung Tempe Semangit : Tepung Tapioka) DAN PENAMBAHAN AIR TERHADAP TERHADAP KARAKTERISTIK KERUPUK TEMPE SEMANGIT	Mulyana	WHS & INP
6	Bekatul, Kulit Pizza Bekatul, Stabilisasi, Substitusi	FORMULASI TEPUNG BEKATUL (<i>Rice Bran</i>) DAN TEPUNG TERIGU (<i>Wheat Flour</i>) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KULIT PIZZA BEKATUL (Kajian Perlakuan Stabilisasi dan Proporsi Tepung Bekatul)	Daniar Putri Dinson	EZB
7	Black Cincau, Cinnamon, liang teh, umur simpan, kayu manis	FORMULASI MINUMAN LIANG TEH CINCAU HITAM (<i>Mesona Palustris</i> BI) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN (<i>Pandanus amaryllifolius</i>) DAN KAYU MANIS (<i>Cinnamomum burmannii</i>) SERTA PENDUGAAN UMUR SIMPAN DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS	Winda Rein Nimas Tasia	TDW
8	Singkong, Karbohidrat, Sake, Kadar Alkohol	PENGARUH KONSENTRASI STARTER (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) PADA PEMBUATAN SAKE BERBASIS UBI KAYU (<i>Manihot esculenta crantz</i>)	Yogi Trio Sandy	EZB
9	Tanaman Obat, Daun Miana, Minuman Fungsional, Serbuk Jahe	AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SERBUK MINUMAN INSTAN BERBASIS MIANA (<i>Coleus atropurpureus</i> (L) Benth) KAJIAN JENIS BAHAN BAKU YANG DIGUNAKAN DAN PROPORSI PENAMBAHAN SERBUK JAHE (<i>Zingiber Officinale</i> Roscoe) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA SERBUK YANG DIHASILKAN	Christiani Tangkeallo	TDW
10	Mie Kering, terigu, tepung kimpul, tepung kacang hijau	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU : TEPUNG KIMPUL (<i>Xanthosoma Sagittifolium</i>) DAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU (<i>Phaseolus radiatus</i> L.) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA MIE KERING	Israzul Aji Pratama	FCN
11	Gembili, Sagu, Karakteristik Pasta, Karaginan, Bihun	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP KARAKTERISTIK PASTA TEPUNG GEMBILI (<i>Dioscorea esculenta</i> L.) DAN PATI SAGU (<i>Metroxilon</i> Sp.) SERTA POTENSINYA SEBAGAI BAHAN BAKU BIHUN	Mashita Romadhoni	HRJ

12	Miana, Antioksidan, Dekstrin, Asam Sitrat, Serbuk Effervescent	PEMBUATAN SERBUK EFFERVESCENT MIANA (Coleus (L) benth) KAJIAN KONSENTRASI DEKSTRIN DAN ASAM SITRAT TERHADAP KARAKTERISTIK SERBUK EFFERVESCENT	Dimas Rizal	WDR
13	Santan, Pasta Santan, Penyadapan Kelapa, Tingkat Kematangan Buah	PENGARUH POHON PASCA SADAP DAN KEMATANGAN BUAH KELAPA TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PASTA SANTAN	Feby Cahya	WHS & INP
14	Garut, kacang Gude, Karaginan, Karakteristik Pasta, Bihun, Bihun	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGINAN TERHADAP KARAKTERISTIK PASTA CAMPURAN TEPUNG GARUT (Marabta Arundinaceae L.) DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG GUDE (Cajanus cajan L.) SERTA POTENSINYA SEBAGAI BAHAN BAKU BIHUN	Dian Arie Susanti	HRJ
15	Hipertensi, cincau hitam, minuman instan, the liang	EFEK MINUMAN BERBASIS CINCAU HITAM (Mesona Palustris B.I) TERHADAP PENURUNAN TEKANAN DARAH TINGGI SECARA IN VIVO	Bobby Andi Septian	TDW
16	Ubi Jalar Oranye, Ase Jantan, Pati, Modifikasi kimiawi, STPP	KARAKTERISTIK SIFAT FISIOKIMIA PATI PADA UBI JALAR ORANYE(Ipomoea batatas L.) VARIETAS ASE JANTAN HASIL MODIFIKASI DENGAN PERLAKUAN STPP (Sodium Tri Poli Phosphate) (Kajian Lama Waktu Perendaman dan Konsentrasi)	Dyah Ayu Retnaningtyas	WDR
17	Potensi Buah Markisa, Gula dan Asam Sitrat	PEMBUATAN SIRUP MARKISA DENGAN KAJIAN PENAMBAHAN GULA DAN KONSENTRASI ASAM SITRAT SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN MUTU SIRUP MARKISA DI SULAWESI-SELATAN	Muhammad Rajif Achdiatsah	WHS
18	Metode Pengecilan Ukuran, Minuman Sari Jahe, Rasio Jahe dan Air	PENGARUH METODE PENGECILAN UKURAN JAHE DAN RASIO AIR TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PADA PEMBUATAN MINUMAN SARI JAHE MERAH (Zingiber Officinale var. Rubrum)	Lisna Mayani	SSY & DWN
19	Beras Instan, STPP, Tepung, Ubi Jalar Oranye	APLIKASI TEPUNG UBI JALAR ORANYE (Ipomoea batatas L. var. Ase Jantan) HASIL MODIFIKASI KIMIA DENGAN STPP (Sodium Triphospate) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA BERAS TIRUAN KAJIAN LAMA PENGUKUSAN DAN SUPLEMENTASI TEPUNG KACANG-KACANGAN	Yessica Wijaya	WDR
20	Tepung Pisang Goreng, Umur Simpan ASLT, Pendekatan Arrhenius	PENDUGAAN UMUR SIMPAN TEPUNG PISANG GORENG MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARHENIUS	Moh Subhan Edi Wasono	SSY
21	Tepung Ubi Kayu, Natrium Bikarbonat, Fermentasi, Glukosida Sianogenik	PENGARUH PENGGANTIAN AIR DAN PENGGUNAAN NaHCO ₃ DALAM PERENDEMAN UBI KAYU IRIS (Manihot esculenta Crantz) TERHADAP KADAR SIANIDA PADA PENGOLAHAN TEPUNG UBI KAYU	Firmananda Nur Irzam	HRJ
22	Dalms, Saponifikasi, Metodologi Permukaan Respon, Alkali Bebas, Senyawa Bioaktif	OPTIMASI SAPONOFIKASI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) TANPA ETANOL	M. Zulkifli	TES
23	Yogurt, Sari Anggur, Konsentrasi Sari Anggur dan lama fermentasi	PENGARUH PENAMBAHAN SARI ANGGUR (Vitis vinifera L.) DAN PERBEDAAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA YOGHURT	Satriyananda Widagdha	FCN

24	Lumpur Panas, Lapindo, Identifikasi molekuler, sekuensing 16 SRNA, Mikroorganisme termofilik, xilanase	ISOLASI DAN KARAKTERISASI MIKROORGANISME TERMOFILIK PENGHASIL XILANASE DARI LUMPUR PANAS LAPINDO	Fadeli Muhammad Habibie	AKW
25	Tahu, SNI, tekstur	PENENTUAN ATRIBUT MUTU TEKSTUR TAHU UNTUK DIREKOMENDASIKAN SEBAGAI SYARAT TAMBAHAN DALAM STANDAR NASIONAL INDONESIA	Dedy Nur Midayanto	SSY
26	Ampas Apel, Filtrat Mawar Merah, Pektin berwarna, daun tercuram	PEMBUATAN PEKTIN BERWARNA DARI AMPAS APEL MANALAGI DENGAN PENAMBAHAN FILTRAT MAWAR MERAH (Kajian Rasio Bahan : Pelarut Dan Tingkat Penambahan Filtrat)	Ambrosia Adela Merry Christianita	SBW,INP
27	Tepung Ubi kayu, detoksifikasi, Manihot esculenta Crantz, perendaman, natrium bikarbonat	PENGOLAHAN TEPUNG UBI KAYU (Manihot esculenta Crantz) DENGAN DETOKSIFIKASI SIANIDA SECARA PERENDAMAN DALAM LARUTAN NATRIUM BIKARBONAT (KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI DAN PENGGANTIAN LARUTAN)	Fenty Dianing Hutami	HRJ
28	Bakso, Lama pemanasan, SNI, tekstur	PENENTUAN ATRIBUT MUTU TEKSTUR BAKSO SEBAGAI SYARAT TAMBAHAN DALAM STANDAR NASIONAL INDONESIA DAN PENGARUH LAMA PEMANASAN TERHADAP TEKSTUR BAKSO	Galih Pramudtya	SSY
29	Instan, Kenya, Mangga, Malnutrisi, Ugali	PENANGGULANGAN MALNUTRISI PADA ANAK-ANAK MELALUI PEMBUATAN "STIFF OORID MANGGO" UGALI INSTAN KAYA NUTRISI DARI SUMBER BAHAN BAKU LOKAL KENYA (MANGGA, JAGUNG, DAN KACANG TUNGGAK)	Muhammad Nur Sigit Harianto	AJS
30	Wingko, kentang, tepung beras ketan, proporsi, analisa pati	PENGARUH SUBSTITUSI PROPORSI TEPUNG BERAS KETAN DENGAN KENTANG PADA PEMBUATAN WINGKO	Widian Dharma Singgih	HRJ
31	Tepung Bekatul, Bolu Kukus, Tingkat Penambahan dan Stabilisasi	PENGARUH PERLAKUAN STABILISASI DAN TINGKAT PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL PADI (Rice Bran) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BOLU KUKUS	Renita octaviane	EZB
32	Autis, biskuit, tepung kacang hijau, tepung Mocaf	PEMBUATAN BISKUIT BEBAS GLUTEN DAN BEBAS KASEIN BAGI PENDERITA AUTIS (KAJIAN PROPORSI TEPUNG MOCAF (Modified Cassava Flour) : TEPUNG KACANG HIJAU (Phaesolus radiates L.) DAN PERSENTASE MARGARIN)	Yohana Lydia Rissa Tanjung	JKN
33	Antinversi, imbibisi, inversi	PENGARUH PENAMBAHAN ANTINVERSI DAN SUHU IMBISI TERHADAP TINGKAT KESEGERAN NIRA TEBU	Ellen Demi Winata	WHS
34	Beras Tiruan, tepung Ubi Jalar Ungu, Metode HMT, Tepung Kacang Tunggak, Tepung Kacang Hijau	KARAKTERISASI BERAS TIRUAN BERBASIS TEPUNG UBI JALAR (Ipomoea batatas L) MODIFIKASI HEAT MOISTURE TREATMENT DENGAN PENAMBAHAN PROTEIN NABATI DARI KACANG-KACANGAN	Stefanie Erina	WDR
35	Cincau Hitam, Effervescent, Kadar Glukosa Darah, In Vivo	PENGARUH PEMBERIAN SERBUK EFFERVESCENT BERBASIS CINCAU HITAM (Mesona Palustris BL) TERHADAP ANTI HIPERGLIKEMIK PADA TIKUS WISTAR (Rattus Norvegicus)	Itsna Zaky Zumroh	TDW

36	Asam Lemak Bebas (ALB), Buah Kelapa Sawit, Kalsium Klorida, Kalium Sorbat	PENANGANAN PASCA PANEN KELAPA SAWIT (Elalis Guinensis Jacq)(KAJIAN PENYEMPROTAN DENGAN KALSIMUM KLORIDA DAN KALIUM SORBAT TERHADAP MUTU CRUDE PALM OIL (CPO))	Cahya Alfiah	WHS
37	Cincau Hitam, Malondialdehid, serbuk Effervescent Berbasis Cincau hitam, Tekanan Darah	PENGARUH PEMBERIAN SERBUK EFFERVESCENT BERBASIS CINCAU HITAM (Mesona Palustris BL) TERHADAP PENURUNAN TEKANAN DARAH DAN KADAR MALONDIALDEHID PADA TIKUS WISTAR	Guntur Prasetyo	TDW
38	Maltodekstrin, Minuman Instan, Daun Mengkudu	PENGARUH LAMA PENGERINGAN DAN KONSENTRASI MALTODEKSTRIN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN INSTAN DAUN MENGGUDU (Morinda Citrifolia L)	Siska Tresna Yulawati	WHS
39	Pasta Padat Gizi, In vivo, Albumin, hemoglobin, berat badan, ASI	PENGUJIAN EFEK PASA PADAT GIZI TERSUBSTITUSI AMPOK JAGUNG YANG DIFORTIFIKASI DENGAN DAUN KELOR DAN IKAN TERI TERHADAP KONDISI TUBUH TIKUS PUTIH BUNTING DAN MENYUSUI	Tri Fiantini	TDW & JMM
40	Asam Malat, Suhu Proses, Effervescent daun Mengkudu	PENGARUH KONSENTRASI ASAM MALAT DAN SUHU PROSES TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SERBUK EFFERVESCENT EKSTRAK DAUN MENGGUDU (Morinda Citrifolia L)	Ulfah Regiarti	WHS
41	Konsentrasi basa NaOH, kadar ALB CPO, Netralisasi	PENGARUH KONSENTRASI BASA (NaOH) DAN KANDUNGAN ASAM LEMAK BEBAS (ALB) PADA CRUDE PALM OIL (CPO) TERHADAP KUALITAS MINYAK KELAPA SAWIT	Yeni Kurniati	WHS
42	Apel Manalagi, Margarin Sari Apel, Minyak Kacang Tanah, Lesitin, CMC	PENGARUH PENGGUNAAN LESITIN DAN CMC TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MARGARIN SARI APEL MANALAGI (Malus Syifertris Mill) TERSUPLEMENTASI MINYAK KACANG TANAH	Sofie Imsa Fitriyaningtyas	TDW
43	Pendekatan Arrhenius, tepung kentucky, umur simpan	PENDUGAAN UMUR SIMPAN TEPUNG BUMBU KENTUCKY MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATA ARRHENIUS	Jodi Sangga Bagja	SSY & DWN
44	Hati Sapi, Iradiasi gamma, Keamanan pangan, penyimpanan beku	PENINGKATAN KEAMANAN PANGAN PADA HATI SAPI SEGAR DENGAN MENGGUNAKAN IRADIASI GAMMA DAN PENYIMPANAN BEKU (Kajian Dosis Iradiasi dan Lama Penyimpanan)	Lauren Crisya Wiguna	AKW & Drs. Harsojo,APU
45	Cumi-cumi, Iradiasi gamma, penyimpanan beku, radiosensitivitas	EFEK IRADIASI GAMMA DAN PENYIMPANAN BEKU UNTUK MEREDUKSI CEMARAN MIKROBA PADA CUMI-CUMI (LALIGO DUVAUCALI) SEGAR SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KEAMANAN PANGAN	Risqia Adinda Putri	AKW & Drs. Harsojo,APU
46	Tempe gembus, enzim bromelin, konsentrasi enzim, lama inkubasi	PENGARUH PENAMBAHAN ENZIM BROMELIN TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEMPE GEMBUS (Kajian Konsentrasi dan Lama Inkubasi dengan enzim)	Jane Caprita Wijaya	YNT
47	Dioscorea, tepung gadung, mie gadung, gluten, HCU, senyawa bioaktif	KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA, BIOAKTIF DAN ORGANOLEPTIK MIE BERBASIS TEPUNG GADUNG (Dioscorea hispida Dennst)	Siwi Ratna Sumunar	TES

48	Cincau hitam, Daun bungur, diabetes melitus, in vivo	PENGARUH PEMBERIAN SUPLEMEN BERBASIS CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL) DENGAN PENAMBAHAN DAUN BUNGUR (<i>Lagerstromia Speciosa</i>) TERHADAP TIKUS WISTAR DIABETES YANG DIINDUKSI ALOKSAN	Nia Rochmawati	TDW
49	Buah Kelapa Sawit, Konsentrasi, Kadar ALB, Natrium Benzoat, kalium Sorbat	PENANGANAN PASCA PANEN KELAPA SAWIT (<i>Elalis Guinensis Jacq</i>)(KAJIAN PENYEMPROTAN DENGAN NATRIUM BENZOAT DAN KALIUM SORBAT TERHADAP TERHADAP MUTU CRUDE PALM OIL (CPO))	Lionny Candra Dewi	WHS & JMM
50	Daun Sirsak, Senyawa Annonaceus acetogenins, jelly drink, karagenan	PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN DAN LAMA WAKTU PEREBUSAN DAUN SIRSAK (<i>Annona Muricata</i>) TERHADAP MUTU DAN KARAKTERISTIK JELLY DRINK DAUN SIRSAK (<i>Annona Muricata</i>)	Gilang Satrio W	EZB
51	Iradiasi gamma, suhu penyimpanan, udang vaname	APLIKASI IRADIASI GAMMA DAN SUHU PENYIMPANAN DALAM MENINGKATKAN KEAMANAN MIKROBIOLOGIS UDANG VANAME (<i>Litopenaeus vannamei</i>)	Vicha Vitalaya M	AKW & Drs. Harsojo,APU
52	Daun gambir, cubadak, aktivitas antibakteri, microwave assisted Extraction	UJI AKTIVITAS ANTI BAKTERI EKSTRAK KASAR DAUN GAMBIR (<i>Uncaria gambir</i> var cubadak)METODE MICROWAVE - ASSISTED EXTRACTION TERHADAP BAKTERI PATOGEN (Kajian daya Microwave dan rasio bahan : pelarut)	Novi Vensia Magdalena	JKN
53	Iradiasi Gamma, Produk Olahan Daging ayam, suhu penyimpanan	KOMBINASI IRADIASI GAMMA DAN SUHU PENYIMPANAN UNTUK PENINGKATAN KEAMANAN PANGAN PRODUK OLAHAN DAGING AYAM	Annisa Fadlilah K.C	AKW & Drs. Harsojo,APU
54	Bumbu Instan, Petis, kacang tanah, proporsi, lama pemanasan	PENGARUH PROPORSI KACANG TANAH DAN PETIS DENGAN LAMA PEMANASAN TERHADAP SIFAT - SIFAT BUMBU RUJAK CINGUR INSTAN SELAMA PENYIMPANAN	Nurrizaq Karunia	SSY
55	Mie Kering, Mocaf, Karagenan, konsentrat protein	PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRAT PROTEIN DAUN KELOR DAN KARAGENAN TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MIE KERING TERSUBSTITUSI MOCAF	Merina ling Trisnawati	FCN
56	Diabetes Melitus, Kulit salak, kadar glukosa darah, profil lipid	PENGARUH PENAMBAHAN FILTRAT PANDAN WANGI DAN KAYU MANIS PADA TEH HERBAL KULIT SALAK TERHADAP GLUKOSA DARAH DAN PROFIL LIPID TIKUS WISTAR JANTAN	Shelly Andrianty	TDW
57	Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT), Arrhenius, Sterilisasi, tape ketan hitam khas Mojokerto	PENDUGAAN UMUR SIMPAN MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF - LIFE TESTING (ASLT)DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS PADA PRODUK TAPE KETAN HITAM KHAS MOJOKERTO HASIL STERILISASI	Haryati	TES & FHS
58	Diabetes Melitus, Hispatologi Pankreas, In Vivo, Kulit Salak	EFEK HIPOGLIKEMIK TEH HERBAL BERBASIS KULIT SALAK VARIETAS PONDOH (<i>Salacca edulis</i>) TERHADAP HISPATOLOGI PANKREAS TIKUS WISTAR JANTAN DABETES YANG DIINDUKSI ALOKSAN	Putri Puncak Anjani	TDW
59	Bumbu Siap Saji, Petis, Gula Merah, Proporsi, Lama Pemanasan	PENGARUH PROPORSI PETIS DAN GULA MERAH DENGAN LAMA PEMANASAN TERHADAP SIFAT-SIFAT BUMBU RUJAK CINGUR SIAP SAJI SELAMA PENYIMPANAN	Nuriska Yulianingsih	SSY
60	Pektin, tepung bungkil kacang tanah, tepung Mocaf, Mie Kering	PENGARUH PENAMBAHAN PEKTIN DAN TEPUNG BUNGKIL KACANG TANAH TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MIE KERING TERSUBSTITUSI MOCAF	Luh Irma Irviani	FCN

61	Bekatul, Serat, Mie Instan, Stabilisasi	FORMULASI PEMBUATAN MIE INSTAN BEKATUL (Rice Bran Instan Noodles)(KAJIAN PENAMBAHAN TEPUNG BEKATUL TERHADAP KARAKTERISTIK MIE INSTAN)	Weni Liandani	EZB
62	Fermentasi, Alkohol, Khamir, pasta, singkong, wine	PENGARUH KONSENTRASI PASTA SINGKONG (Manihot esculenta) DAN LAMA FERMENTASI PADA PROSES PEMBUATAN MINUMAN BERALKOHOL WINE SINGKONG	Eko Sutrisno Hawusiwa	AKW & DWN
63	Deteksi, Molekuler, Pra-Inkubasi, Salmonella Typhimurium	APLIKASI POLYMERASE CHAIN REACTION UNTUK SISTEM DETEKSI CEPAT SALMONELLA ENTERICA SEROTIPE TYPHIMURIUM PADA KARKAS AYAM	Windra Prayoga	AKW
64	Cincau Hitam Daun Bungur, Hipertensi, In Vivo	EFEK PEMBERIAN SUPLEMEN BERBASIS CINCAU HITAM (Mesona Palustris BL) DENGAN PENAMBAHAN DAUN BUNGUR (Langestromia speciosa) TERHADAP TEKANAN DARAH SERTA KADAR MDA DARAH TIKUS WISTAR JANTAN HIPERTENSI	Puruhito Widinugroho	TDW
65	Aktivitas Hipoglikemik, antioksidan, Ekstrak Kulit Manggis, Fenol Kadar Glukosa Darah	PEMBERIAN EKSTRAK BUBUK SIMPLISA KULIT MANGGIS(Garcinia Mangostana L) MENURUNKAN KADAR GLUKOSA DARAH PADA TIKUS PUTIH (Rattus Norvegecus)STRAIN WISTAR JANTAN KONDISI HIPERGLIKEMIK	Adinda Ayu Dyahugra	SBW
66	Pati Sagu, Enzim β -Amilase, Dekstrin	HIDROLISA PATI SAGU (Metroxylon Sagu Rottb) DENGAN ENZIM β -AMILASE (Kajian Pengaruh Konsentrasi Enzim Dan lama Inkubasi Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Dekstrin	Eva Ni'maturrohman	YNT
67	Edible Paper Garut, Tepung Garut, Sorbitol	PEMANFAATAN TEPUNG GARUT (Marantharundinaceae)SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN EDIBLE PAPER DENGAN PENAMBAHAN SORBITOL SEBAGAI PLASTICIZER	Atik Wijayanti	HRJ
68	Minuman Jeli, Murbei, Tepung Porong Antosianin, Antioksidan	PEMBUATAN MINUMAN JELI MURBEI (Morus aba L) DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG PORONG (A. Muelleri Blume) SEBAGAI PENSUBSTITUSI KARAGENAN	Anang Sugiarto	FCN
69	Bumbu Instan, Jenis Petis Udang, Lama Pemanasan, rujak cingur	PENGARUH KUALITAS PETIS UDANG DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP SIFAT-SIFAT BUMBU RUJAK CINGUR INSTAN SELAMA PENYIMPANAN	Insaniyatus Sakinah	SSY
70	Bumbu rujak manis, gula merah, kacang tanah, proporsi,	PENGARUH PROPORSI GULA MERAH DENGAN KACANG TANAH DAN PENAMBAHAN TERASI TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN OGANOLEPTIK BUMBU RUJAK MANIS CEPAT SAJI	Mohamad Rizal Amaluddin	SSY
71	Lama Fermentasi, Sukrosa, Velva Buah, viabilitas	PENGARUH KONSENTRASI SUKROSA DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP VIABILITAS Lactobacillus casei SELAMA PENYIMPANAN BEKU VELVA PISANG AMBON (Musa paradisiaca L.) PROBIOTIK	Yusfardiyanto Yunus	EZB
72	Antosianin, Kulit Manggis, Microwave Assisted Extraction	EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI LIMBAH KULIT BUAH MANGGIS (Garcinia Mangostana L.) METODE METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (Kajian Lama Ekstraksi Dan Rasio Bahan : Pelarut)	Rita Farida	FCN
73	biosensor pH, daging ayam, ekstrak stroberi, ekstrak daun suji	BIOSENSOR pH BERBASIS ANTISIANIN STROBERI (Fragaria X ananssa) DAN KLOOROFIL DAUN SUJI (Pleomele angutifolia) SEBAGAI PENDETEKSI KEBUSUKAN FILLET DAGING AYAM	Karina Kristanti Ekarani R	SBW

74	Bumbu instan, lama pemansan, pengovenan bumbu segar	PENGARUH PENGOVENAN BUMBU SEGAR DAN LAMA PEMANASAN BUMBU AKHIR TERHADAP SIFAT-SIFAT BUMBU RUJAK CINGUR INSTAN SELAMA PENYIMPANAN	Mawar Sarastuti	SSY
75	Brem Padat, Tape Ubi Kayu, Ubi Kayu, Metode Dakian Tercuram (Steepest Ascent Method)	PENENTUAN NILAI MAKSIMUM RESPON RENDEMEN DAN GULA REDUKSI BREM PADAT TAPE UBI KAYU (<i>Manihor esculenta</i>) KAJIAN LAMA FERMENTASI DAN PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN DENGAN MENGGUNAKAN METODE DAKIAN TERCURAM (STEEPEST ASCENT)	Etis Finalika	SBW
76	Iradiasi gamma, kadar protein, kandungan mikroba, kerang hijau, lama penyimpanan	APLIKASI TEKNOLOGI IRADIASI GAMMA DAN PENYIMPANAN BEKU SEBAGAI UPAYA PENURUNAN BAKTERI PATOGEN PADA KERANG HIJAU SEGAR (<i>Perna viridis</i>) (Kajian Dosis Iradiasi dan Lama Penyimpanan)	Fabryana Noor Anggita Putri	AKW & Harsojo
77	Biskuit, kacang kedelai, talas, tepung	PEMBUATAN BISKUIT TALAS (<i>Colocasia Esculenta</i> L. Schott) (KAJIAN LAMA PERENDAMAN TALAS DAN PROPORSI TEPUNG TALAS DENGAN TEPUNG KECAMBAH KACANG KEDELAI)	Naniel Anggraeni	SSY
78	Cincau Hitam, Effervescent, In Vivo, Preventif Hiperkolesterol	PENGARUH PEMBERIAN SERBUK EFFERVESCENT BERBASIS CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL) TERHADAP EFEK PREVENTIF HIPERKOLESTEROL SECARA IN VIVO PADA TIKUS PUTIH WISTAR (<i>Rattus Norvegicus</i>)	Mey Etikasari	TDW
79	Garut Gluten, senyawa bioaktif	KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA, BIOAKTIF, DAN ORGANOLEPTIK MIE UMBI GARUT (<i>Maranta arundinacea</i> L.)	Agung Kurniawan	TES & NIP
80	Karotenoid, Labu Kuning, Stabilitas Karotenoid Ultrasonic Assisted Extraction	PENGARUH JENIS PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI TERHADAP EKSTRAK KAROTENOID LABU KUNING (<i>Cucurbita moschata</i>) DENGAN METODE ULTRASONIC ASSISTED EXTRACTION	Dyah Tri Wahyuni	SBW
81	Bawang Putih, bumbu Rujak Manis, Gula Aren, Gula Kelapa	PENGARUH JENIS GULA MERAH DAN PENAMBAHAN BAWANG PUTIH (<i>Allium Sativum</i>) TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU RUJAK MANIS CEPAT SAJI	Dyah Ayu Kurniasari	SSY
82	Petis Instan, Bahan Pengisi, Jenis Proporsi	PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG TERIGU, TEPUNG BERAS DAN TEPUNG TAPIOKA SEBAGAI BAHAN PENGISI TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PETIS INSTAN (KAJIAN JENIS DAN PROPORSI TEPUNG)	Vivi Retno Sari	JKN
83	Dioscorin, hipertensi, mie, umbi-umbian	EFEK ANTIHIPERTENSI MIE BERBASIS UMBI-UMBIAAN LOKAL INFERIOR YANG DIUJI SECARA IN VIVO	Irma Tri Kurniawati	TES
84	Anna, Apel, Manalagi, Natrium Benzoat, Pateurisasi, Rome Beauty Sari Apel	PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM BENZOAT DAN KONDISI PASTEURISASI (SUHU DAN WAKTU TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN SARI APEL BERBAGAI VARIETAS	Maylina Ilhami Khurniyanti	TES
85	Antioksidan, Kulit buah naga, Rosella, SGPT, SGOT	PENGARUH ANTIOKSIDAN JELLY DRINK KULIT BUAH NAGA MERAH DAN ROSELLA TERHADAP KADAR SGOT DAN SGPT DARAH TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI MINYAK JELANTAH	Nirmala Nurhasanah	TDW & NIP
86	Antioksidan, antosianin, betakaroten, ekstrak	PENGARUH PROPORSI PASTA LABU KUNING DAN CABAI RAWIT SERTA KONSENTRASI EKSTRAK ROSELIA MERAH TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK SAUS LABU KUNING PEDAS	Atika Yahdiyani Ikhsani	WHS

87	Apel, Evaluasi, Fisik, Karakteristik, Kimia, Minuman Sari Buah, organoleptik	EVALUASI KARAKTERISTIK MINUMAN SARI APEL PRODUKSI INDUSTRI PENGOLAHAN APEL SKALA MIKRO DAN KECIL DI KOTA BATU	Lailufary Ichda N.S	TES
88	Escherichia coli, Iradiasi Sinar Gamma, angka Lempeng total, Salmonella	IRADIASI SINAR GAMMA PADA TELUR AYAM BROILER SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KEAMANAN PANGAN (KAJIAN DOSIS IRADIASI DAN PENYIMPANAN SUHU 4 DERAJAR CELCIUS)	Abdul Jabar J.K	EZB
89	Kacang Tanah, Kacang pres goreng antioksidan, ekstrak daun the segar, umur simpan	PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN TEH SEGAR (Camellia sinensis) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA PANGAN SERTA ORGANOLEPTIK KACANG PRES GORENG SELAMA PENYIMPANAN	Aprodhyta Christy Kusuma Putri	WHS
90	Buah Kelapa Sawit, CPO, hidrolisa, kalium	PRE TREATMENT PEMBUATAN CRUDE PALM OIL (CPO) DENGAN PENYEMPROTAN LARUTAN KALSIMUM PROPIONAT DAN KALIUM SORBAT PADA PASCA PANEN KELAPA SAWIT (Elais guineensis Jacq)	Achmad Fajar Maulana	WHS
91	Bekatul, Mi Kering, Tepung Terigu, Ubi Jalar	PEMBUATAN MI KERING UBI JALAR VARIETAS ASE KUNING (KAJIAN PROPORSI PASTA UBI JALAR : TEPUNG TERIGU DAN KONSENTRASI TEPUNG BEKATUL)	Priyantini Kurniawati	WHS
92	Zingiber Officinale, Minuman Sari jahe, Suhu ekstraksi, Madu	PENGARUH SUHU DAN LAMA WAKTU EKSTRAKSI TERHADAP SIFAT KIMIA DAN FISIK PADA PEMBUATAN MINUMAN SARI JAHE MERAH (Zingiber officinale var. Rubrum) DENGAN KOMBINASI PENAMBAHAN MADU SEBAGAI PEMANIS	Agus Martua Ibrahim	YNT & FHS
93	Beras Tiruan, HMT, Tepung Ubi Jalar Oranye, tepung Kacang	KARAKTERISASI BERAS TIRUAN BERBASIS TEPUNG UBI JALAR ORANYE TERMODIFIKASI HEAT MOISTURE TREATMENT (HMT) (KAJIAN PROPORSI TEPUNG KACANG DAN LAMA PENGUKUSAN)	Rifqi Saiful Rahman	WDR & INP
94	Hati, Kulit buah naga merah, Malonaldehyde, Rosella, Stres Oksidatif	EFEK ANTIOKSIDAN JELLY DRINK KULIT BUAH NAGA MERAH DAN ROSELLA TERHADAP GAMBARAN HISTOPATOLOGI HATI DAN KADAR MDA (Malondialdehyde) DARAH TIKUS WISTAR JANTAN STRES OKSIDATIF	Aulia Shabrina Karismawati	TDW
95	CMC, Karagenan, Mie Kering, Pasta ubi Jalar kuning, Xanthan Gum	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI HIDROKOLOID (CARBOXY METHYL CELLULOSE, XANTHAN GUM, DAN KARAGENAN) TERHADAP KARAKTERISTIK MIE KERING BERBASIS PASTA UBI JALAR VARIETAS ASE KUNING	Mita Widyaningtyas	WHS
96	Amorphophallus muelleri Blume, ball mill bersirip, glukomanan, rata-rata ukuran partikel, viskositas	PENGARUH PENGECILAN UKURAN TEPUNG PORANG (Amorphophallus Muelleri Blume) DENGAN METODE BALL MILL BERSIRIP DAN PROSES PENCUCIAN DENGAN ETANOL BERTINGKAT TERHADAP KADAR GLUKOMANAN	Saiin Mustofa	SBW
97	Ikan tongkol, Asap Cair Tongkol Jagung, Asap Cair Tempurung Kelapa, Lama Perendaman	PENGARUH ASAP CAIR TERHADAP SIFAT KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK IKAN TONGKOL (Euthynnus Affinis) DENGAN KAJIAN LAMA PERENDAMAN	Ludi Hardianto	YNT
98	Jahe, Jelly drink, antioksidan, karagenan	PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN DAN RASIO SARI JAHE EMPRIT (Zingiber officinale var. Rubrum) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK JELLY DRINK JAHE	Siska Febriyanti	YNT

99	Hiperkolesterolemia, In Vivo, Mie Umbi-umbian, Profil Lipid, SCFA	EFEK KONSUMSI MIE BERBASIS UMBI-UMBIAN LOKAL INFERIOR TERHADAP PROFIL LIPIDTIKUS KONDISI HIPERKOLESTEROLEMIA SECARA IN VIVO	Wijaya Christamanda Diass	TES
100	Lidah Buaya (Aloe vera), Stevia, Selai rendah Kalori	PENGARUH KONSENTRASI PEKTIN DAN KONSENTRASI PEMANIS STEVIA TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAB ORGANOLEPTIK SELAI LIDAH BUAYA (Aloe Vera) RENDAH KALORI	Izzaty Atiya Arifiana Cesar	EZB
101	Ball mill, cyclone, kalsium oksalat, pencucian etanol, porang	PENGARUH LAMA PENGGILINGAN TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus Muelleri</i> Blume) METODE BALL MILL BERSIRIP DALAM DENGAN PENCUCIAN ETANOL BERTINGKAT TERHADAP KADAR KALSIUM OKSALAT DAN DERAJAT PUTIH	Rizki Tika Mawarni	SBW
102	Daya lampu UV, Iradiasi UV, Lama iradiasi UV, Murbei, Sari Buah Murbei	PASTEURISASI NON-TERMAL PADA SARI BUAH MURBEI (<i>Morus alba</i> L.) MENGGUNAKAN METODE IRADIASI ULTRAVIOLET (Kajian Daya Lampu Ultraviolet dan Lama Pasteurisasi)	Resy Dwi Chintya	FCN
103	Petis Instan, Dekstrin, Gum arab	PENGARUH PENAMBAHAN DEKSTRIN DAN GUM ARAB SEBAGAI BAHAN PENGISI PETIS INSTAN KEPALA UDANG TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Citra Firdhausi	JKN & DWN
104	Daya cerna, kacang tunggak, snack, ubi jalar	EVALUASI NILAI GIZI DAN DAYA CERNA SECARA IN VITRO SNACK EKSTRUDAT UBI JALAR ORANYE TERSUPLEMENTASI TEMPE KACANG TUNGGAK	Dzulvina Utami	TDW
105	fenol, katalase, MDA, mie umbi-umbian lokal inferior, SOD	EFEK ANTIOKSIDAN MIE UMBI-UMBIAN LOKAL INFERIOR TERHADAP KONDISI STRES OKSIDATIF TIKUS WISTAR (<i>Rattus norvegicus</i>)	Rahmatul Mar'atirrosyidah	TES
106	Jeruk Bali, Antioksidan, Ekstraksi, Flavonoid	KARAKTERISASI EKSTRAK KULIT JERUK BALI (<i>Citrus maxima</i>) DENGAN MENGGUNAKAN METODE ULTRASONIC BATH (KAJIAN PERBEDAAN PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Mukhamad Kabul Rafsanjani	WDR
107	Ubi kelapa, Mie Ubi Kelapa, Gluten, Senyawa Bioaktif, Dioscorea	KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA, BIOAKTIF DAN ORGANOLETIK MIE DARI TEPUNG UBI KELAPA (<i>Dioscorea alata</i> L.) (KAJIAN TINGKAT PENAMBAHAN GLUTEN DAN JENIS MIE)	Mohammad Aulia Rachman	FCN
108	bakso, garam dapur, glukomanan, karakteristik kimia, tepung porang, tepung tapioka	STUDI KARAKTERISTIK KIMIA BAKSO SAPI (KAJIAN:PROPORSI TEPUNG TAPIOKA : TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume) DAN PENAMBAHAN NaCl)	Harni Ayu Sari	SBW & INP
109	Flake, Kacang Tunggak, Ubi Jalar	EVALUASI NILAI GIZI DAN DAYA CERNA FLAKE BERBASIS TEPUNG UBI JALAR TERFERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KECAMBAH TUNGGAK	Kemala Febrianty	TDW
110	Bakso, Garam, Glukomanan, Porang, Tapioka	STUDI PROPORSI TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume): TEPUNG TAPIOKA DAN PENAMBAHAN GARAM DAPUR (NaCl) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK BAKSO SAPI	Nimas Ratu Kali Dewi	SBW
111	Asam Lemak Rantai Pendek, Diabetes Mellitus, Mie, Polisakarida Larut Air, Serat Pangan, Umbi-	EFEK KONSUMSI MIE BERBASIS UMBI-UMBIAN LOKAL INFERIOR PADA PENURUNAN GULA DARAH TIKUS WISTAR JANTAN HIPERGLIKEMIA YANG DIINDUKSI ALOKSAN SECARA IN VIVO	Prasetyo Sonny Saputro	TES
112	Apel, grade, minuman sari buah apel, mutu, variasi proses	PENGARUH VARIASI PROSES DAN GRADE APEL(<i>Malus sylvestris</i> mill) TERHADAP SIFAT FISIKA, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI BUAH APEL	Marina Dohitra Yanuparinda Hapsari	TES

113	Cuka Salak, Diabetes Mellitus, Glukosa Darah, Hispatologi Pankreas	EFEK PEMBERIAN CUKA SALAK (<i>Salacca vinegar</i>) TERHADAP PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH DAN HISTOPATOLOGI PANKREAS TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES MELLITUS YANG DIINDUKSI DENGAN STRPTOZOTOCIN (STZ)	Hamidatun	EZB
114	Cuka Salak, Diabetes Mellitus, Profil Lipid	PENGARUH DIET CUKA SALAK TERHADAP PROFIL LIPID TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES MELLITUS YANG DIINDUKSI STREPTOZOTOCIN (STZ)	Oty Kiki Mandasari	EZB
115	Annealing, Lama Perendaman, Sifat Fisiko Kimia, Suhu, Ubi Jalar Oranye	PENGARUH MODIFIKASI FISIK ANNEALING TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA TEPUNG UBI JALAR ORANYE (<i>IPOMOEA BATATAS L.</i>) VARIETAS BETA 2 (KAJIAN SUHU DAN LAMA PERENDAMAN CHIPS)	Khalid Afwin Kautsary	WDR & EWT
116	biji buah pinang, belimbing	PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BIJI BUAH PINANG (<i>Areca catechu</i>) DAN ASAM SITRAT TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI BUAH BELIMBING MANIS (<i>Averhoa carambola</i>)	Iyuki Harnowo	YNT
117	Yoghurt, Sari Buah belimbing, <i>L. Burgaricus</i> , <i>L. Acidophilus</i> , <i>S. Thermophilus</i>	PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI SARI BUAH BELIMBING (<i>Averhoa Carambola. L</i>) DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN MIKROBIOLOGI YOGHURT	Kukuh Septa Dwi Sutedjo	FCN
118	Gelatin, gelatin alternative, pati singkong	MODIFIKASI PATI SINGKONG (<i>Manihot esculenta</i>) DENGAN ENZIM ALFA AMILASE SEBAGAI FOAMING AGENT SERTA APLIKASINYA PADA PEMBUATAN MARSHMALLOW	Rera Suryani	FCN
119	cincau hijau, kulit b. naga merah, diabetes mellitus, glukosa darah, profil lipid	PENGARUH PEMBERIAN TEH HERBAL BERBASIS DAUN CINCAU HIJAU (<i>Premna oblongifolia. Merr</i>) DAN KULIT BUAH NAGA MERAH (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) TERHADAP GLUKOSA DARAH DAN PROFIL LIPID TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI ALOKSAN	Prajwalita Rukmakharisma Rizki	TDW
120	Dekstrin, enzim α -amilase, pati jahe	HIDROLISIS ENZIMATIS PATI JAHE EMPRIT (<i>Zingiber officinale var rubrum</i>) DENGAN ENZIM α -AMILASE (Kajian Pengaruh Konsentrasi Enzim dan Lama Inkubasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Dekstrin)	Atik Rahmawati	YNT
121	Annealing, Lama, Suhu, Sifat Fisik-Kimia, Ubi Jalar	PENGARUH MODIFIKASI ANNEALING TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA TEPUNG UBI JALAR PUTIH (<i>Ipomoea batatas</i>) VARIETAS MANOHARA (KAJIAN SUHU DAN LAMA PERENDAMAN CHIPS)	Agus Rahman Salim	WDR
122	Biskuit, Tepung Terigu, Tepung Kacang Hijau, Tepung Bekatul	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KACANG HIJAU SERTA SUBSTITUSI DENGAN TEPUNG BEKATUL DALAM PEMBUATAN BISKUIT	Ida Bagus Yoga VP	WDR
123	Antosianin, Bunga Mawar Sortiran, MAE	EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI BUNGA MAWAR MERAH (<i>Rosa damascene Mill</i>) SORTIRAN METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (Kajian Rasio Bahan : Pelarut dan Lama Ekstraksi)	Atika Riyanti Widasari Putri	FCN
124	Annealing, Karakteristik Fisikokimia, Lama Perendaman, Suhu, Ubi Jalar Ungu	PENGARUH MODIFIKASI ANNEALING TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA TEPUNG UBI JALAR UNGU (<i>IPOMOEA BATATAS VARIETAS AYAMURASAKI</i>) (KAJIAN SUHU DAN LAMA PERENDAMAN CHIP)	Vinda Chairani Oktavianti	WDR
125	daun cincau, hiperglikemia, hispatologi pankreas, invivo, kadar glukosa darah	EFEK THE HERBAL BERBASIS DAUN CINCAU HIJAU (<i>Premna oblongifolia Merr.</i>) TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH DAN HISPATOLOGI PANKREAS TIKUS HIPERGLIKEMIA YANG DIINDUKSI ALOKSAN	Rizca Dwi Jayanti	TDW

126	Dekafeinasi, Kafein, Kopi, Robusta	PENGARUH LAMA PENGUKUSAN BIJI KOPI DAN KONSENTRASI ETIL ASETAT TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA KOPI ROBUSTA (<i>Coffea Canephora</i>)	Dhira Ananta Wijaya	SSY
127	Mie Kering, Proporsi Tepung Terigu: Tepung Gembili, Penambahan Bekatul	PEMBUATAN MIE KERING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG GEMBILI DAN BEKATUL (KAJIAN PROPORSI TEPUNG TERIGU : TEPUNG GEMBILI DAN PENAMBAHAN BEKATUL)	Cefi Azmi Halwan	FCN
128	Flake, Tepung Bekatul, Tepung Jagung, Tepung Kacang Merah	PENGARUH PROPORSI TEPUNG JAGUNG DAN TEPUNG KACANG MERAH SERTA SUBSTITUSI TEPUNG BEKATUL TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA FLAKES	Rikhardo Atmaka Permana	WDR
129	Pati Sagu, Dekstrin, Enzim beta-amilase	PENGARUH KONSENTRASI SUBSTRAT DAN LAMA INKUBASI PADA PEMBUATAN DEKSTRIN DARI PATI SAGU (<i>Metroxylon sagus</i> Rottb.) DENGAN MENGGUNAKAN ENZIM BETA AMILASE TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DEKSTRIN	Eka Febriyanti Tyanjani	YNT
130	Edible Film, Kulit Jeruk Bali, Tepung Ganyong, Tepung Sukun	KOMPARASI PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG (<i>Canna edulis</i>) DAN TEPUNG SUKUN (<i>Artocarpus communis</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK EDIBLE FILM KULIT JERUK BALI (<i>Citrus maxima</i>)	Evi Erizha Sulistiana	WDR
131	Edible film, lidah buaya, tepung sukun, tepung umbi ganyong	PENGARUH PENAMBAHAN LIDAH BUAYA (<i>Aloe vera</i> L.) DENGAN TEPUNG SUKUN (<i>Artocarpus communis</i>) DAN TEPUNG UMBI GANYONG (<i>Canna edulis</i> Ker.) TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN MIKROBIOLOGI PADA EDIBLE FILM	Yayah Afriyah	WDR & SDW
132	enzim amyloamaltase, pati thermoreversible, pati ubi jalar putih, rendah amilosa	MODIFIKASI PATI UBI JALAR PUTIH (<i>Ipomoea batatas</i> L.) MENGGUNAKAN ENZIM AMYLOMALTASE MENJADI PATI THERMOREVERSIBLE (Kajian Lama Inkubasi dan Konsentrasi Enzim Amylomaltase).	Anggesta Merga Ervina Putri	FCN
133	enzim termostabil, kitin, purifikasi satu tahap, skining bakteri	ISOLASI BAKTERI KITINOLITIK DAN PURIFIKASI SATU TAHAP ENZIM KITINASE TERMOSTABIL DARI ISOLAT LU2	Rachmawati Sandra Pratiwi	AJS
134	kitinase, limbah udang, mikroba kitinolitik, tanah limbah industri	ISOLASI DAN PURIFIKASI ENZIM KITINASE DARI ISOLAT BAKTERI TANAH LIMBAH INDUSTRI PETIS UDANG DENGAN METODE AFINITAS KITIN	Tius Enggarsari Susanto	AJS
135	Elektroforesis, isolasi dan skrining, karakterisasi, kitin, kitinase, purifikasi	PEMURNIAN ENZIM KITINASE DENGAN METODE AFINITAS KITIN DAN POTENSINYA SEBAGAI BOKONTROL HAMA KUTU DI INDUSTRI TEPUNG TERIGU	Yaninda Alpha Kusuma Wardani	AJS
136	antosianin, Buah Murbei, Ekstraksi, Ultrasonic Bath	EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI BUAH MURBEI (<i>Morus alba</i> L.) METODE ULTRASONIC BATH (KAJIAN LAMA WAKTU DAN RASIO BAHAN: PELARUT)	Enesty Winnie winata	YNT
137	Bakteri Asam Laktat, Eksopolisakarida, Kimchi	ISOLASI BAKTERI LAKTAT PENGHASIL EKSOPOLISAKARIDA DARI KIMCHI	Anton Nudyanto	EZB
138	Antosianin, Buah Murbei, MAE	EKSTRAKSI ANTOSIANIN DARI BUAH MURBEI (<i>Morus Alba</i> L.) METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (KAJIAN WAKTU EKSTRAKSI DAN RASIO BAHAN : PELARUT	Aliefa Nur Azmi	YNT

139	Anggur Lokal, Antosianin, Es Krim, Penstabil Gelatin	PENGARUH PENAMBAHAN SARI ANGGUR (<i>Vitis vinifera</i> L.) DAN PENSTABIL TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ES KRIM	Cholifatuz Zahro	FCN
140	Freeze-Drying RAK, Yoghurt, Yoghurt Bubuk	PEMBUATAN YOGHURT BUBUK DARI KACANG TUNGGAK (<i>Vigna unguiculata</i> L.) MENGGUNAKAN METODE PENGERINGAN BEKU (KAJIAN PENAMBAHAN KONSENTRASI STARTER DAN DEKSTRIN)	Ali Masykur	JKN
141	Daun beluntas, serbuk effervescent, aktivitas antioksidan, total fenol, total flavonoid	SERBUK EFFERVESCENT BERBASIS EKSTRAK DAUN BELUNTAS (<i>Pluchea indica</i> less) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN ALAMI	Miftakhul Hudha	TDW
142	Salak Pondoh, Sari Buah, Total Mikroba, Sinar Ultraviolet-C	PENGARUH DAYA DAN LAMA PENYINARAN SINAR ULTRAVIOLET-C TERHADAP TOTAL MIKROBA PADA SARI BUAH SALAK PONDOH (<i>Salacca edulis</i>)	Ika Devi Arinda	YNT
143	Air Kelapa muda, konsentrasi sukrosa, lama fermentasi, minuman probiotik	PEMBUATAN MINUMAN PROBIOTIK AIR KELAPA MUDA (<i>Cocos Nucifera</i> L.) DENGAN STATER <i>Lactobacillus casei</i> strain Shirota (Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Lama Fermentasi)	Ida Ayu Pratiharavia Pranayanti	AJS
144	Enzim alfa-amilase, enzim glukamilase, pati jahe emprit, sirup glukosa	PEMBUATAN SIRUP GLUKOSA BERANTIOKSIDAN DARI PATI JAHE EMPRIT (<i>Zingiber officinale</i> Var. Rubrum) Secara Hidrolisis Enzimatis (Kajian Pengaruh Pencucian Pati dan Suhu Inkubasi Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Sirup Glukosa)	Siti Andriani	YNT
145	Edukasi Budaya Wayang dan Budi Pekerti, Jajanan Sehat, Kupan	KUPAN (KUE PANDAWA): EKSPLORASI JAJANAN SEHAT (BERBAHAN BAKU LABU DAN GANYONG) SEBAGAI SARANA EDUKASI BUDAYA WAYANG DAN BUDI PEKERTI BAGI ANAK-ANAK	Rosyid Ulii Albab	EZB
146	Cincau Hitam, Effevescent, In Vivo, Hiperkoesterolemia	PENGARUH PEMBERIAN SERBUK EFFERVESCENT BERBASIS CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL) PADA TIKUS PUTIH (<i>Rattus Norvegicus</i>) Hiperkolesterolemia	Robbit Farid Wajdi	TDW
147	ball mill, glukomanan, rendemen, tepung porang, viskositas	PENGARUH LAMA PENGGILINGAN TEPUNG PORANG (<i>Amorphophallus muelleri</i> Blume) DENGAN METODE BALL MILL (CYCLONE SEPARATOR) TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA TEPUNG PORANG	Fath Isandy Rozaq	SBW & EWT
148	alang-alang, asam sitrat, pemanasan, sirup, aktivitas antioksidan	PENGARUH KONSENTRASI ASAM SITRAT DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK SIRUP ALANG-ALANG IMPERATA CYLINDRICA)	Chandra Mayasari Trisanthi	WHS
149	nanas, gula, lama, osmodehidrat	STUDI PEMBUATAN OSMODEHIDRAT BUAH NANAS (<i>Ananas cosmosus</i> L. Merr) KAJIAN KONSENTRASI GULA DALAM LARUTAN OSMOSIS DAN LAMA PERENDAMAN	Priska Nur Kartika	FCN
150	enzim, enzim mananase, isolasi, karakterisasi	ISOLASI DAN KARAKTERISASI ENZIM MANANASE DARI BAKTERI MANANOLITIK TP4	Divan Probo Sigres	AJS
151	Anti Inflamasi, Asam Arakidonat, Ceker Ayam, Glukosamin, In Vivo, Inflamasi	EFEK ANTI INFLAMASI DARI EKSTRAK GLUKOSAMIN CEKER AYAM PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI KARAGENAN	Okkie Dhyantari	TDW

152	Buah Mengkudu, Enzim Protease, Keju, Rennet	EKSPLORASI BUAH MENGGUDU (<i>Morinda citrifolia</i> L) UNTUK PRODUKSI ENZIM PROTEASE DAN POTENSINYA SEBAGAI BAHAN PENGGANTI RENNEN PADA INDUSTRI KEJU	Muhamad Tommy Adrian	AKW
153	Gula Kelapa, STPP, Susu Kapur	PENGARUH PENAMBAHAN LARUTAN SUSU KAPUR DAN SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE (STPP) TERHADAP KUALITAS GULA KELAPA (<i>Cocos nucifera</i> L)	Wirayani Febi Haloho	WHS
154	Air Kelapa Muda, <i>Lactobacillus casei</i> , minuman probiotik, sukrosa, susu skim	MINUMAN PROBIOTIK DARI AIR KELAPA MUDA DENGAN STARTER BAKTERI ASAM LAKTAT <i>Lactobacillus casei</i> (Kajian Penambahan Sukrosa: Susu Skim)	Shenna Eka Yanuar P.I	AJS
155	Angkak, Ko-Kultur, Lovastatin, Pigmen merah, <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	PENGARUH PENGGUNAAN <i>Saccharomyces cerevisiae</i> SEBAGAI KO-KULTUR TERHADAP PRODUKSI PIGMEN MERAH DAN LOVASTATIN PADA FERMENTASI ANGKAK BERAS-KACANG HIJAU (Kajian Waktu Penambahan dan Konsentrasi <i>S. cerevisiae</i>)	Sari Kurniawati	EZB
156	Serat, Bengkuang, Flake, Talas	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BENGKUANG (<i>Pachyrrhizus erosus</i>) DAN LAMA PENGUKUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK FLAKES TALAS (<i>Colosia esculenta</i> L. Schott)	Anggi Hapsari Paramita	WDR
157	Deteksi babi, halal, PCR, sosis sapi	DETEKSI CEPAT CEMARAN DAGING BABI PADA PRODUK SOSIS SAPI DI KOTA MALANG DENGAN METODE POLYMERASE CHAIN REACTION (PCR) MENGGUNAKAN PRIMER GEN LEPTIN	Kharisma Nafia Safitri	AKW
158	Ceker Ayam, Glukosamin, Inflamasi, In vivo	PENGARUH BUMBU INSTAN CEKER AYAM TERHADAP EFEK INFLAMASI PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI KARAGENAN	Cyntia Trivena Milala	TDW
159	Amilase pemecah pati mentah, karakterisasi enzim, isolasi mikroba	ISOLASI DAN KARAKTERISASI ENZIM AMILASE PEMECAH PATI MENTAH UNTUK PENINGKATAN EFISIENSI ENERGI INDUSTRI BERBASIS PATI	Debora Nangin	AJS
160	Linear programming, MP asi, tepung jagung, tepung kecambah, kacang tunggak	FORMULASI BUBUK MP ASI BERBASIS TEPUNG KECAMBAH KACANG TUNGGAK DAN TEPUNG JAGUNG DENGAN METODE LINEAR PROGRAMMING	Mega Ismayanti	HRJ
161	Labu Kabocha, Karotenoid, Ultrasonic Assisted Extraction, Stabilitas Warna Karotenoid	EKSTRAKSI PIGMEN KAROTENOID DARI LABU KABOCHA (<i>Cucurbita maxima</i> L.) METODE ULTRASOUND ASSISTED EXTRACTION (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi)	Arina Manasika	SBW
162	antioksidan, gel cincau hitam, hiperkolesterol, in vivo, pencegahan	EFEK HIPERKOLESTEROLEMIK GEL CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BI) DI PASARKAN PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIBERI PAKAN TINGGI KOLESTEROL	Lailatul Fitriani	TDW
163	Antosianin, Antioksidan, sirup Glukosa, Substrat, Ubi Jalar Ungu	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI SUBSTRAT PADA HIDROLISIS ENZIMATIS UBI JALAR UNGU (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) var. Ayamurasaki) MENJADI SIRUP GLUKOSA FUNGSIONAL	Alifia Yuanika Rahmawati	AJS
164	Anti Inverse, Coconut Sugar, Sodium metabisulphite	PENGARUH PERENDAMAN BUMBUNG DENGAN ANTI INVERSI DAN PENAMBAHAN NATRIUM METABISULFIT TERHADAP NIRA TERFERMENTASI PADA PEMBUATAN GULA KELAPA	Ferry Pratama	WHS & INP

165	edible coating, konsentrasi CMC, suhu pengeringan, wortel kering instan	PENGARUH KONSENTRASI CMC (Carboxymethyl Cellulose) SEBAGAI EDIBLE COATING DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA WORTEL (<i>Daucus carota</i> L.) KERING INSTAN	Ilham Dwi Nurcahyono	EZB &
166	Karoten, Protein, Labu Kuning, Ikan Lele Dumbo, Cookies, NaHCO ₃	PENGARUH PROPORSI TEPUNG LABU KUNING (<i>Curcubita moschata</i> Duch) DAN TEPUNG IKAN LELE DUMBO (<i>Clarias gariepinus</i>) SERTA PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT (NaHCO ₃) TERHADAP SIFAT FISIKO, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES	Siti Destisa Nandhani	YNT
167	Angkak, Beras IR 36, Kacang Hijau, Lovastatin	PENGARUH PENAMBAHAN KACANG HIJAU (<i>Phaseolus radiatus</i> L.) PADA MEDIA BERAS IR36 (<i>Oryza sativa</i> L., ir36) TERHADAP INTENSITAS PIGMEN MERAH DAN LOVASTATIN ANGKAK	Detya Pitaloka Sari	EZB
168	antidiare, Biji pepaya, In vivo, Salmonella	UJI EFEKTIVITAS EKSTRAK BIJI PEPAYA (<i>Carica papaya</i> L.) SEBAGAI ANTIDIARE PADA MENCIT YANG DIINDUKSI BAKTERI <i>Salmonella typhimurium</i>	Yunia Galih Purwaningdyah	TDW
169	Nira Terfermentasi, Sari Jahe, Sirup, Varietas Jahe	KARAKTERISTIK SIRUP JAHE NIRA KELAPA TERFERMENTASI DELAPAN JAM (KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI SARI JAHE)	Rizky Febriyanti	WHS & NIP
170	antioksidan, antosianin, hidrolisis enzimatis, sirup glukosa, ubi jalar ungu	PENGARUH SUHU LIKUIFIKASI DAN KONSENTRASI ENZIM α -AMILASE TERHADAP KARAKTERISTIK SIRUP GLUKOSA	Robi'a	AJS
171	tebu hijau, sirup, suhu pemasakan, lama pemasakan	PENGARUH LAMA DAN SUHU PEMASAKAN TERHADAP KUALITAS SIRUP TEBU HIJAU	Fira Fauziyyatun Nisa	WHS
172	Hard candy, Nira Kelapa, Sari Jahe	KARAKTERISASI HARD CANDY JAHE BERBASIS NIRA KELAPA (KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI SARI JAHE)	Illiyyin Manistha Yazakka	WHS
173	Kalsium, Cangkang Telur, Baking Powder, Cookies	FORTIFIKASI KALSIMUM CANGKANG TELUR PADA PEMBUATAN COOKIES (KAJIAN KONSENTRASI TEPUNG CANGKANG TELUR DAN BAKING POWDER).	Wenny Ayu Rahmawati	FCN
174	Annealing, Cemarannya Babi, Halal, PCR	DETEKSI MOLUKULER CEMARAN DAGING BABI PADA BAKSO SAPI DI PASAR TRADISIONAL WILAYAH MALANG MENGGUNAKAN PCR (POLYMERASE CHAIN REACTION) UNTUK IDENTIFIKASI PANGAN HALAL.	Elok Puji Kurnia Sari	AKW
175	Beras, Cookies, Mentega Putih, Proses Pratanak, Serat Pangan	PEMANFAATAN BERAS PRATANAK SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN COOKIES (KAJIAN PROPORSI TEPUNG BERAS PRATANAK DENGAN TEPUNG TERIGU DAN PENAMBAHAN SHORTENING)	Faridatul Siti Sholikhah	FCN
176	Pangan Darurat, Food Bars, Tepung Ubi Jalar Ungu, tepung Kecambah Kacang Gude, Linear Programming.	OPTIMASI PEMBUATAN FOOD BARS BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI JALAR UNGU (<i>IPOMOEA BATATAS</i> L. VARIETAS AYAMURASAKI) DAN DARURAT MENGGUNAKAN TEKNIK LINEAR PROGRAMMING.	Siti Nurmasita	FCN
177	Antidiare, Ekstrak Daun Beluntas, Salmonella typhimurium	EFEK ANTIDIARE EKSTRAK DAUN BELUNTAS (<i>PLUCHEA INDICA</i> L.) TERHADAP MENCIT JANTAN (<i>MUS MUSCULUS</i>) YANG DIINDUKSI BAKTERI <i>SALMONELLA TYPHIMURIUM</i> .	Hanny Nurhalimah	TDW & NVW

178	Ubi Jalar Ungu, Modifikasi STPP, Tepung Kacang Tunggak, Tepung Kacang Hijau, Beras Tiruan	KARAKTERISASI BERAS MERAH TIRUAN DARI TEPUNG UBI JALAR UNGU (IPOMOEA BATATAS L VAR. AYAMURASAKI) HASIL MODIFIKASI KIMIA DENGAN STPP (SODIUM TRYPOLYPHOSPATE) (KAJIAN LAMA PENGUKUSAN DAN SUPLEMENTASI TEPUNG KACANG-KACANGAN)	Andhita Galih Pratiwi	WDR
179	MP-ASI, Kacang Hijau, Jagung, Linear Programming	OPTIMASI PENGGUNAAN SUSU BUBUK MENGGUNAKAN TEKNIK LINEAR PROGRAMMING DALAM FORMULASI BUBUR INSTAN MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI) BERBASIS TEPUNG KECAMBAH KACANG HIJAU (VIGNARADIATA L.) DAN TEPUNG JAGUNG (ZEA MAYS L.)	Hestuning Listyoningrum	HRJ
180	Cookies, Jali, Lama Fermentasi, Roti Tawar, Tepung Fermentasi	PENGARUH LAMA FERMENTASI JALI (COIX LACRYMA JOBI-L) PADA PROSES PEMBUATAN TEPUNG TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA COOKIES DAN ROTI TAWAR	Dwi Arinda Syahputri	AKW
181	Cabai, Cekeremes, Lokal, Mocaf	PENGARUH PENAMBAHAN PASTA CABAI MERAH DAN KOMBINASI TEPUNG DALAM PROPORSI TEPUNG KETELA POHON KERING DAN TEPUNG MOCAF TERHADAP SIFAT KIMIA FISIK ORGANOLEPTIK	Yunda Aria Distira	WHS
182	Cekeremes, Labu Kuning, Mocaf	PENGARUH LAMA PENGUKUSAN SERTA PROPORSI TEPUNG MOCAF DAN PASTA LABU KUNING TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK KERUPUK CEKEREMES	M. Virganita.P.R	WHS
183	Enzim Papain, Hidrolisis Protein, Sari Edamame, Suhu, Waktu	PENGARUH PENAMBAHAN ENZIM PROTEASE PAPAINE TERHADAP SIFAT KIMIA, FISIK DAN ORGANOLEPTIK SARI EDAMAME (GLYCINE MAX (L) MERILL) KAJIAN SUHU DAN LAMA INKUBASI)	Aridita Anggraini	YNT
184	Kedelai Hitam, Miso, Waktu Fermentasi	PENGARUH LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, MIKROBIOLOGI, DAN ORGANOLEPTIK MISO KEDELAI HITAM (GLYCINE MAX (L))	Ika Yuli Andarti	AKW
185	Dekstrin, Kacang Tunggak, Maltodekstrin, Yogurt	PEMBUATAN YOGURT BUBUK BERBASIS KACANG TUNGGAK (VIGNA UNGUICULATA) DENGAN METODE FREEZE DRYING (KAJIAN : JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI)	Malsa Fian Yana	JKN
186	Bumbu Instan, Gado-Gado, Proporsi Gula Merah dan Kacang Tanah	PENGARUH PROPORSI GULA MERAH DAN KACANG TANAH SERTA PENAMBAHAN TEPUNG SANTAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU GADO-GADO INSTAN	Julia Agustina	SSY
187	Brem Padat, Ubi Kayu, Metode Dakian Tercuram (Steepest Ascent Method)	PENENTUAN NILAI MAKSIMUM RESPON TEKSTUR DAN DAYA KELARUTAN PADA PEMBUATAN BREM PADAT DENGAN MENGGUNAKAN METODE DAKIAN TERCURAM (STEEPEST ASCENT). KAJIAN PROPORSI (UBI KAYU: KETAN) DAN LAMA PENGADUKAN.	Agnes Christy Margaretha	SBW
188	Antioksidan, Bahan Penstabil, Es Krim, Kulit Manggis	APLIKASI KULIT MANGGIS (GARCINIA MANGOSTANA L.) SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN PADA ES KRIM (KAJIAN KONSENTRASI SARI KULIT MANGGIS DAN JENIS PENSTABIL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK)	Yan Abdi Nugroho	JKN
189	Daun Kelor, Enzim Protease, Ekstraksi, Karakterisasi, Stabilisator	EKSTRAKSI DAN KARAKTERISASI ENZIM PROTEASE DARI DAUN KELOR (<i>MORINGA OLIEFERA LAMK.</i>) DENGAN PENAMBAHAN STABILISATOR	Azmy Nahdhiyati F	AKW

190	Beta Karoten, Edible Coating, Karagenan, Suhu pengeringan, Wortel	PENGARUH EDIBLE COATING DAN APLIKASINYA SEBAGAI BARRIER OKSIGEN PADA PEMBUATAN WORTEL (DAUCUS CAROTA L.) KERING INSTAN (KAJIAN KONSENTRASI KARAGENAN DAN SUHU PENDINGINAN)	Pino Tri Anggara	EZB & INP
191	Enzim Transglutaminase, Mie Kering, Kedelai Hitam, terigu, ubi Jalar	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU: TEPUNG UBI JALAR PUTIH (IPOMOEA BATATAS L.): TEPUNG KEDELAI HITAM (GLICYNE SOJA) DAN PENAMBAHAN ENZIM TRANSGLUTAMINASE TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MIE KERING	Fitria Herfianita	AJS
192	Mie kering, Kacang Tunggak, Terigu, Ubi Jalar, Enzim Transglutaminase	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TERIGU: TEPUNG UBI JALAR (IPOMOEA BATATAS L.): TEPUNG KACANG TUNGGAK (VIGNA UNGUICULATA) DAN KONSENTRASI ENZIM TRANSGLUTAMINASE TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK MIE KERING	Anantya Yhodha Mayashopha	AJS
193	Bumbu Gado- Gado Instan, Proporsi Santan, Lama Waktu Pemanasan	PENGARUH PROPORSI SANTAN CAIR DAN LAMA WAKTU PEMANASAN BUMBUN AKHIR TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBUN GADO-GADO INSTAN	Moh. Andi Cahyono	SSY
194	Karoten, Labu kuning, Flake, Talas, Natrium Bikarbonat	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA DUCH.) DAN PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT (NaHCO ₃) TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK FLAKE TALAS (COLOCASIA ESCULENTA L. SCHOTT)	Ika Winda Purnamasari	WDR
195	Aspergillus Niger, Bagas Tebu, Invertase, SSF	PRODUKSI INVERTASE OLEH ASPERGILLUS BCCF 077 DENGAN METODE SOLID STATE FERMENTATION (SSF) (KAJIAN KADAR AIR BAGASE TEBU DAN LAMA FERMENTASI)	Dwi Okta Indriani	AKW & FHS
196	Edukasi budaya Wayang dan Budi Pekerti, Jajanan Sehat, si-paijo	SI PA-IJO (KREASI KUE PUNAKAWAN IJO): JAJANAN SEHAT BERKLOROFIL TANPA GLUTEN SEBAGAI SARANA EDUKASI WAYANG DAN BUDI PEKERTI BAGI ANAK-ANAK	Rochmad Chusaini M	EZB
197	Beras Analog, CMC, Tepung Ampas Tahu, Serat Kasar	PENGARUH PENAMBAHAN CARBOXYMETIL CELLULOSE (CMC) DAN TEPUNG AMPAS TAHU TERHADAP SIFAT-SIFAT BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG MAIZENA	Arrida Ad'hi Zulfiah	SSY
198	Daun, Fenol, Fermentasi, Teh Kombucha	KARAKTERISTIK KIMIAWI MIKROBIOLOGIS KAMBUCHA DARI BERBAGAI DAUN TINGGI FENOL SELAMA FERMENTASI	Duwi Wistiana	EZB
199	Liang Teh, Hiperkolesterolemia, Daun Salam, Dan Profil Lipid	EFEK ANTI HIPERKOLESTEROLEMIA LIANG TEH DAUN SALAM (EUGENIA POLYANTHA) TERHADAP PROFIL LIPID PLASMA TIKUS WISTAR JANTAN HIPERKOLESTEROLEMIA	Musthikaningtyas Retno Palupi	TDW
200	Antioksidan, Black Grass Jelly Gel, Kolesterol, Triglycerida, HDL	EFEK HIPOKOLESTEROLEMIK GELCINCAU HITAM (Mesona Palustris BL) YANG BEREDAR DI PASARAN SECARA IN VIVO PADA TIKUS WISTAR JANTAN	Heri Wahyono	TDW & NIP
201	Air Bersih, Air Hujan, Filtrasi, Modifikasi	PEMANFAATAN AIR HUJAN SEBAGAI AIR LAYAK KONSUMSI DI KOTA MALANG DENGAN METODE MODIFIKASI FILTRASI SEDERHANA	Tanti Untari	JKN

202	Beras, Gel Porang, Kerupuk Puli	PENGARUH PENAMBAHAN GEL PORANG (AMORPHOPHALLUS MUELLERI BLUME) PADA PEMBUATAN KERUPUK PULI	Elliza Rachma Dwiyanti	SBW & INP
203	Olahan Daging, Sosis Ayam, Tepung Porang	PEMBUATAN SOSIS AYAM MENGGUNAKAN GEL PORANG (AMORPHOPHALLUS MUELLERI BLUME) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP KARAKTERISTIK SOSIS	Army Ika Prastini	SBW
204	Edible Film, Gliserol, Pati Garut, Pektin Albedo Jeruk Bali	KARAKTERISASI EDIBLE FILM DARI PEKTIN ALBEDO JERUK BALI (CITRUS MAXIMA L. MERRODAN PATI GARUT (MARANTA ARUNDINACEAE L.)) (KAJIAN KONSENTRASI PEKTIN ALBEDO JERUK BALI DAN GLISEROL)	Ahmad Syarifuddin	YNT
205	Salak, Ekstrak Salak Proporsi Bahan Pelarut & Konsentrasi Pelarut	KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DARI EKSTRAK SALAK GULA PASIR (ZALACCA VAR AMBOINENSIS) DENGAN METODE MASERASI (KAJIAN RASIO BAHAN PELARUT (B/V) DAN KONSENTRASI PELARUT	Putu Bayu Tantrayana	EZB
206	Colorimetric, Glucomannan, Graumetrik, method Washing	ANALISA METODE KOLORIMETRI DAN GRAVIMETRI KADAR GLUKOMAN PADA PORANG (Amorphophallus Campanulatus)	Johana Megawati	SBW
207	Content Analysis. Lexicon Sensory, Susu Pasteurisasi	APLIKASI CONTENT ANALYSIS UNTUK EKSPLORASI SENSORY LEXICON SUSU PASTEURISASI DI KALANGAN MAHASISWA UNIVERSITAS BRAWIJAYA	Dyanika Maharani BR Karo S	KKF
208	Cuka Salak, Diabetes Mellitus, Glukosa Darah, Histopatologi Pankreas, Metformin	PERBANDINGAN EFEK PEMBERIAN CUKA SALAK (Salacca vinegar) DAN METFORMIN TERHADAP PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH DAN HISTOPATOLOGI PANKREAS TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES MELLITUS	Septina Dwi Widiyana	EZB
209	Kebab Rendang, Praktis, Ekonomis, Lezat, Enak, Profitable	KEBAB RENDANG : INOVASI KEBAB NASI KHAS SUMATERA BARAT MENJADI MODERN, UNIK, PRAKTIS DAN CEPAT SAJI SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN KULINER BANGSA	Fadhila Erwin	EZB
210	Cuka Apel, Cuka Salak, Diabetes Mellitus, Glukosa Darah, Histopatologi Pankreas	STUDI EFEKTIVITAS CUKA SALAK DAN CUKA APEL DOSIS 0,4 ML TERHADAP PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH DAN HISTOPATOLOGI SEL BETA PANKREAS TIKUS WISTAR JANTAN DIABETES	Indri Rosdiana	EZB

DAFTAR SKRIPSI THP TH 2015

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS	PEMBIMBING
1	Tahu Tek Instan, Kacang Tanah, Kecap Manis, Petis Udang	PENGARUH PROPORSI KACANG TANAH DENGAN PETIS UDANG DAN PENAMBAHAN KECAP MANIS TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK BUMBU TAHU TEK INSTAN	Suhartini	SSY & NIP
2	Kedondong Sari Buah, Antioksidan	PENGARUH PROPORSI BUAH : AIR DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SARI BUAH KEDONDONG (SPONDIAS DULCIS)	Rahayu Rakhmawati	YNT
3	Lignoselulosa, Batang Kelapa Sawit, Pretreatment, Microwave-NaOH, Microwave-H ₂ SO ₄	PRETREATMENT BIOMASSA LIGNOSELULOSA BATANG KELAPA SAWIT (ELAEIS GUINEENSIS) DENGAN METODE MICROWAVE SEBAGAI SEBAGAI UPAYA PEMBUATAN BIOETANOL GENERASI KEDUA	Aldilah Yuanisa	AKW
4	Beras Tiruan, Singkong, Kacang Tungak Linear Programming	OPTIMASI PEMBUATAN BERAS TIRUAN BERBASIS TEPUNG KECAMBAH KACANG TUNGGAK (VIGNA UNGUICULATA)	Tisya Anifatul Ulum	HRJ
5	Buah Mengkudu, ekstraksi, Enzim Protease, Karakterisasi, Stabilisator	EKSTRAKSI DAN KARAKTERISASI ENZIM PROTEASE DARI BUAH MENKUDU (MORINDA CITRIFOLIA L.) DENGAN PENAMBAHAN STABILISATOR	Faula Libna Nabeta	AKW
6	Lexicon, Panelis Terlatih, Susu Kaya Lemak, UHT, Susu Skim UHT, QDA	PROSES PENYIAPAN MAHASISWA SEBAGAI PANELIS TERLATIH DALAM PENGEMBANGAN LEXICON (BAHASA SENSORI SUSU SKIM UHT DANA SUSU KAYA LEMAK UHT)	Rosalia Rahmadhani Andrianingtyasasih	KKF
7	L. Casei, L. Plantarum, Lama Fermentasi, Velva Buah, Viabilitas BAL	STUDI VIABILITAS PROBIOTIK LACTOBACILLUS CASEI DAN LACTOBACILLUS PLANTARUM PADA VELVA PISANG AMBON (MUSA PARADISA L.) SELAMA PENYIMPANAN BEKU	Zia Rossanieldha	EZB
8	Es krim, Kulit Pisang, Lactobacillus Casei, Probiotik	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG TERHADAP PERTUMBUHAN BAKTERI LACTOBACILLUS CASEI PADA ES KRIM PROBIOTIK (KAJIAN JENIS PISANG DAN KONSENTRASI TEPUNG KULIT PISANG)	Lenny Yudha F.	JKN
9	Enzim Papain, Hidrolisis, Konsentrasi, Minuman Sari Kecap, Protein Suhu	UJI SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SARI BIJI KECIPIR (PSOPHOCARPUS TETRAGONOLOBUS (L.) DC) DENGAN PENAMBAHAN ENZIM PAPAINE (KAJIAN KONSENTRASI ENZIM DAN SUHU INKUBASI)	Agatha Silvia Belinda	YNT
10	Flocculant Saccharomyces cerevisiae Ncyc 1195, Etanol, Pemuliaan Galur mutagenesis Iradiasi Gamma, Adaptasi Terhadap Etanol	STRAIN IMPROVEMENT FLOCCULANT SACCHAROMYCES CEREVISIAE (NCYC-1195) UNTUK PRODUKSI BIOETANOL	Edwin Yulian Ellyastono	AKW & Drs. Harsojo
11	Actogenin, Antioksidan, Daun Sirsak, Kefir Grains	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KEFIR TEH DAUN (ANNONA MURICOTA LINN) DARI BERBAGAI MERK TEH DAN SIRSAK YANG BEREDAR DI PASARAN	Musdholifah	EZB
12	Water Kefir, Sirsak, Aktivitas Antibakteri, Kefir Teh Daun Sirsak	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI, SIFAT FISIK, KIMIA MIKROBIOLOGIS DAN ORGANOLEPTIK KEFIR TEH DAUN SIRSAK YANG BEREDAR DI PASARAN	Muhamad Muizuddin	EZB

13	Daun Beluntas ,MicrowaveAssisted Extraction,Senyawa Antibakteri,Senyawa Fenol	EKSTRAKSI SENYAWA FENOL DAUN BELUNTAS (PLUCHEA INDICA)METODE MICROWAVE- ASSITED EXTRACTION (KAJIAN BAHAN:RATIO PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Christoper Caesar	AKW
14	Ubi Ungu ,Antosianin,Blansir,Pemani s	PEMANFAATAN UBI UNGU (IPOMOEA BATATAS)SEBAGAI MINUMAN BERANTOSIANIN DENGAN PROSES HIDROLISIS ENZIMATIS (KAJIAN LAMA BLANSIR DAN KONSENTRASI LARUTAN TEPUNG UBI UNGU)	Gloria Daniela Ticoalu	YNT & JMM
15	Bawang Putih Goreng,Bumbu Tahu Tek,Instan,Kacang Tanah,Petis Udang	PENGARUH PROPORSI KACANG TANAH:PETIS UDANG SERTA PENAMBAHAN BAWANG PUTIH GORENG PADA SIFAT,KIMIA,DAN ORGANOLEPTIK BUMBU TAHU TEK INSTAN.	Esy Apriyana	SSY & FHS
16	Nira,Kelapa Sawit, Bioetanol,Saccharomyces Cerevisiae	STUDI KOMPARISASI PRODUKSI BIOETANOL NIRA BATANG KELAPA SAWIT OLEH FLOCCULANT SACCHAROMYCES CEREVISIAE (NCYC -1195)DAN NON FLOCCULANT SACCHAROMYCES CEREVISIAE (KYOKAI 7)	Kafidul Ulum	AKW
17	Isolasi Bakteri, Padang Pasir Tengger - Bromo,Selulase ,Selulosa	ISOLASI DAN KARAKTERISASI PARSIAL ENZIM SELULASE DARI ISOLAT BAKTERI SELULOTIK OS - 16 ASAL PADANG PASIR TENGGER- BROMO	Nenu, Maria Ovy Sonia	JKN
18	Linear Programming,Makanan Pendamping Asi (MP - ASI),Optimasi Energi Ubi Jalar	OPTIMASI ENERGI BUBUR INSTAN SEBAGAI MAKANAN PENDAMPING AIR SUSU IBU(MP-ASI) BERBASIS TEPUNG UBI JALAR (IPOMOMEA BATATAS L) TERFERMENTASI DENGAN METODE LINEAR PROGRAMMING	Lailina Mufida	TDW & JMM
19	Ampas Tebu, Aspergillus Niger, Enzim Invertase,SSF,	PRODUKSI ENZIM BETHA-FRUCTOFURANGISADESE DARI ASPERGILLUS NIGER DENGAN DENGAN METODE SOLID STATE FERMENTATION (KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA DAN JUMLAH INOKULUM)	Iuqvia Noer Islami S	AKW
20	Beras Pratanak,Biskuit,Indeks glikemik,kuning Telur	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BERAS PARBOILED DALAM PEMBUATAN BISKUIT (KAJIAN PROPORSI TEPUNG BERAS PARBOILED DENGAN TEPUNG TAPIOKA DAN PENAMBAHAN KUNING TELUR	Afla Tazakka Aj-Juwita	JKN
21	Amoniak Bubuk,Kue Bagiak,Soda Kue,Tekstur,Volume	PENGARUH PROPORSI SODA KUE (NATRIUM BIKARBONAT) SEBAGAI BAHAN PENGEMBANG TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE BAGIAK	Setyo Pambudi	SBW & EWT
22	Biskuit,Fermentasi,Jagung Kuning Telur,Tekstur ,Ubi Jalar	KARAKTETRISTIK BISCUIT BERBASIS LOKAL TEPUNG JAGUNG (ZEA MAYS)FERMENTASI (KAJIAN PROPORSI TEPUNG DAN KONSENTRASI KUNING TELUR	Ricca Claudia	TES & EWT
23	Biskuit,Margarin,Tepung Kacang Hijau,Tepung Labu Kuning	PENGARUH PROPORSI TEPUNG KACANG HIJAU(PHASEOLUS RADIATES L.) DENGAN TEPUNG LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA DUCH)DAN PENAMBAHAN MARGARIN TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT	Diah Ratnasari	YNT & JMM
24	Bal, Kulit Pisang, Pisang,Prebiotik,Medium Fermentasi	EVALUASI PERTUMBUHAN BAKTERI ASAM LAKTAT LACTOBACILLUS CASEI DAN LACTOBACILLUS PLANTARUM DALAM MEDIUM FERMENTASI TEPUNG KULIT PISANG	Vicka Jacinda Masye Kusuma	EZB

25	Angkak, Ko- kultur Saccaromyces Cerevisiae. Kolesterol, Lovastatin	POTENSI ANGKAK TINGGI LOVASTATIN HASIL FERMENTASI MONASCUS PURPUREUS DAN KO- KULTUR SACCHAROMYCES CEREVISIAE, SEBAGAI AGEN TERAPI TIKUS HIPERKOLESTROLEMIA	Rebecca Oktanesia	EZB
26	Antioksidan , Fenol, Kombucha ,Daun	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KOMBUCHA DARI BERBAGAI JENIS DAUN SELAMA FERMENTASI	Prasis Nursyam	EZB
27	Angkak Dengan Penambahan Bakatul, Hiperkolesterolemia , Lovastatin Dan Profil Lipid	PENGARUH PEMBERIAN ANGKAK (MONASCUS PURPUREUS) DENGAN PENAMBAHAN BEKATUL TERHADAP PENURUNAN KADAR KOLESTEROL TIKUS WISTAR JANTAN SECARA IN VIVO	Irfi Wahyuningrum	EZB
28	Hiperkolesterolemia , Kulit Pisang Kepok, Pektin Dan Penyakit Jantung Koroner	POTENSI PEKTIN KULIT PISANG KEPOK (MUSA PARADISIACA) SEBAGAI AGEN ANTI HIPERKOLESTEROLEMIA PADA MODEL TIKUS WISTAR JANTAN (RATTUS NOVERGICUS) HIPERKOLESTROL	Lukman Aziz	YNT
29	Ampas Tahu , Kecap, Waktu Fermentasi	PENGARUH LAMA FERMENTASI KECAP AMPAS TAHU TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Anita Fitri Astusti	AKW
30	Kerupuk Cekeremes, tepung Mocaf, CMC (Carboxymethyl Cellulose)	PEMBUATAN KERUPUK CEKEREMES KAJIAN TEPUNG (MOCAF, BUNGKIL KACANG TAPIOKA) SERTA KONSENTRASI CMC	Wahyu Remadani	WHS
31	Acetobacter Orientalis, Caspian Sea Yogurt, Konsentrasi Starter , Lactobacillus Cremoris , Whey	PEMANFAATAN LIMBAH WHEY UNTUK PRODUKSI CASPIAN SEA YOGURT DENGAN MENGGUNAKAN ISOLAT	Tabhita Larasati	JKN & EWP
32	Cabai Rawit, Kalsium Propionat, Perebusan	PEMBUATAN BUBUK CABAI RAWIT (CAPSICUM FRUTESCENS L.) KAJIAN KONSENTRASI KALSIMUM PROPIONAT DAN ALAMA WAKTU PEREBUSAN TERHADAP KUALITAS PRODUK	Moch. Agung Puji Saputro	WHS
33	Dalms, FTT, Mikroemulsi, Nanoemulsi, Senyawa Bioaktif	MIKRO DAN NANOEMULSIFIKASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN (FTT) DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) YANG MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTI KOMPONEN (KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI PENGEMULSI)	Layly Alifatur Rizqiyah	TES
34	Adsorben, Kacang Tanah, Minyak Pemucatan	KARAKTERISTIK FISIK KIMIA MINYAK KACANG TANAH (ARACHIS HYPOGAEA L.) HASIL PEMUCATAN (KAJIAN KOMBINASI ADSORBEN DAN WAKTU PROSES)	Eni Suryani	WHS & NVW
35	Tabir Surya, SPF, Rambut Jagung , Senyawa Bioaktif	POTENSI SENYAWA BIOAKTIF RAMBUT JAGUNG (ZEA MAYS L) HASIL FRAKSINASI BERTINGKAT MENGGUNAKAN PELARUT ORGANIK UNTUK TABIR SURYA ALAMI	Ismizana Jati Prasadha	TES & JMM
36	Kualitas Nira, Kondisi Implacment, Konsentrasi Antiversi, rendemen Sementara , Waktu Tebu Pragiling	PENGARUH KONDISI PENYIMPANAN TEBU PRAGILING DAN PEMBERIAN KONSENTRASI ANTIINVERSI TERHADAP KUALITAS NIRA DAN RENDEMEN SEMENTARA	Panji Prasetyo	WHS & SDW
37	Distilat Asam Lemak Minyak Sawit (Dalms), Fraksi Tidak Tersabunkan (FTT) , Mikroenkapsulasi Dan Senyawa Bioaktif	MIKROENKAPSULASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN (FTT) DESTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) MENGGUNAKAN METODE PENGERINGAN SEMPROT (KAJIAN JENIS ENKAPSULAN DAN KONSENTRASI FTT)	Nadhifatul Latifah	TES

38	Gula Semut Kelapa, Natrium Bikarbonat, PH Gula Kelapa	PENGARUH VARIASI PH GULA KELAPA (COCOS NUCIFERA L.) DAN KONSENTRASI PENAMBAHAN NATRIUM BIKARBONAT (NAHCO ₃) TERHADAP KARAKTERISTIK GULA SEMUT KELAPA	Crysse Zuliana	WHS & EWT
39	Konsentrasi NaoH, Lama waktu Proses, Minyak Kacang Tanah, Netralisasi	KARAKTERISTIK KIMIA FISIK MINYAK KACANG TANAH (ARACHIS HYPOGAEAL L.) PASCA NETRALISASI (KAJIAN KONSENTRASI NAOH DAN LAMA WAKTU PROSES)	Maria Pesona Nuansa	WHS & NVW
40	Selulosa Bakteri, Acetobacter Hylinum, Mutagenesis, Ethyl Methane Sulfonate (EMS)	STARIN IMPROVEMENT ACETOBACTER XYLINUM DENGAN MENGGUNAKAN ETHYL METHANE SULFONATE (EMS) SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PRODUKSI SELULOSA BAKTERI	Raida Amelia Ifadah	JKN & SDW
41	Tepung Sorghum Coklat, Fermentasi, Ragi Tape, lama Waktu	KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG SORGHUM COKLAT UTUH (WHOLE BROWN SORGHUM FLOUR) TERFERMENTASI RAGI TAPE	Yoga Armanda	WDR
42	Antioksidan, Asam Jawa, Kunyit, Leatehr Kunyit Asam	PENGARUH PROPORSI KUNYIT (CURCUMA LONGA L.) DAN ASAM JAWA (TAMARINDUS INDICA) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK LEATEHR KUNYIT ASAM	Ruthia Kristi Wijayanti	NIP & WDR
43	Makanan, Khas, Indonesia Kota Malang, Kebab, Nasi, Inovasi	KEBAB BAKSO BAKAR : INOVASI KULINER KHAS KOTA MALANG MENJADI CEPAT SAJI, MODERN, DAN PRAKTIS SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN KULINER BANGSA	Elvina Wulandari	EZB
44	Cincau Hitam, Suplemen, pilot plant, waktu ekstraksi	OPTIMASI WAKTU EKSTRAKSI BAHAN BAKU PEMBUATAN SUPLEMEN KAPSUL BERBASIS CINCAU HITAM (Msona palustris BL) SKALA PILOT PLANT DI PT. ASIMAS LAWANG - JAWA TIMUR	Yulina Lailatul Maslukhah	TDW & FHS
45	Dalms, FTT, Superoksida dismutase (SOD), malonaldehida (MDA), senyawa Bioaktif	EFEK PEMBERIAN FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN (FTT) DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) TERHADAP AKTIVITAS SOD DAN MDA TIKUS WISTAR JANTAN PADA KONDISI STRES OKSIDATIF	Rodhia Dara Albike	TES & JMM
46	Antioksidan, Daun Sirsak, Ekstraksi, Ultrasonik	EFEKTIVITAS EKSTRAKSI SENYAWA ANTIOKSIDAN PADA DAUN SIRSAK (Annona muricata L.) DENGAN METODE ULTRASONIK (KAJIAN PERBANDINGAN RASIO BAHAN: PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Hana Handayani	YNT & FHS
47	Alginat, Beras Tiruan, Tepung Kimpul, Umbi Kimpul	KARAKTERISTIK BERAS TIRUAN BERBASIS TEPUNG KIMPUL (Xanthosoma sagittifolium) (KAJIAN PROPORSI TEPUNG KIMPUL: TEPUNG BERAS DAN KONSENTRASI ALGINAT)	Okky Mahendra Putra Arisandy	TES
48	Daun Sirsak, Preventif, stres oksidatif, suplemen herbal	PERBANDINGAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SUPLEMEN KOMERSIAL DAN SUPLEMEN DAUN SIRSAK (Annona muricata L) SECARA PREVENTIF PADA TIKUS WISTAR JANTAN DENGAN KONDISI STRES OKSIDATIF	Mega Leny Puspitasari	TDW & JMM
49	diversifikasi produk, metode inkubasi, nira siwalan, water kefir	STUDI PEMBUATAN KEFIR NIRA SIWALAN (Borassus flabellifer L.) (PENGARUH PENGECERAN NIRA SIWALAN DAN METODE INKUBASI)	M. Fatkhul Mubin	EZB
50	Mie Belalang, Protein, PER, In Vitro	KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN NILAI GIZI PROTEIN MIE INSTAN TERSUBSTITUSI TEPUNG BELALANG KAYU (Melanoplus cinereus)	Nurul Asthami	TES & JMM

51	BHA, margarin, minyak ikan tuna, stearin	FORMULASI PENGEMBANGAN PRODUK MARGARIN BERBAHAN MINYAK IKAN TUNA (<i>Thunnus sp</i>) DAN STEARIN KELAPA SAWIT	Muhammad Reza Ramadhana	JKN
52	Beras Analog, Ubi Kelapa Putih, Tepung Beras, Alginat	KARAKTERISTIK BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG UBI KELAPA PUTIH(<i>Dioscorea alata L.</i>) (KAJIAN PROPORSI TEPUNG UBI KELAPA PUTIH TEPUNG BERAS DAN KONSENTRASI ALGINAT	Rizki Mukti Adicandra	TES
53	LDA, Mutu, Proses Pengeringan, SPC, White Spot	PENGENDALIAN MUTU PEMBENTUKAN WHITE SPOT PRODUK CREAMER "X" TERHADAP PARAMETER PENGERINGAN MENGGUNAKAN STATISTICAL PROCESSING CONTROL (SPC) DENGAN METODE LINEAR DISCRIMINANT ANALYSIS DI PT. KIEVIT-SALATIGA	Addiena Hidayati	TDW & JMM
54	Jenis Petis, Proporsi, Tahu Tek instan, Kacang Tanah	PENGARUH JENIS PETIS DAN PROPORSI KACANG TANAH : PETIS TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU TAHU TEK INSTAN	Yunita Prameswari	SSY
55	Kue donat, pengemulsi lesitin, tape singkong	PENGARUH KONSENTRASI PENGEMULSI LISITIN DAN PROPORSI TAPE SINGKONG TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Ni Made Ayu Octaviana	INP
56	Rimpang Kencur, Madu kelengkeng, Organoleptik Spice LeaTEHr	PENGARUH PROPORSI RIMPANG KENCUR (<i>Kaempferia galanga L.</i>) DAN MADU KELENGKENG (<i>Nephelium longata L.</i>) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK SPICE LEATEHR	Florentine Ekaristya	WDR & INP
57	Beras Sehat, Glukosa darah, Meal Tolerance Test, Short Chain Faty Acid, Umbi-Umbian	EFEK PEMBERIAN BERAS SEHAT BERBASIS UMBI-UMBAN LOKAL TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH PADA TIKUS PUTIH (<i>Rattus norvegicus</i>) STRAIN WISTAR HIPERGLIKEMIA YANG DIINDUKSI ALOKSAN	Olivia Yofananda	TES & SDW
58	Beras sehat, Dioscorin, Fenol, Hipertensi, Umbi-Umbian	EFEK PEMBERIAN PAKAN BERAS SEHATBERBASIS UMBI-UMBAN LOKAL TERHADAP TEKANAN DARAH TIKUS WISTAR JANTAN (<i>Rattus Norvegicus</i>) PADA KONDISI HIPERTENSI	Siti Fatimatul Mutmainah	TES & SDW
59	Koagulan,serat, tahu berserat, tepung ampas tahu.	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG AMPAS TAHU DAN JENIS KOAGULAN PADA PEMBUATAN TAHU BERSERAT	Diwyacitta Antya Putri	SSY
60	aktivitas antibakteri, Kefir TEH rosella merah, Water Kefir	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI KEFIR TEH ROSELLA MERAH (<i>Hibiscus sabdarifa L.</i>) DARI BERBAGAI MERK TEH ROSELLA MERAH YANG BEREDAR DI PASARAN	Afifah Puji Hastuti	JKN
61	Nira siwalan. Legen,pasteurisasi, proporsi nira: air	PENGOLAHAN MINUMAN LEGEN DALAM KEMASAN (KAJIAN PROPORSI NIRA: AIR DAN PROSES PASTEURISASI)	Meilani Anugrah Gusti	SBW & FHS
62	Analisis Diskriminan Linier, Bulk Density, Non Dairy Creamer High Fat, PT. Kievit Indonesia	PENGENDALIAN MUTU BULK DENSITY PRODUK NON DAIRY CREAMER HIGH FAT DI PT. KIEVIT INDONESIA, SALATIGA DENGAN METODE ANALISIS DISKRIMINAN LINIER	Henita Listianing Raji Putri	TDW & NVW
63	Apel, apel celup. Pengeringan, lama pelayuan, suhu pengeringan	PENGARUH LAMA PENGASAPAN DAN FERMENTASI TERHADAP SOSIS FERMENTASI IKAN LELE (<i>Calrias gariopinus</i>)	Asma' Khoyrun Nisa	AKW
64	Apel, apel celup, pengeringan, lama pelayuan, suhu peng	PENGARUH LAMA PELAYUAN DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP KUALITAS PRODUK APEL CELUP Anna (<i>Malus domestica</i>)	Galih Wiranata	SSY & INP

65	Liang TEH, Pilot Plant, Response Surface Methodology, Umur Simpanq	OPTIMASI LAMA WAKTU EKSTRAKSI PEMBUATAN LIANG TEH BERBASIS CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL) PADA SKALA PILOT PLANT DAN PENDUGAAN UMUR SIMPAN PRODUK	Ika Nur Fauzziyah	TDW & EWT
66	Sweet Chilli Sauce, umur simpan, Arrhenius, ASLT, Sensori Spektrum	PENDUGAAN UMUR SIMPAN SWEET CHILLI SAUCE MENGGUNAKAN METODE ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS DAN METODE SENSORI SPEKTRUM	Annisa Oktafianti Nur Latifah	SSY & KKF
67	biskuit, Ubi Jalar Kuning, jagung Germinasi, Daya Cerna Pati, Daya Cerna Protein	STUDI DAYA CERNA (In Vitro) PATI DAN PROTEIN PADA BISKUIT DENGAN FORMULASI TEPUNG UBI JALAR KUNING (<i>Ipomoea batatas</i> L.) DAN TEPUNG JAGUNG GERMINASI (<i>Zea Mays</i>)	Engganeyski Jana Claudia	SBW
68	gelatin, permen jeli, kulit ikan lele, asam sitrat	EKSTRAKSI GELATIN KULIT IKAN LENCAM (<i>Lethrinus</i> sp) DAN APLIKASINYA UNTUK PRODUK PERMEN JELI (Kajian Konsentrasi Gelatin Dan Konsentrasi AsamSitrat)	Dhian Imani Prihardani	YNT
69	stres oksidatif, hepatoprotektor, dioskarin, diosgenin, fenol	EFEK HEPATOPROTEKTOR MIE BERBASIS UMBI-UMBIAN LOKAL TERHADAP KONDISI STRES OKSIDATIF TIKUS WISTAR (<i>Rattus norvegicus</i>)	I Gusti Ngurah Pratama Putra	TES
70	Antikapang, benih jagung hibrida, pascapanen, waktu penyimpanan sementara	PENGARUH PEMBERIAN ANTIKAPANG (BUFFER AMIL UM) DAN WAKTU PENYIMPANAN SEMENTARA TERHADAP KUALITAS BENIH JAGUNG HIBRIDA	Kharis Izzul Sulthoni	WHS & SDW
71	Kuliner Indonesia, kebab krawu, modern, profitable	" KEBAB KRAWUH " INOVASI KEBAB NASI KULINER GRESIK MENJADI MODERN, UNIK, PRAKTIS, DAN CEPAT SAJI SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN KULINER BANGSA	Ratih Anggraini	EZB
72	Food bars, tepung kecambah kacang tunggak, tepung ubi jalar ungu, suhu pemanggangan, lama waktu pemanggangan	KARAKTERISTIK FOOD BARS BERBASIS TE[UN]G KECAMBAH KACANG TUNGGAK (<i>Vigna unguiculata</i> L.) DAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (<i>Ipomoea batatas</i> L.) (KAJIAN SUHU DAN LAMA WAKTU PEMANGGANGAN)	Muhammad Yudda Rahardian	WHS
73	Diabetes mellitus, tepung ubi kelapa kuning, tepung ubi kelapa ungu, in vivo	EFEK PEMBERIAN TEPUNG UBI KELAPA UNGU DAN KUNING (<i>Dioscorea alata</i> L.) TERHADAP KADAR GLUKOSA DARAH TIKUS WISTAR JANTAN (<i>Rattus norvegicus</i>) HIPERGLIKEMIA YANG DIINDUKSI ALOKSAN	M. Wahyu Agung Prasetya	TES & NIP
74	Cryoprotectant, kitosan, lele dumbo, surimi, xanthan gum	PENGARUH PENAMBAHAN CRYOPROTECTANT KITOSAN DAN XANTHAN GUM TERHADAP KARAKTER FISIK DAN KIMIA SURIMI BERBASIS LELE DUMBO (<i>Clarias Gariepinus</i>)	Juli Barrisetiawan	SSY & INP
75	Adsorption drying, kadar air, madu, metode pengeringan, RSM	OPTIMASI SUHU DAN KETEBALAN SAMPEL UNTUK PROSES PENURUNAN KADAR AIR MADU METODE ADSORPTION DRYING DENGAN RSM JOINT OPTIMIZATION PLOT (JOP)	Ni'mawati Sakinah	SSY & NVW
76	Adsorption drying, kadar air, madu, RSM	OPTIMASI PENURUNAN KADAR AIR MADU METODE ADSORPTION DRYING DENGAN RESPONSE SURFACE METHODOLOGY (RSM) KAJIAN WAKTU DAN RASIO BERAT SAMPEL : ADSORBEN	Shela Maliaentika	SSY & NVW
77	Baking powder, cekeremes, tepung mocaf, ubi jalar pranye	PENGARUH PROPORSI TEPUNG MOCAF DENGAN UBI JALAR ORANYE (<i>Ipomoea batatas</i> L. Var. Ase Jantan) DAN PENAMBAHAN BAKING POWDER TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK KERUPUK CEKEREMES	Septian Ulul Albab	WHS

78	Antibakteri, daun belimbing wuluh, ekstrak, jenis pelarut, rasio bahan : pelarut	KARAKTERISTIK FISIK-KIMIA DAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN BELIMBING WULUH (<i>Averrhoa bilimbi</i> L.) (KAJIAN JENIS PELARUT DAN RASIO BAHAN : PELARUT)	Putu Ayu Chintia Devi Pendit	EZB & FHS
79	Jagung, kapang, antikapang, korbiksil benzena, PUFA	PENGARUH PEMBERIAN KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN ANTI KAPANG (FORMULASI KARBOKSIL BENZENA DAN PUFA) TERHADAP DAYA HAMBAT KAPANG DAN KUALITAS KIMIA JAGUNG PAKAN (<i>Zea mays</i> L)	Andika Adnan Surya Saputra	WHS & FHS
80	Antioksidan, beluntas, edible film, pati sagu	KARAKTERISASI EDIBLE FILM BERANTIOKSIDAN DARI PATI SAGU (<i>Metroxylon</i> sp.) DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN BELUNTAS (<i>Pluchea Indica</i> Less.)	Bahtiar Rifa'i	YNT & NIP
81	cincau hitam, jelly drink, konstipasi, pati sagu	EFEK ANTI KONSTIPASI JELLY DRINK CINCAU HITAM (<i>Mesona Palustris</i> BL) PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI DENGAN LOPERAMID	Nela Purwani Septiyanti	TDW & NIP
82	antioksidan, KCKT, identifikasi, karotenoid, provitamin A, ubi jalar	IDENTIFIKASI KOMPOSISI DAN KANDUNGAN PIGMEN KAROTENOID DOMINAN UBI JALAR (<i>Ipomoea batatas</i> L.) VARIETAS LOKAL DAN UNGGUL SERTA POTENSINYA SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL	Maria Ika Putri Soegiarto	WDR, EWT & Leenawaty Limantara Ph. D.
83	dalms, FTT, fortifikasi, mikrokapsul, senyawa bioaktif, susu bubuk	FORTIFIKASI MIKROKAPSUL FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN (FTT) MNGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTI KOMPONEN DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) PADA SUSU BUBUK FULL CREAM	Gumilang Prakarsa	TES & NVW
84	biskuit, fraksi tak tersaponifikasi (FTT), distilat asam lemak minyak sawit (DALMS), mikrokapsul, senyawa bioaktif	FORTIFIKSI MIKROKAPSUL FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) PADA BISKUIT	Asusti	TES & SDW
85	fortifikasi, mikroemulsi, mi instan, senyawa bioaktif	FORTIFIKASI MI INSTAN DENGAN MIKROEMULSI FRAKSI TIDAK BERSABUN YANG MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTIKOMPONEN DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT	Muhamad Naufal Arisyi	TES & JMM
86	dalms, FTT mikroemulsi, roti, senyawa bioaktif	FORTIFIKASI ROTI MANIS DENGAN MIKROEMULSI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT YANG MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTI KOMPONEN	Fairuz Balqis	TES & SDW
87	Alginat, Beras analog, garut, tepung beras	KARAKTERISTIK BERAS ANALOG BERBASIS TEPUNG GARUT (<i>Maranta arundinaceae</i>) (KAJIAN PROPORSI TEPUNG GARUT : TEPUNG BERAS DAN KONSENTRASI ALGINAT)	Ines Caesarina	TES
88	Evaluasi sensory, informasi haptik, kekentalan, kopi, skala	PENGARUH INFORMASI HAPTİK BERAT SAMPEL TERHADAP EVALUASI SENSORI ATRIBUT KEKENTALAN PADA KOPI INSTAN PANAS DAN DINGIN	Petronela Yunia Dua Reri	KKF & SDW
89	Annealing, hiperglikemia, pati resisten, SCFA, tepung sukun	EFEK HIPOGLIKEMIK TEPUNG SUKUN (<i>Artocarpus communis</i>) MODIFIKASI FISIK ANNEALING PADA TIKUS WISTAR JANTAN HIPERGLIKEMIA YANG DIINDUKSI ALOKSAN	Ni Putu Sarah Saraswati Sujarta	WDR & NIP

90	Angkak, jenis bahan pengisi, konsisten, bahan pengisi, lovastatin, monascus perpureus, pigmen merah, ragi	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI TERHADAP VIABILITAS RAGI ANGKAK DAN METABOLIT SEKUNDER ANGKAK HASIL FERMENTASI RAGI	Nadzira	EZB & FHS
91	Mie basah, cincau hitam, fitrat, gel, karakterisasi, fisikokimia	KAJIAN PROPORSI TEPUNG TERIGU, AIR DENGAN GEL DAN FILSAFAT CINCAU HITAM (Mesona Palustris) DALAM KARAKTERISTIK FISIKOKIMA DAN ORGANOLEPTIK MIE BASAH CINCAU HITAM	Fatimah Nurul Alissa	KKF & INP
92	Pasta makaroni, STPP, tepung kacang merah, tepung ubi jalar oranye annealing	PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR ORANYE (Ipomoea batatas L.) TERMODIFIKASI FISIK ANNEALING TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA PASTA MACARONI DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH	Rosyidah Yuniarrachman	WOR & JMM
93	Cincau hitam, diare, gelling agent, jelly drink, salmonella typhimurium	JELLY DRINK CINCAU HITAM (MESONA PALUSTRIS BL) SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL ANTIDIARE	Moch Afif Sholichudin	TDW
94	Eskrim, gelatin babi, PCR - RFLP, sitokrom b	DETEKSI KANDUNGAN GELATIN BABI PADA ES KRIM DI KOTA MALANG DAN SURABAYA MENGGUNAKAN METODE POKYMERASE CHAIN REACTION - RESTRICTION FRAGMENT LENGHT POLYMORPHISM (PCR - RFLP)	Helmy Aditya Prabowo	AKW & FHS
95	Annealling, suhu, lama, sifat, fisiko - kimia, sukun, tepung sukun	KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG SUKUN (Artocarpus Communis) HASIL MODIFIKASI ANNEALING (KAJIAN SUHU DAN LAMA PERENDAMAN)	Dhior Antalimar	DWR
96	Suplemen herbal, stres oksidatif, hepar, HDA DAN SON	PEMBUATAN SUPLEMEN DARI KULIT MANGGIS (Garcinia mangostana L.) DAN PERBANDINGAN AKTIVITAS ANTIOKSIDANNYA DENGAN SUPLEMEN HERBAL KOMERSIAL TERHADAP TIKUS WISTAR JANTAN (Rattus norvegicus) DENGAN KONDISI STRES OKSIDATIF	Tara Viantya Wulansari	TDW & NIP
97	Annealiing, hiperkolesterolemia, pati tesisten, sukun, SCFA	EFEK TEPUNG SUKUN (Artocarpus altilis) MODIFIKASI ANNEALING TERHADAP PROFIL LIPID TIKUS KONDISI HIPERKOLESTEROLEMIA	Roudlatul Fanani	WDR & NIP
98	Pasta makaroni, tepung ubi jalar oranye, tepung kacang merah, daya cerna, modifikasi disik annealing	EVALUASI DAYA CERNA PASTA MACARONI TEPUNG UBI JALAR ORANYE (Ipomoea batatas L.) TERMODIFIKASI ANNEALING DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH SECARA IN-VITRO	Wiranti Dewi Sentiani	WDR & JMM
99	Edible film, minyak kelapa, pati jahe, emprit	PENGARUH KONSENTRASI PATU JAHE EMPRIT (Zingeber Officinale var. Rubrum) DAN MINYAK KELAPA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK EDIBLE FILM	Yovita Rahmasari	SSY
100	Angkak, antioksidan, buah merah, kunyit, sosis	PENGARUH RAGAM PEWARNA ALAMI PADA SOSIS AYAM DENGAN PENAMBAHAN GEL PORANG TERHADAP STABILITAS ANTIOKSIDAN DAN WARNA SOSIS DENGAN MODIFIKASI LAMA PENGUKUSAN	Karina Pradipta Ananda	SBW & EWT
101	Ampas, cincau hitam, karagenan, nori	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGENAN DAN AMPAS CINCAU HITAM TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA NORI IMITASI CINCAU HITAM (Mesona Palustris BL)	Eka Novanti	TDW & JMM

102	Umbi Gadung, Sianida, Rasio Air Rendaman, Bentuk Bahan	DETOKSIFIKASI KANDUNGAN SIANIDA DENGAN PERENDAMAN AIR DALAM PENGOLAHAN TEPUNG GADUNG (<i>Discorea hispida</i> Dennst.) (KAJIAN RASIO AIR : BAHAN DAN BENTUK SAMPEL)	ESTY AVIYAH ZUROIDA	HRJ
103	Antioksidan, cincau hitam	PEMBUATAN MI BAAH CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL.) DAN EFEK HEPATOPROTEKTORNYA TERHADAP KADAR MDA DAN SOD TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI MINYAK JELANTAH	Nurul Fahmi Rizkia	TDW & NVW
104	Apel, apel afkir, apel celup, asidulan	PENGOLAHAN APEL AFKIR (SUB-GRADE) MENJADI APEL CELUP INSTAN (KAJIAN JENIS DAN KONSENTRASI ASIDULAN)	Anggia Pratiwi	SSY & SDW
105	Pati sagu, enzim β -amilase, dekstrin	HIDROLISA PATI SAGU (<i>Metroxylon Sagu</i> Rottb.) DENGAN ENZIM β -AMILASE (KAJIAN PENGARUH KONSENTRASI ENZIM DAN Ph TERHADAP SIFAT KIMIA DEKSTRIN)	Achmad Fauzie Wahyunanto	NYT
106	Atribut sensory, minuman jahe, panelis konsumen, RATA	PROFILING ATRIBUT SENSORI PRODUK MINUMAN OLAHAN JAHE DENGAN METODE RATA (Rate-All-That-Apply) STUDI KASUS WEDANG JAHE, BANDREK, SEKOTENG, RONDE	Leonie Margaretha Widya Pangestika	KKF & INP
107	Ekstraksi kerusakan beku, umbi bit, sirup umbi bit	PEMBUATAN SIRUP UMBI BIT (<i>BETA VULGARIS</i> L.) DENGAN METODE EKSTRAKSI KERUSAKAN BEKU (FREEZE INJURIES) (KAJIAN WAKTU DAN SUHU PEMBEKUAN) TERHADAP KUALITAS SIRUP DAN DIIMPLEMENTASIKAN UNTUK SUHU TINGGI ANTIOKSIDAN	Dewinta Ayu Prista	WHS
108	Nasi, praktik, onigiri, rendang	ONIGIRI BAKAR RASA RENDANG : INOVASI KULINER PERPADUAN BUDAYA JEPANG-INDONESIA SEBAGAI ALTERNATIF MENU PRAKTIK, UNIK, DAN MENGENYANGKAN	Raehana Saria Gahari	EZB
109	Kedelai hitam, soygurt, penstabilan	PENGARUH PENAMBAHAN PENSTABILAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK (VISKOSITAS DAN SINERJIS) BLACK SOYGURT	Made Monita Andrini Pramayanti	AJS & FHS
110	Apel, apel celup, asam malat, suhu pengeringan	PENGARUH PENAMBAHAN ASAM MALAT DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK APEL (<i>Malus sylvestris</i> Mill) CELUP VARIETAS ROME BEAUTY	Wintari Devita Ningrum Winarto	SSY & INP
111	Aktivitas niger, biomasa, dedak padi, protein sel tunggal	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KEFIR TEH ROSELLA MERAH (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) DARI BERBAGAI MERK TEH ROSELLA YANG BEREDAR DI PASARAN	Adistia Ritri Prihandini	JKN
112	<i>Aspergillus niger</i> , biomasa,	PEMANFAATAN DEDAK PADI SEBAGAI MEDIA PADAT (SOLID STATE FERMENTATION) UNTUK MEMPRODUKSI BIOMASA <i>Aspergillus niger</i> BCCF 077 YANG BERPOTENSI SEL TUNGGAL (KAJIAN KONSENTRASI INOKULUM DAN LAMA INKUBASI)	Silvy Novita Antrisa Putri	AKW & FHS
113	Kolang-kaling, minuman kemasan, nata de coco, nira siwalan	PEMBUATAN MINUMAN NIRA SIWALAN (<i>Borassus flabellifer</i> L.) KEMASAN DENGAN TAMBAHAN KOLANG-KALING DAN NATA DE COCO	Annna Nur Hidayati	SBW & JMM
114	Tepung Sukun, Modifikasi Annealing, Prebiotik, BAL, SCFA	PENGUJIAN POTENSI TEPUNG SUKUN MODIFIKASI ANNEALING SEBAGAI PREBIOTIK JECARA INVIVO PADA TIKUS SPRAGUE DAWLEY JANTAN	Ika Agustin Puspita	WDR & JMM

115	Edukasi Budaya Wayang dan Budi Pekerti, Jajanan Sehat, Panca	PANCA (PANDAWA CAKE) : EKSPLORASI JAJANAN SEHAT (BERBAHAN BAKU LABU DAN GANYONG) SEBAGAI SARANA EDUKASI BUDAYA WAYANG DAN BUDI PEKERTI BAGI ANAK-ANAK	Abdullah Naschich Ulwan	EZB
116	Etanol, Senyawa Bioaktif, Ubi Jalar Jingga, Ulkum Peptikum	PERANAN EKSTRAK UBI JALAR JINGGA (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) UNTUK PENCEGAHAN PEPTIC ULCER DISEASES PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI ETANOL	Ema Lutviana	EYM
117	Kulit, tepung kulit, karotenoid, Raja, Ambon Kuning, Kepok Kuning	IDENTIFIKASI KOMPOSISI DAN KANDUNGAN PIGMEN KAROTENOID DOMINAN DAGING BUAH, KULIT DAN TEPUNG KULIT PISANG RAJA, AMBON KUNING, DAN KEPOK KUNING	Gabriela Johana S.	WDR, NIP & Leenawaty Limantara, Ph.D
118	Tepung Jali, Modifikasi Fermentasi, <i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , sifat fisiko kimia	MODIFIKASI TEPUNG JALI (<i>COIX LACRYMA-JOBI</i> L.) SECARA FERMENTASI MENGGUNAKAN <i>LACTOBACILLUS PLANTARUM</i> & <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> TERHADAP KARAKTERISTIK SIFAT FISIKO KIMIA TEPUNG JALI	Marisa Zakiya Ulfa	AKW & EWT
119	legen, Metode Penyimpanan, Nira Siwalan	PENGARUH METODE PENYIMPANAN NIRA SIWALAN (<i>Borassus flabilifer</i> L.) TERHADAP KUALITAS MINUMAN LEGEN DALAM KEMASAN BERDASARKAN SIFAT FISIK, KIMIA, MIKROBIOLOGIS DAN ORGANOLEPTIK	Andina Rahma Safitri	SBW & NIP
120	cincau hitam, Mi, Hapatoprotektor, SGPT, SGOT, Minyak Jelantah	MI CINCAU HITAM (<i>Mesona palustris</i> BL.) SEBAGAI HEPATOPROTEKTOR PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI MINYAK JELANTAH TERHADAP KADAR SGPT DAN SGOT	Atika Ruri Cahyaningrum	TDW & NVW
121	antioxidant, MAE, microalga, <i>Tetraselmis chuii</i>	ANALISIS SENYAWA EKSTRAK MIKROALGA LAUT <i>Tetraselmis chuii</i> SEBAGAI SUMBER ANTIOKSIDAN ALAMI	Ayuningtyas Putri Mardita	WDR & JMM
122	Fenol, Flavonoid, Karotenoid, Ubi Jalar Jingga, Ulcerative Colitis	PERANAN EKSTRAK UBI JALAR JINGGA VARIETAS BETA 2 (<i>Ipomoea batatas</i> (L.)) UNTUK MENCEGAH ULCERATIVE COLITIS PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI ETANOL	Erva Alvionita	EYM & NVW
123	Daun Kersan, Flavonoid, MAE (Microwave Assisted Extraction), Sel HeLa, Sitotoksitas	EKSTRAKSI DAUN KERSEN (<i>Muntingia calabura</i> L) METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION (KAJIAN BAHAN : RASIO PELARUT DAN LAMA WAKTU EKSTRAKSI) DAN SITOTOKSITASNYA PADA SEL KANKER HeLa	Indah Nur Fikarani	EYM & INP
124	cara konsumsi, es kopi instan, metode, persepsi multisensoris	STUDI EKSPLORATORI EFEK CARA KONSUMSI ES KOPI INSTAN TERHADAP PERSEPSI MULTISENSORIS KONSUMEN MENGGUNAKAN METODE RATE-ALL-THAT-APPLY (RATA)	Muhammad Aswan Syahputra	KKF & INP
125	Surimi, Krioprotekstan, Alginat, Karaginan, Lele Dumbo, Bakso	EFEK PENAMBAHAN KRIOPROTEKTAN ALGINAT DAN KARAGINAN TERHADAP KARAKTERISTIK SURIMI BERBASIS LELE DUMBO (<i>clarias gariepinus</i>) DAN APLIKASINYA DALAM PEMBUATAN BAKSO IKAN	Hanifah Rosyada	TES & NVW
126	Antioksidan, Elisitasi, Germinasi, Kecambah Kedelai Hitam	PENGARUH PENGGUNAAN ELISITOR POLISAKARIDA TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KECAMBAH KEDELAI HITAM (<i>Glycine soja</i>)	Christina Indriani	AJS & EWT

127	Identifikasi komposisi kandungan, karotenoid, kabocho (<i>Curcubita maxima</i> L.) Mikroenkapsulasi	IDENTIFIKASI KOMPOSISI, KANDUNGAN DAN MIKROENKAPSULASI KAROTENOID KABOCHA (<i>Curcubita maxima</i> L.) DENGAN KITOSAN-SODIUM ALGINAT-STPP	Naomi Megananda Mulyadi	TDW, NVW & Leenawaty Limantara, Ph.D
128	Antioksidan, <i>Eucheuma cottonii</i> , Maserasi, dan <i>Sargassum polycystum</i>	PENGARUH PERBEDAAN LAMA WAKTU MASERASI PADA RUMPUT LAUT <i>Sargassum polycystum</i> dan <i>Eucheuma cottonii</i> TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN	Della Rosalita	YNT & NIP
129	Asam Asetat, Mie Kering, Tepung Sukun Termodifikasi	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN TERMODIFIKASI SERTA PENAMBAHAN KARAGENAN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK MIE KERING	Akbar Nugroho	WDR
130	Atribut Sensori, Jenis Kelamin, Susu Pasteurisasi, Volume Stimulus	PENGARUH PEMBATASAN KONSUMSI (RESTRICTED CONSUMPTION) TERHADAP ATRIBUT MUTU SENSORI SUSU PASTEURISASI SKIM DAN FULL CREAM DENGAN METODE RATE -ALL-THAT -APPLY (RATA) (STUDI KASUS DEMOGRAF JENIS KELAMIN DAN SUKU)	Irma Yunita	KKF & SDW
131	Ftt, Mikroemulsi, Fortifikasi, Crackers	FORTIFIKASI MIKROEMULSI FRAKSI TIDAK TERSAPONIFIKASI (FTT) DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) PADA PRODUK CRACKERS	Zamnia Wahyudi	TES & INP
132	Crude Palm Oil (CPO), Kalsium Propionat, Kelapa Sawit	PRODUKSI CRUDE PALM OIL (CPO) BAHAN BAKO BUAH KELAPA SAWIT BRONDOLAN LEWAT MASAK DENGAN PRE TREATMENT KALSIMUM PROPIONAT (KAJIAN KONSENTRASI DAN WAKTU PERENDAMAN TERHADAP KUALITAS CRUDE PALM OIL	Fredi Eka Permana	WHS & INP
133	Biskuit, Karakteristik Kimia Fisik Dan Organoleptik, Lele Dombo (<i>Clarias Gariepinus</i>), MP-ASI	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN LELE DOMBO (<i>CLARIAS GARIEPINUS</i>) PADA PATI GARUT DAN PATI SAGU TERHADAP KARAKTERISTIK BISKUIT MAKANAN PENDAMPING ASI (MP-ASI) (KAJIAN JENIS PATI DAN TINGKAT SUBSTITUSI TEPUNG IKAN)	Avida Nur Hidayah	TES & SDW
134	Antioksidan Alami, Kulit Buah Naga Merah, Optimasi Ekstraksi Antioksidan, Response Surface Methodology	OPTIMASI PROSES EKSTRAKSI ANTIOKSIDAN KULIT BUAH NAGA MERAH (<i>HYLOCEREUS POLYRHIZUS</i>) KAJIAN SUHU DAN WAKTU	Muhammad Kahfianto	SBW
135	Antibakteri, Microwave-Assisted extraction, Senyawa Antibakteri Sawo Manila Dan Salam, Waktu Ekstraksi	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN SAWO MANILA (<i>Achras zapota</i> L.) DAN DAUN SALAM (<i>Syzygium Polyanthum</i> (Wight.) Walp) MENGGUNAKAN METODE MICROWAVE - ASSISTED EXTRACTION (KAJIAN JENIS DAUN : LAMA WAKTU EKSTRAKSI)	Saadatul K. S	TDW
136	Kedelai hitam, sari kedelai hitam, tanin, antosianin, perendaman, blanching, pemaasan, NaHCO ₃	PENGARUH PERENDAMAN DAN SUHU PEMANASAN TERHADAP KADAR TANIN DAN ANTOSIANIN KEDELAI HITAM (<i>Glycine Soja</i> (L.) Sieb & Zucc) DALAM PEMBUATAN MINUMAN SARI KEDELAI HITAM	Reno Nasrudin Salas	AKW
137	Ajitsuke nori, CaCl ₂ , cinau hijau, karagenan	PENGARUH PENAMBAHAN KARAGENAN DAN CaCl ₂ TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA AJITSUKE NORI IMITASI CINCAU HIJAU (<i>Premna oblongifolia</i> Merr.,)	Ega Parasta Maurinho	TDW & JMM
138	Beras analog, optimasi protein dan energi, RSM	OPTIMASI KADAR PROTEIN DAN ENERGI BERAS ANALOG YANG TERBUAT DARI TEPUNG GANYONG, TEPUNG KEDELAI DAN TAPIOKA DENGAN RESPONSE SURFACE METHODOLOGY	Destiana Ayu Dyah Sumekar	HJM

139	Antioksidan,DPPH, Eucheuma Cottonii, Fenol , Flavonoid,Rumput Laut, Sargassum Polycystum	AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA RUMPUT LAUT SARGASSUM POLYCYTUM DAN EUCHEUMA COTTONII DENGAN METODE DPPH (KAJIAN RASIO BAHAN DAN PELARUT)	Ayu Safitri	YNT & SDW
140	Suhu Pemeraman,Lama Pemeraman Non Dairy Creamer	PENGARUH SUHU DAN LAMA PEMERAMAN (AGING)TERHADAP SIFAT FISIK ,KIMIA DAN SENSORI NON DIARY CREAMER	Delicia D. Kusuma	TES & SDW
141	DHA,EPA,Ikan Sidat, Mie Kering, Tepung Ikan	KARAKTERISTIK KIMIA, FISIK DAN ORGANOLEPTIK,MIE KERING DAN PENAMBAHAN KOMBINASI TEPUNG IKAN SIDAT	Shinta Chandra Rahmawati	YNT & JMM
142	Akuades,Antimikroba,Jatropha,Multifida L,Microwaves, Senyawa Bioaktif	PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIMIKROBA EKSTRAK KASAR DAUN JARAK CINA (JATROPHA MULTIFIDA L)METODE DOMESTIC MICROWAVE	Ayu Fitriana Wulandari	JKN & NVM
143	Kombucha, Daun Kepel, Aktivitas Antioksidan,Konsentrasi Starter, Waktu Fermentasi	STUDI FERMENTASI DAUN KEPEL (STELECHOCARPUS BURAHOL)MENGUNAKAN KULTUR KOMBUCHA TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PENGARUH KONSENTRASI STARTER DAN WAKTU FERMENTASI	Faiqotur Rohmania	JKN & FHS
144	Angkak, Laku Angkak (Red Yeast Rice), Pigmen Merah, Lovastatin, Viabilitas Monascus Purpureus	PENGARUH SUHU DAN LAMA WAKTU PENDINGINAN TERHADAP VIABILITAS DAN METABOLIT SEKUNDER LARU ANGKAK (RED YEAST RICE)	Rischa A Fathiya	EZB & JMM
145	Amorphophallus,Ball Mili, Cyclone, Glukomanan, Viskositas	STUDI KADAR GLUKOMANAN DAN VISKOSITAS TEPUNG PORANG (AMORPHOPHALLUS MUELLERI BLUME)PADA HASIL PROSES PENEPUNGAN METODE BALL MILLTERMODIFIKASI (KAJIAN UKURAN FILTER DAN FREKUENSI FRAKSINASI CYCLONE)	Deara Gita Kartika	SBW & INP
146	Antimikroba, Konsentrasi Hambat Minimum, Konsentrasi Bunuh Minimum, dan Tetrasemis chuiii	PENENTUAN DAYA Hambat DAN BUNUH MINIMUM SENYAWA ANTIMIKROBA EKSTRAK MIKROALGA LAUT Tetrasemis chuiii (Kajian Konsentrasi Ekstrak dan Jenis Mikroorganisme)	Deonesia Clara Surya Rawi Rorre	JKN & JMM
147	Bruguiera gymnorrhiza, Pati Modifikasi,Pati, STPP	KARAKTERISASI SIFAT FISIK-KIMIA PATI BUAH LINDUR (Bruguiera gymnorrhiza) TERMODOFIKASI KIMIA DENGAN STPP (Sodium Tripolfosfat)	Walidatii Ikhda Khoiro Ummah	EYM & EWT
148	buah nagamerah, kombucha, sifat kimia, variasi gula, variasi sari	PEMBUATAN MINUMAN FERMENTASI KOMBUCHA DARI BUAH NAGA MERAH (Hylocereus polyrhizus)(KAJIAN BAGIAN BUAH DAN JENIS GULA)	Eni Purwanti	JKN & JMM
149	cara konsumsi, es kopi instan, metode RATA, persepsi multisensoris, volume terbatas	PENGARUH CARA MINUM DENGAN VOLUME TERBATAS PADA ES KOPI INSTAN ORIGINAL TERHADAP PERSEPSI MULTISENSORIS KONSUMEN MENGGUNAKAN METODE RATA (rate-all-that-apply)	Auliyah Sari Ramdani	KKF & INP
150	Antimikroba, Edible Film, Pati Jagung, Tetraselmis chuiii	APLIKASI EKSTRAK MIKROALGA Tetraselmis chuiii SEBAGAI BAHAN ANTIMIKROBA PADA EDIBLE FILM (Kajian Konsentrasi Pati Jagung dan Konsentrasi Ekstrak Tetraselmis chuiii)	Nurian Prayoga	JKN & JMM
151	Air kelapa, Antimikroba, Kombucha, sukrosa, Whey Keju	PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA DAN WHEY KEJU TERHADAP KARAKTERISTIK DAN UJI ANTIMIKROBIA KAMBUCHA AIR KELAPA	Hannes Dwi Novia	JKN & FHS

152	Air kelapa, Aktivitas Antimikroba, diameter permukaan, Kombucha, Whey tahu	AKTIVITAS ANTIBAKTERI PADA KOMBUCHA AIR KELAPA (KAJIAN DIAMETER PERMUKAAN WADAH FERMENTASI DAN PENAMBAHAN LIMBAH CAIR (WHEY) TAHU)	Sutik Rahayu Endah S	JKN & FHS
153	Buah Lindur, Heat Moisture treatment (HMT), suhu, waktu, sifat Fisik-Kimia	KARAKTERISASI SIFAT FISIK-KIMIA PATI BUAH LINDUR (<i>Bruguiera gymnorrhiza</i>) TERMODIFIKASI HEAT MOISTURE TREATMENT (KAJIAN SUHU DAN LAMA WAKTU PEMANASAN)	R.AJ Nura Irma Hayati	EYM & EWT
154	Antimikrobia, Jarak Cina, Optimasi, MAE	EKSTRAKSI ZAT AKTIF ANTIMIKROBA DARI DAUN JARAK CINA (<i>Jatropha multifida</i> Linn) DENGAN METODE MICROWAVE ASSISTED EXTRACTION	Hairul Huda	JKN & FHS
155	Cocos, <i>Nucifera</i> L. Karakteristik Fisik, dan Kimia, Kethak, NPR Dan PER	KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN DAYA CERNA PROTEIN KETHAK HASIL SAMPING PENGOLAHAN MINYAK KELAPA (<i>COCOS NUCIFERA</i> L.) CARA TRADISIONAL DARI MALANG	Nydia Fitriyah Sari	HRJ & JMM
156	Senyawa Bioaktif, HCN, Kapur Sirih, Lindur (<i>Bruguiera gymnorrhiza</i> (L.) Lamk), Waktu Perendaman	PENGARUH PERENDAMAN KULIT BUAH LINDUR (<i>BRUGUIERA GYMNORRHIZA</i> (L.) LAMK-) TERHADAP KADAR HCN DAN SENYAWA BIOAKTIF (KAJIAN LAMA WAKTU PERENDAMAN DAN KONSENTRASI KAPUR SIRIH)	Rahmia Ridwan	EYM & INP
157	Annealing, Bagiak, Linear Programming, Optimasi Energi, Sukun	OPTIMASI ENERGI PRODUK BAGIAK BERBASIS TEPUNG SUKUN (<i>ARTOCARPUS COMMUNIS</i>) MODIFIKASI FISIK ANNEALING DENGAN METODE LINEAR PROGRAMMING	Nicha Bella Permana Putri	NVW & WDR
158	Gelatin Babi, PCR-RFLP, Soft Candy	DETEKSI GELATIN BABI PADA SOFT CANDY MENGGUNAKAN METODE PCR-RFLP SEBAGAI SALAH SATU PEMBUKTIAN KEHALALAN PANGAN	Fadhurrahman	AKW & EWT
159	Betasianin, Ekstraksi, Kulit Buah Naga Merah, Uji Flabilitas	EKSTRAKSI DAN UJI STABILITAS BETASIANIN KULIT BUAH NAGA MERAH (<i>HYLOCEREUS POLYRHIZUS</i>) (KONSENTRASI ASAM SITRAT DAN SUHU EKSTRAKSI)	Indah Ayu Andina	YNT & NIP
160	Ball Mill, Cyclone, Glukomanan, Oksalat, Tepung Porang	OPTIMALISASI LAMA PENGGILINGAN BALL MILL KOMBINASI CYCLONE PADA PENEPUNGAN PORANG (KAJIAN: KADAR GLUKOMANAN DAN VISKOSITAS)	Patrick Pantang Wirawan	SBW & INP
161	Tepung Porang, Ball Mill, Termodifikasi, cyclone, Oksalat Derajat Putih	OPTIMASI LAMA PENGGILINGAN METODE BALL MILL TERMODIFIKASI DENGAN KOMBINASI CYCLONE PADA PENEPUNGAN PORANG (KAJIAN OKSALAT DAN DERAJAT PUTIH)	Muhammad Irsan Kurniawan	SBW & INP
162	Nasi Goreng, Terasi, Taguchi, Optimasi	OPTIMASI PROSES BUMBU INSTAN NASI GORENG TERASI MENGGUNAKAN METODE TAGUCHI	Dipa Wibisono	SSY & FHS
163	AMDK, Bauran Pemasaran, Karakterisasi Parsial	KARAKTERISASI PARSIAL DAN ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KEPUTUSAN PEMBELIAN AIR MINUM DALAM KEMASAN (AMDK) DI DAERAH SANAN, KOTA MALANG	Roichatul Janna	NIP & TES
164	Aktivitas Antibakteri, DMME, Daun Jarak Cina, Rasio Bahan Dan Pelarut, Lama Ekstraksi	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK KASAR DAUN JARAK CINA (<i>JATROPHIA MULTIFIDA</i> L.) METODE DOMESTIC MICROWAVE MACERATION (DMME) (KAJIAN RASIO BAHAN DAN PELARUT SERTA LAMA EKSTRAKSI)	Ahmad Zakiyul Wafi	JKN & EWT

165	Dekafeinasi, Enzim Bromelin Kopi	DEKAFEINASI KOPI ROBUSTA (COFFEA CANEPHORA L)DENGAN EKSTRAK KASAR ENZIM BROMELIN DARI KULIT NANAS (ANANAS COMOSUS)(KAJIAN KONSENTRASI EKSTRAK KASAR ENZIM DAN LAMA WAKTU INKUBASI)	Ratnaningsih	JKN & NVW
166	Edamame, Tinggi Protein, Snack Bars, Tepung Komposit (Mocaf Terigu)	KAJIAN PENGARUH PROPORSI TEPUNG EDAMAME (GLYCINE MAX L. MERILL)DENGAN TEPUNG KOMPOSIT (MOCAF TERIGU)PADA PEMBUATAN SNACK BARS TINGGI PROTEIN TERHADAP SIFAT KIMIA,FISIK DAN ORGANOLEPTIK	Anindita Febrianti	EYM & NIP
167	Sarapan Pagi,Evaluasi Sensoris, Pasangan Makanan	KESESUAIAN PASANGAN MAKANAN DAN MINUMAN SEBAGAI PENGGANTI NASI DALAM SARAPAN BERDASARKAN PERSEPSI KEKENYANGAN DENGAN EVALUASI SENSORIS SKALA TIDAK TERSTRUKTUR	Catrine Halvi	KKF & INP
168	Linear Programming,Mie Kering, Optimasi Energi,Tepung Sukun,Annealing	OPTIMASI ENERGI MIE KERING BERBASIS TEPUNG SUKUN (ARTOCARPUS COMUNIS)MODIFIKASI FISIK ANNEALING DAN TEPUNG KACANG HIJAU DENGAN METODE LINEAR PROGRAMMING	Ratna Yulianingsih	FHS & WDR
169	Daun Kelor,Kalsium,Mie Kering, Protein, Tempe, Zat Besi	OPTIMASI FORMULA MIE KERING BERBASIS AMPOK JAGUNG TERFORTIFIKASI TEPUNG TEMPE DAN TEPUNG DAUN KELOR SEBAGAI MAKANAN TAMBAHAN IBU HAMIL	Agustina Maria Dwiyantri	TDW & JMM
170	Enzim Selulase, Aspergillus Niger, Mutasi,Aktivitas Enzim Selulase,EMS (Ethyl Methane Sulphonate)	PENGARUH PEMBERIAN ETHYL METHANE SULPHONATE (EMS)SEBAGAI AGEN MUTASI PADA ASPERGILUS NIGER BCCF 077 TERHADAP AKTIVITAS ENZIM SELULASE KASAR YANG DI HASILKAN	Ainina Ahmad Santoso	JKN & FHS
171	Cuka , Varietas Salak, Aktivitas Antioksidan	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN CUKA SALAK DARI BERBAGAI VARIETAS BUAH SALAK (SALACCA ZALACCA)	Austine Japlin	EZB & FHS
172	Enzim Transglutaminase,Ikan Bandeng,Ikan Lele, Kamaboko	PENGARUH SUBSTITUSI IKAN LELE (CLARIAS BATRACHUS)DAN PENAMBAHAN ENZIM TRANSGLUTAMINASE TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA PRODUK KAMABOKO IKAN BANDENG (CHANOS CHANOS)	Yuli Anggraeni	AJS & FHS
173	Joint Optimization Plot,Refined Bleached Deodorized Palm Olein, Rekoveri Karoten, Spent Bleaching Earth	OPTIMASI REKOVERI KAROTEN DARI LIMBAH SPENT BLEACHING EARTH DENGAN PELARUT REFINED BLEACHED DEODORIZED PALM OLEIN (KAJIAN RASIO PELARUT :SAMPEL DAN LAMA WAKTU EKSTRAKSI)	Novi Puspitasari	TES & EWT
174	Aktivitas Antibakteri , Cuka, Fermentasi , Varietas Salak	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI CUKA SALAK DARI BERBAGAI VARIETAS SALAK (SALACCA ZALACCA)TERHADAP BAKTERI STAPHYLOCOCCUS AUREUS DAN ESCHERICIA COLI)	Arni Ardilla Sari	EZB & FHS
175	Bakteriofag, Bakteri Patogen,Biokontrol Foodborne Disease	ISOLASI DAN IDENTIFIKASI PARSIAL BAKTERIOFAG LITIK SERTA POTENSINYA SEBAGAI BIOKONTROL BAKTERI PATOGEN SALMONELLA TYPHIMURIUM	Lilis Purwanti	EZB & FHS
176	Porang, Ball Mill, Cyclone,Kalsium Oksalat, A.Muelleri	PENGARUH UKURAN FILTER DAN FREKUENSI FRAKSINASI CYCLONE DALAM PROSES PENEPUNGAN PORANG (AMORPHOPHALLUS MUELLERI BLUME)METODE BALL MILL TERMODIFIKASI TERHADAP KADAR KALSIMUM OKSALAT DAN DRAJAT PUTIH TEPUNG PORANG	Eva Nur Wijayanti	SBW & INP

177	Apel Anna, Salak Suwaru, Cuka, Aktivitas Antioksidan	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN CUKA BERBASIS BUAH APEL (MALUS SYLVESTRIS)DAN SALAK (SALACCA ZALACCA)(KAJIAN PROPORSI SARI BUAH DAN KONSENTRASI RAGI ROTI INSTAN)	Felix Deni Arentino	EZB & SDW
178	Kelapa, Ubi Jalar Ungu, Blanching, Antosianin, Minuman	PEMBUATAN MINUMAN FUNGSIONAL KAYA ANTIOKSIDAN DARI BUAH KELAPA DAN UBI JALAR UNGU (KAJIAN PERLAKUAN BLANCHING DAN KONSENTRASI SARI UBI JALAR UNGU TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA)	Sindy M Hamadi	AKW
179	Edible Film, Karaginan, Tepung Sorgum	PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG SORGUM PUTIH (SORGHUM VULGARE) DAN KARAGINAN TERHADAP KARAKTERISTIK EDIBLE FILM DARI SORGUM	Akbar Annas	WDR & INP
180	Saccharomyces Cerevisiae, Biomassa, Sel, Glukosa, Ekstrak Khamir	PENGARUH KONSENTRASI GLUKOSA DAN EKSTRAK KHAMIR TERHADAP BIOMASSA SACCHAROMYCES CEREVISIAE UNTUK PRODUKSI PROTEIN SEL TUNGGAL	Lailie One Jonarista	AKW & NIP
181	Elisitasi, Kecambah Kacang Kedelai Kuning, Percambahan	PENGARUH PENAMBAHAN ELISATOR KITOSAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KECEMBAH KACANG KEDELA (GLYCINE MAX L.)	Leni Mitasari	SSY&JMM
182	Aktivitas Antioksidan, Cuka (Vinegar), Lama Fermentasi Asam Asetat, Varietas Buah Naga	UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN CUKA DAGING BUAH NAGA (HYLOCEREUS SPP) KAJIAN VARIETAS BUAH NAGA DAN LAMA FERMENTASI ASAM ASETAT)	Nela Endy Restientias	EZB & NIP
183	ANTI INFLAMASI, SALAGINELLA DOEDERLEINII, IN VIVO, TNF- α , CD 68	EFEK ANTI INFLAMASI DARI EKSTRAK SIMPLISA DAU PAKU CAKAR Ayan (SALAGINELLA DOEDERLEINII HIERON) PADA TIKUS HIERON (RATTUS NOVEGICUS) JANTAN YANG DI INDUKSI KARAGENAN	Pandu Salim Hanafi	TDW & NIP
184	Deteksi sianida, Sianida, Glikosida Sianogen, Metode Tradisional, Singkong	DETOKSIKASI SIANIDA SINGKONG (MANIHOT ESCULENTA CRANT Z) DENGAN PEMERAMAN ABU DAN GARAM DI SERTA PERENDAMAN AIR	Oky Dyah Kumalawaty	HRJ & INP
185	Antioksidan, Kombucha, Konsentrasi Madu, Lama Fermentasi, Dan Sari Murbei	KARAKTERISTIK MINUMAN FUNGSIONAL KOMBUCHA SARI MURBEI (MORUS ALBA L.) DAN MADU (KAJIAN PROPORSI SARI MURBEI : MADU DAN LAMA FERMENTASI)	Maulida Alexianingrum	WHS & JMM
186	Ampas Kecap, Antosianin, Flavonoid, Ultrasonic Bath	KAREKTERISASI BEBERAPA SENYAWA BIOAKTIF EKSTRAK AMPAS KECAP (SOY SAUCE CAKE) METODE ULTRASOUND ASSISTED EXTRACTION (KAJIAN RASIO BAHAN : PELARUT DAN LAMA WAKTU EKSTRAKSI)	Risalah Nur Rahmah Anugrah	WDR & NVW
187	Biskuit, Ikan Nila, MP-ASI	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN NILA (OREOCHROMIS NILOTICUS) DENGAN PATI GARUT DAN PATI SAGU TERHADAP KARAKTERISTIK BISKUIT MAKANAN PENDAMPING ASI (MP - ASI) (KAJIAN JENIS PATI DAN TINGKAT SUBSTITUSI TEPUNG IKAN)	Dellyma Shinta Wahyu Ramadhani	TES & NVW
188	Bungkil Kacang Tanah, Gula Merah, Lemak, Sambal Pecel	PENGARUH PROPORSI KACANG TANAH (ARACHIS HYPOGAEA L.) DENGAN KADAR LEMAK BERBEDA DAN GULA MERAH TERHADAP KARAKTERISTIK SAMBAL PECEL RENDAH LEMAK	Rifqi Thirafi Ramadhan	WHS & NVW

189	Kombucha, Metode Fermentasi , Tebu Hijau	PENGARUH SUHU DAN WAKTU PROSES FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN FUNGSIONAL KOMBUCHA NIRA TEBU (SACCAHRUM OFFICINARUM L.)VARIETAS PS 862	DiaH Erlka Pangestu	WHS & FHS
190	Buah Lindur, Tepung Lindur, Kapur Sirih,Sianida,Perendaman	PENGARUH PERENDAMAN DALAM LARUTAN KAPUR SIRIH TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG DAGING BUAH LINDUR (BRUGUIERA GYMNORRHIZA LAMK.)	Ony Alvionita.K	EYM & INP
191	Daun Pepaya, Enzim Papain,Kelapa,Minyak Kelapa	KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA MINYAK KELAPA (COCOS NUCIFERA L)HASIL PROSES TRADISIONAL DENGAN PENAMBAHAN DAUN PEPAYA DI KECAMATAN DONOMULYO,MALANG	Mentari Widiatama Putri	HRJ & NVW
192	Onggok,Asam Sitrat,Kulit Pisang,Solid State Fermentation,Dan Aspergillus Niger	PEMANFAATAN ONGGOK DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KULIT PISANG (MUSA CENEA SP) UNTUK PRODUKSI ASAM SITRAT OLEH ASPERGILLUS NIGER BCCF 077 MENGGUNAKAN METODE SOLID STATE FERMENTATION (SSF)	Fitri Nurzanah	JKN & SDW
193	Cincau Hitam,Beras Tiruan,Diabetes Melitus,Mtt	EFEK PENAMBAHAN AMPAS DAUN CINCAU HITAM (MESONA PALUSTRIS BL)TERHADAP BERAS TIRUAN BERBASIS UBI JALAR PUTIH (IPOMOEA BATATAS L.)DAN KACANG HIJAU (PHASEOLUS RADIATUS L.)SEBAGAI PENGHAMBAT KENAIKAN KADAR GULA DARAH TIKUS WISTAR JANTAN	Mega Ayu Bunga	TDW & SDW
194	Lutein,Bunga Marigold,Tepung ,Metode Pengeringan, Stabilitas	IDENTIFIKASI DAN PENGUJIAN STABILITAS PIGMEN LUTEIN TEPUNG BUNGA MARIGOLD (TAGATES ERECTA L.)KUNING DAN JINGGA DENGAN VARIETAS METODE PENGERINGAN	Ayu Nur Aida	TES,JMM & Leenawaty Limantara Ph.D
195	Ambang Mutlak, Lima Rasa Dasar,Metode 3-AFC	UJI AMBANG MUTLAK LIMA RASA DASAR PADA SAMPEL PENDUDUK JAWA BAGIAN BARAT, TENGAH DAN TIMUR DENGAN METODE 3-AFC (ALTERNATIVE FORCED CHOICE)	Stevany Yolanda	NIP & KKF
196	Demografi ,Jamu,Profiling,Rata(Rate-All-That-Apply)	PROFILING ATRIBUT JAMU KUNYIT ASAM DAN JAMU SINOM DENGAN METODE RATE ALL THAT- APPLY (RATA)STUDI KASUS DEMOGRAFI :BEBERAPA KOTA D JAWA TIMUR	Mayrizky Dwihindarti	KKF & NIP
197	Onggok, Asam Sitrat,Aspergillus Oryzae G004 Dan Solid State, Fermentation	PEMANFAATAN ONGGOK UNTUK PRODUKSI ASAM SITRAT G004 METODE SOLID STATE FERMENTATION (SSF)(KAJIAN LAMA FERMENTASI SUHU FERMENTASI)	Zuliyarningsih	JKN & EWT
198	Enzim Transglutaminase ,Ikan Bandeng, Kamaboko, Tepung Ubi Jalar	PENGARUH PENAMBAHAN ENZIM TRANSGLUTAMINASE TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA KAMABOKO BERBAHAN DASAR IKAN BANDENG (CHANOS CHANOS)DAN TEPUNG UBI JALAR (IPOMOMEA BATATAS)	Yayuk Damayanti	AJS & FHS
199	Karetonoid , Labu Kuning , Ultrasonic Assisted Extraction ,Respon Surface Methode (RSM),Brine Shrimp Lethality Test (BSLT)	OPTIMASI PROSES EKSTRAKSI KARETONOID LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA)DAN UJI TOKSISITAS EKSTRAK KAROTENOID MENGGUNAKAN METODE BRINE SHRIMP LETHALITY TEST (BSLT)(KAJIAN : WAKTU EKSTRAKSI DAN RASIO PELARUT)	Ikke Ayu Sulistyaningrum	SBW

200	Enzim Bromelin.Kopi, Kafein,Proses Enzimatis	DEKAFEINASI KOPI ROBUSTA (COFFEA CANEPHORA L.)DENGAN ENZIM BROMELIN KASAR DARI EKSTRAK BUAH NANAS (ANANAS COMOSUS VAR COMOSUS)(KAJIAN KONSENTRASI ENZIM DAN LAMA PROSES ENZIMATIS)	Raditya Putra Pramodika	JKN & SDW
201	Enzim Transglutaminase , Ikan Bandeng , Kedelai Hitam	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI HITAM (GLYCINE SOJA)DAN ENZIM TRANSGLUTAMINASE TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA KAMABOKO IKAN BANDENG (CHANOS CHANOS)	Karlita Meirza Fatimatus Hidayah	AJS & FHS
202	Enzim Selulase, Aspergillus Niger, Pelepah Sawit, Aktivitas Enzim Selulase	PRODUKSI CRUDE ENZIM SELULASE DARI SUBSTRAT PELEPAH KELAPA SAWIT OLEH ASPERGILLUS NIGER BCCF 077 (KAJIAN PROPORSI AIR : SUBSTRAT DAN LAMA FERMENTASI)	Lilis Karlina	JKN & EWT
203	Enzim Fibrinolitik , Tempe Menjes , Trombosis	PURIFIKASI PARSIAL DAN KARAKTERISASI ENZIM FIBRINOLITIK DARI TEMPE MENJES SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN PENYAKIT AKIBAT TROMBOSIS	Mizi Aulia Saraswati	AJS & SDW
204	Enzim Fibrinolitik, Kardiovaskuler , Tempe, Trombosis	EKSPLORASI POTENSI TEMPE DALAM PENGHASILAN TEMPE ENZIM FIBRINOLITIK SEBAGAI ALTERNATIF AGEN TROMBOLITIK	Nella Anindy Gadis	AJS & EWT
205	Jelly Drink Beluntas (Pluchea Indica	FORMULASI JELLY DRINK BELUNTAS (PLUCHEA INDICA L.)(KAJIAN KARAGENAN DAN RASIO SARI DAUN BELUNTAS)TERHADAP SIFAT FISIK , KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Tri Kurniawan	EYM & EWT
206	Kerupuk Combro, Ketumbar, Singkong, Tepung Tapioka	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN SINGKONG DAN KONSENTRSI PENAMBAHAN BUBUK KETUMBAR TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK COMBRO	Dinda Rachma Pudyastuti	WHS & FHS
207	annealing, kedelai transgenik, PCR, susu formula	DETEKSI GEN TRANSGENIK DALAM SUSU FORMULA BERBASIS KEDELAI DI KOTA MALANG DENGAN TEKNIK PCR (POLYMERASE CHAIN REACTION)	Ana Fauziah	AKW & SDW
208	Gen Transgenik, Kota malang, PCR, Tahu	DETEKSI GEN TRANSGENIK PADA PRODUK TAHU DI KOTA MALANG MENGGUNAKAN TEKNIK PCR (POLYMERASE CHAIN REACTION)	Fintya Maulida Isna	AKW & EWT
209	Daun kelor, Enzim Protease, Ekstraksi enzim, Keju cottage	EKSTRAKSI ENZIM PROTEASE DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA LAMK. DAN APLIKASINYA SEBAGAI KOAGULAN PADA PEMBUATAN KEJU COTTAGE)	Arselia Tiarasani Harjono	AKW
210	Bakso Sapi, Demografi, Intensitas Atribut Sensori, Rata	STUDI PENGARUH DEMOGRAFI TERHADAP INTENSITAS ATRIBUT SENSORI BAKSO SAPI DAN KUAH BAKSO SAPI DI KOTA MALANG DENGAN METODE RATE - ALL-THAT-APPLY)(STUDI KASUS DEMOGRAFI : MAHASISWA MALANG DAN NON MALANG)	Megiza Purnama	KKF & NIP
211	Enzim Fibrinolitik, Isolasi Mikroba, Tempe Keset, Trombosis	SCREENING MIKROORGANISME , PURIFIKASI PARSIAL DAN KARAKTERISASI ENZIM FIBRINOLITIK TEMPE KESET	Ariani Eka Pratiwi	AJS & INP
212	Biji Kecipir, Daya Cerna Protein, Pressure Cooking, Tempe	PENGARUH APLIKASI METODE PRESSURE COOKING DAN WAKTU FERMENTASI TERHADAP DAYA CERNA PROTEIN SERTA KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEMPE BIJI KECIPIR	A'rasy 'Imaduddin	JKN
213	Buah Delima, Daun Sirih Merah, Hiperensi, MDA,Serbuk Instan	PENGARUH PEMBERIAN SERBUK INSTAN BEBRASIS EKSTRAK BUAH DELIMA (PUNICA CRANATUM ,LINN)DAN DAUN SIRIH MERAH (PIPER CROCATUM)	Noerma Rizky Indah Sari	TDW & NVW

214	Blood Urea Nitrogen (BUN) , Buah Delima Merah, Daun Sirih Merah, Hipertensi, Kreatinin	PENGARUH PEMBERIAN SERBUK INSTAN BERBASIS DAUN SIRIH MERAH (PIPER CROCATUM)DAN BUAH DELIMA MERAH (PUNICA GRANATUM LINN)TERHADAP TEKANAN DARAH, KADAR BLOOD UREA NITROGEN (BUN)SERTA KREATININ TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIO PRODUKSI HIPERTENSI	Rosita Mega Syafrilia	TDW & NVW
215	Kabocha, Karetonoid, Antioksidan, BSLT, Lc50, Gas Chromatography Mass Spectro	OPTIMASI DAN UJI TOKSITAS EKTRAK KARETONOID LABU KOBUCHA (CUCURBITA MAXIMA L.)DENGAN METODE BSLT (BRINE SHRIMP LETHALITY TEST)(KAJIAN :RASIO PELARUT DAN LAMA EKSTRAKSI)	Petty Ciptani K.S	SBW
216	Bawang Merah, Natrium Metabisulfit, Perendaman	PEMBUATAN PUPUK BAWANG MERAH (ALLIUM OSCALONICUM L)KAJIAN KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT DAN LAMA WAKTU PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIK , KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BUBUK	Brian Galang Angkasa	SSY
217	Alkali, Isolasi Karakterisasi, Mananase, Termotabil	ISOLASI MIKROORGANISME, PURIFIKASI PARSIAL DAN KARAKTERISASI ENZIM MANANASE YANG BERSIFAT ALKALI DAN TERMOSTABIL DARI TANAH GUNUNG KAPUR TUBAN JAWA TIMUR	Sania Mawaddatur Rohmah	AJS & EWT
218	Antioksidan, Daun Sirsak, Ekstraksi Ultrasonik	EKSTRAKSI SENYAWA ANTIOKSIDAN DAUN SIRSAK (ANNONA MURICATA L.)DENGAN METODE ULTRASONIK (KAJIAN JENIS PELARUT DAN UMUR DAUN)	Zita Puti Karina	YNT & NVW
219	Kedelai Transgenik, PCR, Produk Rekayasa Genetika, Susu Bubuk Kedelai	IDENTIFIKASI GEN TRANSGENIK PADA PRODUK SUSU BUBUK KEDELAI DENGAN METODE PCR (POLYMERASE CHAIN REACTION)	Annisa Arlisyah	AKW & NVW
220	Antibakteri, Cuka Buah Naga, Lama Fermentasi Dan Varietas Buah Naga (Hylocereus spp)	PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN VARIETAS BUAH NAGA (HYLOCEREUS SPP.) TERHADAP AKTIVITAS ANTIBAKTERI CUKA BUAH NAGA	Cahya Widya Aryanti	EZB & EWT

DAFTAR SKRIPSI THP TH 2016

NO	TOPIK	JUDUL	PENULIS	PEMBIMBING
1	Atribut Sensori, Rendang, Mie Instan, RATA	STUDI KOMPARASI ATRIBUT SENSORI RENDANG DAN EKSPEKTASI KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP MIE INSTAN RASA RENDANG DENGAN METODE RATE- ALL-THAT-APPLY (RATA)	Rifqi Prasetyo	KKF
2	Buah Murbei, Kejut Listrik, Pasteurisasi, PEF, Sari Buah	PASTEURISASI METODE PEF (PULSE ELECTRIC FIELD)SARI BUAH MURBEI (MORUS ALBA L)(KAJIAN TEGANGAN DAN FREKUENSI)	Ariani Eka Pratiwi	EYM
3	Evaluasi Sensori, Krim, Palate, Clenser, Susu Skim, Susu Full Cream	STUDI KOMPARASI EFEKTIVITAS PALATE CLEANSER UNTUK EVALUASI SENSORI PRODUK SUSU PASTEURISASI DAN TURUNANNYA	Eka Shinta Wulandari	KKF& SDW
4	Gudeg, Kebab, Kebab Gudeg, kuliner Indonesia	INOVASI KEBAB NASI KHAS YOGYAKARTA MENJADI MODERN, UNIK, PRAKTIS DAN CEPAT SAJI SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN DAN TURUNANNYA	Hudaibiyah Daulika Ilvani	EZB
5	Detoksifikasi, Glukosianida, Linamarin, Lotaustralin, Singkong Pahit	PENGARUH LAMA WAKTU ULTRASONIK SERTA RASIO BAHAN :AIR DALAM DETOKSIFIKASI SIANDA UMBI SINGKONG PAHIT (MANIHOT ESCULENTA CRANTZ)	Laurentius Adolf Deny Putra	HRJ 7 SDW
6	Antioksidan, Elisiasi, Kedelai, Perkecambahan	PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI ELISATOR POLISAKARIDA TERHADAP PENINGKATAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KECAMBAH KACANG KEDELAI KUNING (GLYCINE MAX (L))	Angela Firdausa Alif Iskandar	SSY & SDW
7	Enzim Transglutaminase, Ikan Lele, Sosis, Tepung Kedelai Hitam	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KEDELAI HITAM (GLYCINE SOJA) DAN ENZIM TRANS GLUTAMINASE TERHADAP KARAKTERISTIK SOSIS IKAN LELE (CLARIAS BATRACHUS)	Nadia Aulia Izaty	AJS
8	Cuka Salak, Diabetes Mellitus, Glukosa Darah, Histopatologi, Pankreas, Profil Lipid	PENGARUH DIET BERBAGAI JENIS CUKA SALAK TERHADAP PENURUNAN GLUKOSA DARAH, HISTOPATOLOGI PANKREAS, DAN PROFIL LIPID TIKUS WISTAR DIABETES MELLITUS	Tiara Puspitasari	EZB & Umi Kalsum
9	Kue Mocaf, Jajanan Sehat, si -Paijo	KREASI KUE PUNAKAWAN IJO (SI -PAIJO):EKSPLORASI JAJANAN DARI LABU KUNING, MOCAF, TEPUNG GANYONG, DAN KLOROFIL DAUN SINGKONG SEBAGAI ALTERNATIF JAJANAN SEHAT BAGI ANAK-ANAK	Ervin Lutfiana	EZB

10	Sari Kedelai hitam, Perkecambahan, Filtrat Cincau Hitam	PENGARUH PERKECAMBAHAN KEDELAI HITAM (CLYCINE SOJA (L)) DAN PENAMBAHAN FILTRAT CINCAU HITAM (MESONA PALUSTRIS BL) TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK SARI KEDELAI HITAM	Jauhar Firdaus	TDW
11	Jajanan Sehat, Marketing Mix, Pemasaran, Si-Paijo	EDUKASI BUNGA WAYANG DAN BUDI PEKERTI SEBAGAI STRATEGI PEMASARAN SI PAIJO (KREASI KUE PUNAKAWAN IJO): JAJANAN SEHAT BERKLOROFIL TANPA GLUTEN	Ulul Musyhidah	EZB
12	Teh Celup Ampas Cincau Dan Rosella, SOD, Ginjal	EFEK TERAPI TEH CELUP BERBASIS AMPAS EKSTRAK CINCAU HITAM (MESONA PALUSTRIS) DAN ROSELA TERHADAP TEKANAN DARAH DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SUPEROKSIDA DISMUTASE (SOD) PADA TIKUS HIPERTENSI	Nova Rizki F	TDW
13	Antioksidan, Teh celup Ampas, Tekanan Darah, Kadar BUN, Kadar Kreatinin, Histopatologi Ginjal	POTENSI SENYAWA ANTIOKSIDAN TEH CELUP BERBASIS EKSTRAK CINCAU HITAM (MESONA PLUSTRIS BL) TERHADAP TEKANAN DARAH SERTA KADAR BLOOD UREA NITROGEN (BUN) DAN KREATININ TIKUS WISTAR (RATTUS NURVEGICUS JANTAN HIPERTENSI	Laila Rifka	TDW
14	Mie cincau Hitam, Respon konsumen, Condiment, Uji Skoring, Pilot Study	ANALISIS TINGKAT KESUKAAN, KEPUASAN, DAN PERSEPSI KEKENYANGAN KONSUMEN TERHADAP PENAMBAHAN CONDIMENT PADA PRODUK MIE CINCAU HITAM DI OUTLET (FPTC (FOOD PRODUCTION AND TRAINING CENTER) TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN UNIVERSITAS BRAWIJAYA	Ugi Saputra	KKF
15	Ikan gurami, Bakteri Patogen, Iradiasi Gamma, Penyimpanan Suhu Dingin, Keamanan Pangan	APLIKASI IRADIASI GAMMA DAN PENYIMPANAN SUHU DINGIN SEBAGAI UPAYA UNTUK PENINGKATAN KEAMANAN PANGAN PADA IKAN GURAMI (OSPHERO NEMUS GURAMY)	Maya Anggraeni Nugroho	TES
16	Kolang - Kaling, Galaktomanan, Tikus Wistar, Analgesik, Anti Inflamasi	POTENSI DAYA ANALGESIK DAN ANTI INFLAMASI EKSTRAK GALAKTOMANAN KOLANG - KALING PADA TIKUS WISTAR INDUKSI AAM ASETAT DAN COMPLETE FREUNO'S ADJUYANT (CFA)	Khusnul Khotimah	AJS & NIP
17	Wisata Kuliner, Nasi Tempung, Profiling, Atribut Sensori, RATA	PROFILING ATRIBUT SENSORI NASI TEMPONG OLEH MASYARAKAT BANYUWANGI MENGGUNAKAN METODE RATA (RATE -ALL-THAT-APPLY) DI KABUPATEN BANYUWANGI	Febrianta Vira Nugraha	SBW & EWT

18	Beras Analog, Gembili, Tepung Beras, Alginat	KARAKTERISASI BERAS TIRUAN BERBASIS TEPUNGG GEMBILI (DIOSCOREA ESCUVELANTA L.)(KAJIAN PROPORSI TEPUNG GEMBILI& TEPUNG BERAS DAN KONSENTRASI ALGINAT)	Starlibert Praweddy	TDW & INP
19	Beras Tiruan, Tepung Gablek, Tepung Tapioka, Tepung Mocaf, Tepung Porang	INOVASI PRODUK BERAS TIRUAN (KAJIAN PENGARUH JENIS TEPUNG BERBASIS UBI UNGU DENGAN TEPUNG PORANG)TERHADAP KARAKTERISTIK BERAS TIRUAN	Meliana Febri Yuslinda	AJS
20	Gel Porang, Jelly Karagenan,	PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI KARAGENAN SERTA PROPORSI LARUTAN KARAGENAN DAN GEL PORANG (AMORPHOPHALUS MUELLERI BLUME) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK JELLY	Sakinatul Ummah	SBW & EWT
21	Antiinflamasi, In Vivo, Daun Pepaya (Carica Papaya L.)Ultrasonik, Serbuk Suplemen	EFEK ANTI INFLAMASI DARI SERBUK SUPLEMEN EKSTRAK ULTRASONIK DAUN PEPAYA (CARICA PAPAYA L.) TIKUS WISTAR (RATTUS NORVEGICUS)JANTAN YANG DIINDUKSI KARAGENAN	Muhammad Yusuf Syamsuddin Nur	TDW & INP
22	Beras Tiruan, Glukoman, Tepung Porang, Ubi Jalar Putih	INOVASI PRODUK BERAS TIRUAN(KAJIAN JENIS TEPUNG BERBASIS UBI JALAR DANA PROPORSI TEPUNG BERBASIS UBI JALAR DENGANTEPUNG PORANG)TERHADAP KARAKTERISTIK BERAS TIRUAN	Muhammad Munif	AJS
23	Beras Hitam, Beras Kencur Jamu, Metode Pemanasan	PENGARUH SUHU DAN METODE PEMANASAN BERAS HITAM TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN MINUMAN BERAS HITAM KENCUR SEBAGAI PRODUK PANGAN FUNGSIONAL	Tyagita Amanda	EYM & INP
24	Image Processing, Soymusa , Tpc, Solor , Mikrobiologi	PERANCANGAN DAN APLIKASI SMART MICROBIAL DETECTOR UNTUK UJI TPC (TOTAL PLATE COUNT)PADA MINUMAN SINBIOTIK SOYMUSA (SOY BEANS DAN MUSACEAEA Sp) DARI KEDELAI DAN KULIT PISANG	Ferina Irzani Auliawati	JKN , Shints Rosaliad Dewi ,S.si, M.sc
25	Roti Tawar, Gluten, Celiac Disease	PEMBUATAN ROTI TAWAR BEBAS GLUTEN DARI TEPUNG KEDELAI HITAM, TEPUNG MAIZENA DAN TEPUNG BERAS (KAJIAN PROPORSI TEPUNG DAN PENAMBAHAN TELUR)	Migdad J.A Gani	AJS
26	Celiac Disease,Hidrokoloid, Roti Tawar, Nasi Gluten	KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ROTI TAWAR NON GLUTEN BERBAHAN DASAR TEPUNG KEDELAI HITAM, TEPUNG MAIZENA DAN TEPUNG BERAS(KAJIAN PROPORSI HIDROKOLOID)	Anastya Pandan sari	AJS

27	Aseton, Beta Karoten Tipe Ultrasonik, Perubahan	PENGARUH TIPE PERLAKUAN ULTRASONIK BATH DAN TANDUK GETAR TERHADAP PERUBAHAN BETAKAROTEN ALL - TRANS DALAM PELARUT ASETON	Dhewi Bayu Larasati	HRJ & NIP
28	Keripik Combro, Tepung Wijen	SUBSTITUSI KETUMBAR (CORIANDRUM SATIVUM L)DENGAN TEPUNG WIJEN (SESANIUM INDICUM L)PADA PEMBUATAN KERIPIK COMBRO TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Tepung Wijen)	Adhian Dini Khoirina	WHS & INP
29	Ekstraksi, Pohon Kesambi, Tanin	PENGARUH KONSENTRASI PELARUT ETANOL TERHADAP KARAKTERISTIK EKSTRAK KASAR TANIN KULIT KAYU KESAMBI (Schleichera Oleos Merr)	Redyta Chrisma	WHS & NIP
30	Anti Inversi, Gula Merah, Kesambi, Tebu	PENGARUH WAKTU TUNGGU GILING TEBU (Saccharum Officinarum L.)DAN KONSENTRASI ANTI INVERSI ALAMI DARI EKSTRAK KULIT KESAMBI (Schleichera Oleosa Merr) TERHADAP KARAKTERISTIK GULA MERAH	Firda Yusrina	WHS & NVW
31	Bumbu Rujak Cingur Instan, Lama Penyimpanan , Pengawet, Pengemas	PENGARUH PENAMBAHAN PENGAWET DAN METODE PENGEMASAN TERHADAP KARAKTERISTIK BUMBU RUJAK CINGUR INSTAN SELAMA PENYIMPANAN	Larasati Ayu Pandansari	SSY
32	Combro, Kerupuk Tempe Bungkil, Kacang Tanah, Tepung Tempe Bungkil	PEMBUATAN KERUPUK TEMPE BUNGKIL KACANG TANAH (KAJIAN LAMA PEMERAMAN DAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE BUNGKIL)TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK	Zulfa Sari A.V	WHS
33	Antioxidant, Digerstibility, Emergency Food, Instant Porridge	OPTIMASI FORMULA BUBUR INSTAN DENGAN PEMNAFAATAN POTENSI BAHAN BAKU LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT (Kajian Kandungan Antioksidan Dan Daya Cerna)	Aisyah Nur Fitriyah	WDR
34	Kedelai, Kulit Pisang, Prebiotik, Probiotik, Sinbiotik, Yoghurt	APLIKASI LACTOBACILLUS CASEI FNCC 0090 UNTUK PRODUKSI MINUMAN SINBIOTIK SOYMUSA BERBASIS SUSU KEDELAI (Glycine Max) DAN KULIT PISANG (Musaceaea Sp.) (Kajian Konsentrasi Inokulum Dan Konsentrasi Sukrosa)	Mutiara Wahidiyawati	JKN
35	Aktivitas Antioksidan, Apel, Cuka Apel, Karakteristik Fisiko Kimia	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA CUKA APEL BERBAGI MERK YANG BEREDAR DI KOTA MALANG, JAWA TIMUR	Citra Anggraeni	EZB & JMM
36	Gula Kacang, Gula Merah Tebu, sari Jahe	IMPROVISASI KARAKTERISTIK KUE TRADISIONAL GULA KACANG DAN GULA MERAH TEBU (Kajian Proporsi Kacang Tanah Dan 3 Jenis Sari Jahe)	Rahma Affriyanti	WHS & INP

37	Kanker Serviks, Daun Kersen, Flavonoid, Ultrasonik Bath, Sel Hela, Sitotoksitas	EKSTRAKSI DAUN KERSEN (MUTINGIA CALABURA L.)METODE ULTRASONIK BATH (Kajian Lama Waktu Ekstraksi Dan Rasio Bahan : Etanol)DAN SITOTOKSITAS PADA SEL Hela	Fitri Purnamasari	EYM & JMM
38	Asam Laktat, Bengkoang, Karakteristik Fisiko Kimia, Natrium Metabisulfit, Tepung Bengkoang	PENGARUH PERBEDAAN JENIS LARUTAN PEREDAMAN DAN LAMA WAKTU PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA TEPUNG UMBI BENGKOANG (Pachyrizus Erosus)	Afifah Ali	WDR & NVW
39	Kulit Buah Naga Merah, Gelatin, Permen Jelly	STUDI PENGOLAHAN PERMEN JELLY DARI KULIT BUAH NAGA MERAH (Hylocereus Polyrhizus)(Kajian Konsentrasi Kulit Buah Naga Merah Dan Gelatin)	Khumairoh Kholila	YNT & SDW
40	Edamame, Klorofil, Penanganan, Pasca panen, Procals	PENGARUH PENANGANAN PASCA PANEN MENGGUNAKAN PROCALS TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK EDAMAME (Kajian Konsentrasi Dan Suhu Perendaman)	Alifa Rhama Safitri	WHS & NVW
41	Beras Tiruan, Pati Jagung, Sirup glukosa, Tepung Porang	PENGARUH PROPORSI PATI HJAGUNG (Zea Mays)DENGAN TEPUNG PORANG (Amorphophallus Muelleri Blume)HASIL PEMURNIAN DAN PERENDAMAN SIRUP GLUKOSA PADA PROSE PEMBUATAN BERAS TIRUAN	Jazimatus Syarifah	AJS & FHS
42	Cookies, Kelapa Parut Kering, Kuning Telur Bebek	PENGARUH PROPORSI AMPAS TAHU SUTERA DAN KELAPA PARUT KERING SERTA PENAMBAHAN KUNING TELUR BEBEK TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES	Puri Indrayana	WHS
43	Pangan Darurat, Bubur Instan, Sifat Fisikokima,Sifat Organoleptik	OPTIMASI FORMULA BUBUR INSTAN SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT DENGAN METODE LINEAR PROGRAMMING (KAJIAN SIFAT FISIKOKIMA DAN ORGANOLEPTIK)	Navois Putriana	WDR
44	Gelatin, Ikan Tongkol, Lama perendaman, Metode Asam,Suhu Ekstraksi	KARAKTERISASI FISIKOKIMIA GELATIN DARI LIMBAH TULANG IKAN TONGKOL (EUTHYNNUS AFFINIS)(KAJIAN : LAMA PERENDAMAN DAN SUHU EKSTRAKSI)	Dian Agustin	TES & NVW
45	GDL, Kedelali Edamame, Kacang Hijau, Tahu Sutera	PENGARUH PROPORSI KEDELAI EDAMAME DENGAN KACANG HIJAU DAN KONSENTRASI GLUCONO DELTA LACTONE (GDL)TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TAHU SUTERA	Diah Ayu . A	WHS & JMM
46	Antiinflamasi, Flavonoid, MDA, Zanthoxylum Acanthopodium DC	EFEKTIVITAS ANTIINFLAMASI DARI EKSTRAK AIR ANDALIMAN (ZANTHOXYLUM ACANTHOPODIUM)PADA TIKUS WISTAR JANTAN (RATTUS NORVEGICUS)YANG DI INDUKSI KARAGENAN	Yuninda Triyani	SBW & NIP

47	Buah Maja, Crescentia Cujete, Diabetes Mellitus, Flavonoid, Glibenklamid	UJI EFEKTIFITAS BUAH MAJA (CRESENTIA CUJETE)SEBGAI ALTERNATIF DIABETES MELLITUS TIKUS WISTAR JANTAN (RATTUS NORVEGICUS)	Ghissa Agung Elicandra Wardhany	TDW & NVW
48	Kedelai Hitam, Es Krim, Penstabil, Antioksidan	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PORANG DAN KARAGENAN SEBAGAI PENSTABIL TERHADAP KUALITAS ES KRIM KEDELAI HITAM (GLYCINE SOJA L.)	Ika Putri Agustian	AKW
49	Beras Tiruan, Humektan , Suhu Gelatinisasi , Tepung Tapioka, Tepung Porang	PENGARUH SUHU GELATINISASI SERTA PERENDAMAN HUMEKTAN (KAJIAN SUHU, JENIS DAN KONSENTRASI HUMEKTAN)TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK,KIMIA DAN ORGANOLEPTIK BERAS PATI UBI KAYU (Manihot Utilissima)DAN UBI PORANG (AMORPHOPALLUS MULLERI BLUME)	Herlina	AJS & NVW
50	Anti Inflamasi, Galaktamanan, Kolang kaling, Osteoarthritis	PENGARUH EKSTRAK JUS KOLANG KALING (Arenga pinnata) SEBAGAI ANALGESIK DAN ANTI INFLAMASI GEJALA OSTEOARTHRITIS PADA TIKUS WISTAR JANTAN (Rattus norvegicus)	Hasnia Azizah Trisnaini	EZB
51	daging ayam, jamur tiram putih, nugget, tepung talas	PENGARUH PROPORSI TEPUNG TALAS (Colocasia esculenta (L) Schott) TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIIK NUGGET JAMUR TIRAM PUTIH (Pleurotus ostreatus)	Wahyu Jati Waseso	AKW
52	Edema, Cincau Hitam (mesona palustris BL), in vivo, CD68, Histopatologi	EFEK ANTI INFLAMASI SUPLEMEN HERBAL BERBASIS CINCAU HITAM (Mesona palustris BL) TERHADAP MENCIT (Mus musculus) JANTAN YANG DIINDUKSI KARAGENAN	Nurfiany Tisnaningrum	TDW & SDW
53	Beras pecah kulit,Kacang merah, Maltodekstrin, Minuman Sereal	PENGARUH PROPORSI BERAS PECAH KULIT DAN KACANG MERAH SERTA PENAMBAHAN MALTODEKSTRIN TERHADAP SIFAT KIMI, FISIK, DAN ORGANOLEPTIIK MINUMAN SEREAL INSTAN	Jasenius Utary Pasaribu	WHS & JMM
54	Anti inversi, Borassus flabellifer Linn, Gula Merah siwalan, Penurunan mutu nira, Schleichera oleosa Merr.	PENGARUH KONSENTRASI ANTI INVERSI ALAMI KULIT POHON KESAMBI (Schleichera oleosa Merr.) DAN WAKTU PENYIMPANAN SEMENTARA NIRA SIWALAN (Borassus flbellifer Linn.) TERHADAP KUALITAS GULA MERAH	Fransiska Tamala	WHS & NVW
55	Brownies, Tepung Jagung, Ikan Tenggiri, Rumpaut Laut	OPTIMASI FORMULASI BROWNIES BERBAHAN DASAR TEPUNG IKAN TENGGIRI (Scomberomorus commerson), TEPUNG JAGUNG (Zea Mays L), SERTA PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (Eucheuma cottonii) SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT	Raihanah Saleh	TDW

56	Pangan Darurat, Food Bars, Gizi, Organoleptik	OPTIMASI FORMULASI FOOD BARS BERBAHAN DASAR TEPUNG JAGUNG (zea mays L.) TEPUNG IKAN TENGGIRI (Scomberomorus commerson) SERTA PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (Eucheuma cottonii) SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN DARURAT	Jihan Yahya Thalib	TDW
57	Flokulasi, Kalsium, pH, S. Cerevisiae flocculent	STUDI PENGARUH KALSIMUM DAN pH TERHADAP KEMAMPUAN FLOKULASI Saccharomyces cerevisiae (NCYC 1195)	Meszieshan Pienasthika	AKW & INP
58	Gula merah siwalan, Gula semut, Kualitas Gula Merah, sodium Tripolyphosphate	PENGARUH KUALITAS GULA MERAH SIWALAN DAN KONSENTRASI SODIUM TRIPOLYPHOSPHATE TERHADAP KARAKTERISTIK GULA SEMUT	Ratrie Anindia	WHS & NIP
59	Antioksidan, Mengkudu, Sirup mengkudu	PENGARUH PROPORSI FRUKTOSA DAN MADU SERTA KONSENTRASI SARI MENGGUDU TERFERMENTASI PADA KARAKTERISTIK SIRUP MENGGUDU	Mayzurah Cristy Andari	WHS
60	Brem, Discrete Time Intensity, Evaluasi Sensori, Panelis Terlatih	PROFILING ATRIBUT SENSORI BEBERAPA VARIAN BREM PADAT DENGAN APLIKASI METODE DISCRETE TIME INTENSITY	Nurliana Fitrihari	KK
61	Bioetanol, Fermentasi, Flokulasi, Kalsium Klorida, pH, Saccharomyces cerevisiae	STUDI PENGARUH PENAMBAHAN KALSIMUM Klorida DAN VARIASI pH TERHADAP PRODUKSI ETANOL OLEH Flocculent Saccharomyces Cerevisiae	Ahmad Fatony Kurniawan	AKW
62	Biskuit, Jahe Emprit, Kelapa Kering, Tepung Kacang Tanah	KARAKTERISTIK SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK BISKUIT (KAJIAN PROPORSI TEPUNG KACANG TANAH : KELAPA KERING DAN VOLUME JAHE EMPRIT)	Yanuar Fauzi Herdianto	WHS & NVW
63	Minyak sawit Kasar, FTT, Natrium Hidroksida, Saponifikasi, Senyawa	OPTIMASI RENDEMEN PADA SAPONIFIKASI MINYAK SAWIT KASAR MENGGUNAKAN NATRIUM HIDROKSIDA PADA SEPARASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTI KOMPONEN	Grace Maria Ulfa	TES
64	Minyak sawit Kasar, Hidroksida, fraksi tidak tersabunkan Saponifikasi senyawa bioaktif	OPTIMASI SAPONIFIKASI MINYAK SAWIT KASAR MENGGUNAKAN KALIUM HIDROKSIDA (KOH) PADA SEPARASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTI KOMPONEN DENGAN RESPON KADAR PENGOTOR (Bilangan Penyabunan)	Pristianti Ning Ayu	TES

65	Fraksi Tidak tersabunkan, metode permukaan Respon, Minyak Aawit Kasar, Saponifikasi, senyawa bioaktif	OPTIMASI SAPONIFIKASI MINYAK SAWIT KASAR MENGGUNAKAN KALIUM HIDROKSIDA (KOH) PADA SEPARASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTI KOMPONEN DENGAN RESPON KADAR PENGOTOR (Bilangan Penyabunan)	Lisna Almar Atus Sholiha	TES
66	Antiinflamasi, CD68, in vivo, paku cakar ayam (selanginella deoderlinii)	PEMBUATAN FORMULASI SERBUK MINUMAN INSTAN HERBAL SIMPLISIA DAUN PAKU CAKAR AYAM (Selanginella doederleinii) SEBAGAI MINUMAN ANTIINFLAMASI PADA TIKUS PUTIH (Rattus norvegicus) JANTAN YANG DIINDUKSI KARAGENAN	Fhiola Alfitri	TDW
67	Enzim Fibrinolitik, tempe kedelai, Trombosis	PURIFIKASI PARSIAL DAN KARAKTERISASI ENZIM PROTEASE ENZIM PROTEASE FIBRINOLITIK DARI TEMPE KEDELAI (Glycine max)	Clara Artha Febriana	AJS
68	Antioksidan, Betasianin, Kulit buah naga, teh	PENGARUH KETEBALAN IRISAN DAN SUHU PENGERINGAN TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEH KULIT BUAH NAGA MERAH (Hylocereus polyhizus)	Essy Kirana Arifunie	SSY & NVW
69	minuman fungsional daun sirsak, kayu manis, kayu secang, antioksidan	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN FUNGSIONAL DAUN SIRSAK (Annona muricata L.) DENGAN PENAMBAHAN KAYU MANIS (cinnamomum burnanii) DAN KAYU SECANG (caesalpina sappan L.)	Milda Khurota Akyun	SSY
70	Konsentrat skim santan Lama inkubasi, Rendemen dan karakteristik	PENGARUH LAMA INKUBASI SANTAN TERHADAP RENDEMEN DAN KARAKTERISTIK KONSENTRAT SKIM DENGAN PENAMBAHAN AIR PERASAN JAHE EMPRIT (Zingiber officinale roscoe)	Sheila Kurniadewi	HRJ & JMM
71	citrus infused honey tea, Infusing Madu, organoleptik, Rosela	INOVASI PRODUK CITRUS INFUSED HONEY TEA DENGAN PENAMBAHAN ROSELA (Hibiscus Sabdariffa Linn.) (KAJIAN KONSENTRASI ROSELA DAN LAMA INFUSING)	Anastasia Intan Kurniasari	ESM
72	Kombucha, kulit apel, lama fermentasi	KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGIS KOMBUCHA DARI KULIT APEL (KAJIAN PENAMBAHAN GULA DAN LAMA FERMENTASI)	Yanu Rahmawati	EZB
73	Antioksidan, Kombucha, kulit apel	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN KOMBUCHA DARI KULIT APEL SELAMA FERMENTASI (KAJIAN PENAMBAHAN GULA DAN LAMA FERMENTASI)	Pasila Pradanisa Nugrahani	EZB

74	Antibakteri, Kombucha, kulit Apel	UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI KOMBUCHA DARI KULIT APEL TERHADAP STAPHYLOCOCCUS AUREUS DAN ESCHERICIA COLI (KAJIAN PENAMBAHAN GULA DAN LAMA FERMENTASI)	Dita Kurnia Sari	EZB
75	Beras pecah kulit, kacang tunggak, maltodekstrin, minuman sereal instan	PENGARUH PROPORSI BERAS PECAH KULIT : LKACANG TUNGGAK DENGAN VARIASI KONSENTRASI MALTODEKSTRIN TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN SEREAL INSTAN	Brian Ibnu Pradana	SSY & JMM
76	Enzim protease, Jahe empريت, kelapa, konsentrat skim santan	PENGARUH JKONSENTRASI EKSTRAK JAHE EMPريت (zingiber officinale var. Amarum) TERHADAP KARAKTERISTIK KONSENTRAT SKIM SANTAN KELAPA (cocos nucifera L.)	Risa Sarnes	HRJ & JMM
77	Atribut Sensori, minuman olahan rempah, RATA	KARAKTERISASI ATRIBUT SENSORI PRODUK MINUMAN OLAHAN REMPAH (STUDI KASUS SIRUP POKAK DAN SIRUP REMPAH BONAGUNG)	Sakinah	KKF
78	CPO, Saponifikasi, Metodologi Permukaan Respon, Fraksi Tidak Tersabunkan, Senyawa Bioaktif	OPTIMASI SAPONIFIKASI MINYAK SAWIT KASAR MENGGUNAKAN KALIUM HIDROKSIDA (KOH) PADA SEPARASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTI KOMPONEN DENGAN RESPON RENDEMEN	Novan Fajar Hari Susantiyo	TES
79	Madu, Citrus Infused Honey Tea, Antioksidan, Jahe	INOVASI PRODUK CITRUS INFUSED HONEY TEA DENGAN PERLAKUAN PENAMBAHAN RIMPANG JAHE (Zingiber officinale) DAN LAMA PROSES INFUSING	Lisa Fitri Rahayu	ESM
80	Fenol, HDL, Hiperkolesterol, LDL, TBHS, Trigliserida, kolesterol total	PENGARUH PEMBERIAN EKSTRAK TEH BERAS HITAM SANGRAI TERHADAP PROFIL LIPID SERUM DARAH TIKUS WISTAR JANTAN (Rattus norvegicus) HIPERKOLESTEROLEMIA	Siti Aisyah	EYM & JMM
81	Annealing, Hidrokoloid, Sukun, Tepung Sukun	PENGARUH PENAMBAHAN HIDROKOLOID TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK TEPUNG SUKUN (Artocarpus altilis) DAN TEPUNG SUKUN (Artocarpus altilis) TERMODIFIKASI ANNEALING	Adnan Faris	WDR
82	Blanching, Labu Kuning, Sifat Fisikokimia, Tepung Labu Kuning	PENGARUH BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA TEPUNG LABU KUNING (Curcubita moschata) (KAJIAN METODE DAN LAMA BLANCHING)	Novita Kartika Sari	WDR
83	Aktivitas Antioksidan, Blanching, Tepung Labu Kuning, Total Fenol, Total Karoten	PENGARUH BLANCHING TERHADAP KARAKTERISTIK FUNGSIONAL TEPUNG LABU KUNING (Curcubita moschata) (KAJIAN METODE DAN LAMA BLANCHING)	Deazy Ristanti	WDR & SDW

84	Akuades, Asam Sitrat, Lama perendamamn, Tepung Labu Kuning	PENGARUH PERLAKUAN PRETREATMENT JENIS DAN LAMA PERENDAMAN AKUADES DAN ASAM SITRAT PADA LABU KUNING (<i>Curcubita moschata</i>) TERHADAP SIFAT FUNGSIONAL TEPUNG LABU KUNING	Aan Anastiya	WDR & SDW
85	Antioksidan, Antosianin, Fenol, Ketan Merah	IDENTIFIKASI KANDUNGAN SENYAWA BIOAKTIF DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BERAS KETAN MERAH (<i>Oryza sativa</i> var. <i>Glutinosa</i>)	Sabrina Widya Purbasari	TDW
86	Air, Degradasi, Diazinon, Ultrasonik	PENGARUH LAMA RADIASI ULTRASONIK FREKUENSI RENDAH TERHADAP KADAR DIAZINON DALAM AIR	Alinda Ayu Rahmawati	HRJ
87	Marketing mix, Okasan, Onigiri, Pemasaran	STRATEGI PEMASARAN OKASAN (ONIGIRI KAYA RASA NUSANTARA): INOVASI PERPADUAN PANGAN LOKAL DAN BUDAYA JEPANG SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN PRAKTIS, BERGIZI, DAN BERAGAM	Khoiroh Inda Dini	EZB
88	antioksidan, jahe, minuman fungsional daun sirsak, suhu infusa	STUDI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK MINUMAN FUNGSIONAL DAUN SIRSAK (<i>Annona muricata</i> L) DENGAN PENAMBAHAN JAHE (KAJIAN PROPORSI DAN SUHU INFUSA)	Nurul Akmalia	YNT
89	Bahan Pembentuk Gel, Gel Cincin Hijau, Proporsi	KARAKTERISTIK SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK NORI DAUN CINCAU HIJAU (<i>Premna oblongifolia</i> Merr.) dengan PENAMBAHAN KARAGENAN dan TEPUNG PORANG	Fitri Karyani	SBW & SDW
90	Impor Terigu, Roti Tawar Bebas Gluten, Tepung Kedelai Hitam, Tepung Maizena, Tepung Ubi Kelapa	PEMBUATAN ROTI TAWAR BEBAS GLUTEN DARI TEPUNG KOMPOSIT (TEPUNG UBI KELAPA, TEPUNG KEDELAI HITAM, DAN TEPUNG MAIZENA)	Ivan Aulia	AJS
91	Air, Amplitudo, Degradasi pestisida, Malathion, Ultrasonik	APLIKASI ULTRASONIK FREKUENSI RENDAH UNTUK MENURUNKAN KADAR RESIDU PESTISIDA MALATHION DALAM AIR (KAJIAN AMPLITUDO)	Sella Umy Hanik	HRJ
92	Antosianin, Diabetes, flavonoid, Histopatologi pankreas, isoflavon, limbah ampas kecap	POTENSI EKSTRAK LIMBAH AMPAS KECAP (SOY SAUCE CAKE WASTE) SEBAGAI ANTIDIABETES PADA TIKUS WISTAR JANTAN YANG DIINDUKSI ALOKSAN	Zulfa Nur Inda Kumala	WDR & NVW
93	Evaporasi, Karotenoid, Kinetika Degradasi Termal, Konsentrat, Tomat	KINETIKA DEGRADASI TERMAL KAROTENOID PADA PROSES EVAPORASI PEMBUATAN KONSENTRAT PUREE TOMAT (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill)	Ajeng Dyah Kurniawan	HRJ & JMM
94	Angkak, Kecambah kacang Hijau, Lovastatin, Pigmen	PENGARUH PENAMBAHAN KECAMBAH KACANG HIJAU (<i>Phaseolus radiatus</i> L.) PADA MEDIA FERMENTASI BERAS IR64 TERHADAP PIGMEN DAN LOVASTATIN ANGKAK	Lestari Puji Astuti	EZB

95	Model Kineti, Laju evaporasi, degradasi karoten, wortel, konsentrat	MODEL KINETIKA LAJU PENGUAPAN DAN DEGRADASI KAROTENOID PADA PROSES EVAPORASI VAKUM PEMBUATAN KONSENTRA WORTEL (<i>Daucus carota</i> L.)	Vita Magdalena	HRJ
96	Beras Merah, Yogurt, Yogurt Beras Merah	INOVASI PRODUK YOGURT BERASAL DARI BERAS MERAH (KAJIAN PERBEDAAN UKURAN PARTIKEL TEPUNG BERAS)	Laila Ayum Wahibah	ESM
97	air bersih, air hujan, filtrasi, kombinasi	PENINGKATAN KUALITAS AIR HUJAN DI KOTA SURABAYA SEBAGAI AIR BERSIH DENGAN FILTRASI MEDIA KOMBINASI SEDERHANA	Prameswari Eka Putri Satria	JKN
98	Angkak, kecambah Kacang Merah, Lovastatin, Pigmen	PENGARUH PENAMBAHAN KECAMBAH KACANG MERAH (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) PADA MEDIA FERMENTASI BERAS IR64 TERHADAP PRODUKSI PIGMEN DAN LOVASTATIN ANGKAK	Talitha Tertia Raissa Panjaitan	EZB
99	Kimpul, Tepung Kimpul, Fermentasi Alami, Karakteristik Fisik, Kimia, Fungsional	PENGARUH FERMENTASI SPONTAN UMBI KIMPUL (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN FUNGSIONAL TEPUNG KIMPUL TERFERMENTASI (KAJIAN BENTUK BAHAN DAN RASIO AIR PERENDEMAN)	Diah Novitasari	TES
100	Beras Ketan, Beras ketan merah, Sifat fisikokimia, sifat fungsional	KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA BULIR, TEPUNG, DAN BEKATUL BERAS KETAN MERAH VARIETAS INPARI 25 OPAK JAYA DENGAN PEMBANDING BULIR DAN TEPUNG BERAS KETAN HITAM VARIETAS SETAIL	Ariati Seca Rekso Pertiwi	TES
101	Antioksidan, Mengkudu, Mint, Tablet Herbal	PENGARUH PROPORSI TEPUNG MENGGUDU (<i>Morinda citrifolia</i>) DAN TEPUNG DAUN MINT (<i>Menta cordifolia</i>) SERTA KONSENTRASI SUKROSA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN	Putri Pramita Ratna Sari	WHS & NVW
102	Angkak, kecambah kacang tunggak, lovastatin, pigmen	PENGARUH PENAMBAHAN KECAMBAH KACANG TUNGGAK (<i>Vigna unguiculata</i> L.) PADA MEDIA BERAS IR 64 TERHADAP KANDUNGAN PIGMEN DAN LOVASTATIN ANGKAK	Saila Nuri Athifah	EZB & JMM
103	kefir air, nira siwalan, pengenceran	STUDI PEMBUATAN KEFIR NIRA SIWALAN (<i>Borassus flabellifer</i> L.) (PENGARUH PENGENCERAN NIRA SIWALAN DAN KONSENTRASI KEFIR GRAINS)	Haris Mahardiputra	EZB
104	Daun Cincau Hijau Perdu, Lama blansing, Nori, Suhu blansing	PENGARUH SUHU DAN LAMA BLANSING TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK NORI DAUN CINCAU HIJAU PERDU (<i>Premna oblongifolia</i> Merr.)	Vinda Lexsy Yufita	SSY & NIP

105	MFC, Pengenceran, Stillage, Listrik	PEMANFAATAN LIMBAH CAIR BIOETANOL (STILLAGE) SEBAGAI SUBSTRAT PADA MICROBIAL FUEL SINGLE CHAMBER (MFC-SC) UNTUK MENGHASILKAN LISTRIK	Niqita Christin D.S	AKW
106	lumpurnaktif, microbial fuel cell, stillage,urea	POTENSI LIMBAH CAIR PEMURNIAN BIOETANOL (STILLAGE) SEBAGAI SUBSTRAT MICROBIAL FUEL CELI. (MFC) SATU BEJANA TANPA MEMBRAN DALAM MENGHASILKAN LISTRIK	Aprilian Tri Widowati	AKW
107	velva, tomat, antioksidan, probiotik	AKTIVITAS ANTIOKSIDAN VELVA TOMAT PROBIOTIK DENGAN ISOLAT LACTOBACILLUS CASEI (KAJIAN PROPORSI TOMAT : AIR DAN LAMA FERMENTASI)	Sabrina Sinaga	JKN
108	analisa sensori, gudeg, gudeg kaleng, Rata (Rate-All-That-Appy)	PROFILING ATRIBUT SENSORI PRODUK GUDEG DAN PRODUK GUDEG KALENG DENGAN METODE RATA (RATE-ALL-THAT-APPLY) (STUDI KSUS: GUDEG WIJILAN BU LIES)	Pepy Suhartini	KKF
109	kecambah kacang tunggak, Mi kering, penggorengan, pengovenan, Uwi	PEMANFAATAN TEPUNG UWI PUTIH (<i>Dioscorea alata</i>) DAN TEPUNG KECAMBAH KACANG TUNGGAK (<i>Vigna unguiculata</i> L.) UNTUK PEMBUATAN MI KERING	Gendis Sekar Wening	ESM
110	fusion, pascapanen, tomat, waterglass	KARAKTERISTIK WATERGLASS PASIR SILIKA LAMPUNG DENGAN PELEBURAN BASA NATRIUM HIDROKSIDA DAN APLIKASINYA PADA PENANGANAN PASCAPANEN TOMAT (<i>Solanum lycopersicum</i>)	Aryanis Mutia Zahra	TES & Dr. Nurul Taufiqu Rochman, B.Eng.,M.Eng
111	ACE, ekstrak biji mahoni,hipertensi	PERANAN EKSTRAK BIJI MAHONI (<i>Swietenia mahagoni jacq</i>) TERHADAP TEKANAN DARAH PADA TIKUS WISTAR JANTAN (<i>Rattus norvegicus</i>) MODEL HIPERTENSI	Zulfa Rahmawati	EYM
112	Hidrokoloid, Impor terigu, Roti Tawar, Susu Skim dan Telur	PENGARUH PROPORSI PENAMBAHAN TELUR DAN SUSU SKIM TERHADAP KUALITAS ROTI TAWAR BEBAS GLUTEN TERBUAT DARI CAMPURAN UWI (<i>Dioscorea alata</i> L.) DAN TEPUNG KEDELAI HITAM (<i>Glycine soja</i>)	Azmillul Laili	AJS
113	nasi onigiri, praktis, rasa nusantara	ONIGIRI BAKAR RASA RAWON DAN COTO MAKASSAR : PENGEMBANGAN PRODUK OKASAN (ONIGIRI KAYA RASA NUSANTARA) SEBAGAI INOVASI MENU PRAKTIS BERENERGI BERBASIS KULINER LOKA DAN JEPANG	Rani Susanti	EZB

114	Antioksidan, Beras Merah, Susu, Yogurt	PERBANDINGAN KARAKTERISTIK YOGURT BERAS MERAH YANG DIBUAT DARI SUSU DENGAN TEPUNG DAN SARI BERAS MERAH (<i>Oryza sativa</i> L.)	Rizki Septiarini	ESM
115	Dimensi, Ketupat, Lontong, Nasi, PCA, Persepsi Kenyang, Kepuasan, Vas	PENGARUH DIMENSI MAKANAN (TEKSTUR, VOLUME, DAN WARNA DARI OLAHAN BERAS (NASI, LONTONG, DAN KETUPAT) TERHADAP TERSEPSI KEKENYANGAN DAN TINGKAT KEPUASAN	Harist Syahrastani	KKF
116	Detoksifikasi ianida, Microwave oven, perendaman, singkong	DETOKSIFIKASI SINGKONG PAHIT (<i>Manihot esculenta</i> Crants) DENGAN MENGGUNAKAN MICROWAVE OVEN (KAJIAN DAYA DAN RASIO PERENDAMAN	Marieta Cornelia Nini Tukan	HRJ & NIP
117	Gluten, Impor Terigu, Proofing, Roti Tawar Non Gluten	PENGARUH SUHU DAN WAKTU PROOFING TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK ROTI TAWAR NON GLUTEN BERBAHAN BAKU TEPUNG UWI DAN TEPUNG KEDELAI HITAM	Arif prasetyo	AJS
118	Enzim Fibrinolitik, tempe, trombosis	EKSPLOKASI ENZIM FIBRINOLITIK DARI TEMPE BUNGKIL KACANG TANAH SEBAGAI ALTERNATIF AGEN TROMBOLITIK	Sita Nuryanti	AJS
119	DALMS, fortifikasi, FTT, roti tawar, senyawa bioaktif	FORTIFIKASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN (FTT) MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) PADA PRODUK ROTI TAWAR	Betaria Yunita	TES
120	Blansing, Hipoglikemik, in vivo, perendaman, Tepung labu kuning	EFEK HIPOGLIKEMIK TEPUNG LABU KUNING (<i>Curcubita moschata</i>) DENGAN PRETREATMENT BLANSING DAN PERENDAMAN ASAM SITRAT PADA TIKUS WISTAR JANTAN (<i>Rattus norvegicus</i>) YANG DIINDUKSI ALOKSAN	Ana Widyawati	JMM
121	Pengeringan, Selai Lembaran, Tomat	PENGARUH SUHU DAN LAMA PEGERINGAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SELAI LEMBARAN TOMAT (<i>Lycopersicum esculentum</i>)	Ivanema	SSY

122	Fortifikasi, konsentrasi FTT, mi instan, senyawa bioaktif	FORTIFIKASI MI INSTAN DENGAN FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN (FTT) MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS)	Fenny Rosanti	TES
123	Biskuit, Distilat Asam Lemak Minyak Sawit (DALMS), Fortifikasi, Fraksi Tidak Tersabunkan (FTT), Senyawa Bioaktif	FORTIFIKASI FRAKSI TIDAK TERSABUNKAN (FTT) MENGANDUNG SENYAWA BIOAKTIF MULTIKOMPONEN DARI DISTILAT ASAM LEMAK MINYAK SAWIT (DALMS) PADA BISKUIT	Wahyu Erwin Firmansyah	TES
124	Makanan Ringan Mi, Protein, Tepung Ikan Lele Dumbo, Tepung Ikan Tuna	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN LELE DUMBO (<i>Clarias gariepinus</i>) DAN IKAN TUNA (<i>Thunnus spp</i>) TERHADAP KARAKTERISTIK MAKANAN RINGAN MI (SNACK NOODLE)	Sabila Najah	TES & JMM
125	Ekstraksi, Glukosamin, Kondroitin Sulfat, Tulang Rawan Ceker Ayam	EKSTRAKSI GLIKOSAMINOGLIKAN MENGANDUNG GLUKOSAMIN DAN KONDROITIN SULFAT DARI TULANG RAWAN CEKER AYAM DENGAN BERBAGAI JENIS PENGEKSTRAK DAN LAMA EKSTRAKSI SERTA ANALISA KUANTITASNYA	Rika Ersalia Purbasari	TDW
126	Labu Kuning, Tepung. Pretreatment Perendaman, Fisiko Kimia	PENGARUH PRETREATMENT PERENDAMAN TERHADAP SIFAT FISIKO-KIMIA TEPUNG LABU KUNING (<i>Curcubita moschata</i>) (KAJIAN JENIS DAN LAMA PERENDAMAN)	Rachman Adi Santoso	WDR
127	jali, polisakarida, prebiotik	EKSTRAKSI POLISAKARIDA PADA JALI (<i>Coix iachryma-jobi L</i>) DENGAN KAJIAN SUHU DAN LAMA EKSTRAKSI SERTA POTENSINYA SEBAGAI PREBIOTIK	Afifa Husna	AKW
128	Fermentasi, kimpul, mie instan, modifikasi	KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN FUNGSIONAL TEPUNG KIMPUL (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) HASIL FERMENTASIDAN APLIKASINYA PADA PROSES PEMBUATAN MIEINSTAN	Deviana Hadriati	TES
129	ekstraksi, hipertensi, kulit batang mahoni	PERANAN EKSTRAK KULIT BATANG MAHONU (<i>Swietenia mahagoni Jacq.</i>) TERHADAP TEKanan DARAH PADA TIKUS WISTAR JANTAN (<i>Rattus norvegicus</i>) MODEL HIPERTENSI	Rohmatul Hasanah	EYM

130	Lama Fermentasi, Ragi Roti, Ragi Tempe, Tepung Sukun	PENGARUH PENGGUNAAN RAGI TEMPE DAN RAGI ROTI SERTA LAMA FERMENTASI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA TEPUNG SUKUN MODIFIKASI	Tiara Ayu Ningtyas	JKN
131	Blanching, Natrium Metabisulfit, Labu Jepang, Tepung Labu Jepang	PENGARUH KONSENTRASI NATRIUM METABISULFIT ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$)DALAM LARUTAN PERENDAM DAN SUHU BLANCHING TERHADAP KARAKTERITIK KIMIA DAN NILAI CERNA TEPUNG LABU JEPANG (<i>Curcubita maxima L.</i>)	Melani	WDR
132	Aktivitas Antioksidan, Bit Merah, Betalain, velva	PENGARUH PROPORSI PUREE BIT MERAH : SARI JERUK DAN KONSENTRASI MADU TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN SERTA SIFAT FISIKO-KIMIA ORGANOLEPTIK VELVA BIT MERAH JERUK	Firda Amrilia Huwaida	WDR
133	Velva , Tomat , Uji Probiotik	UJI SIFAT PROBIOTIK VELVA TOMAT (<i>SOLANUM LYPORSICUM</i>)TERPROBIOTIKASI ISOLAT <i>LACTOBACILLUS CASEI</i> SECARA IN - VITRO (KAJIAN PROPORSI TOMAT : AIR DAN LAMA FERMENTAS)	Rabitha Almas Fasya	JKIN
134	Acetobacter Xylinum,Nata De Whey ,Pepaya ,Whey	PEMNFATAN WHEY KEJU DAN SARI PEPAYA (<i>CARICA PAPAYA L</i>)SEBAGAI SUBSTRAT DALAM PEMBUATAN NATA DE WHEY	Elysabeth	JKIN
135	Water Bleaching,Perendaman Larutan Asam Sitrat,Profil Lipid ,Tepung Labu Kuning	EFEK HIPOKOLESTRLEMIAK TEPUNG LABU KUNING (<i>Cucurbita Moschata L.</i>)DENGAN PRE -TREATMENT WATER BLANCHING 90 DERAJAT CeELCIUS SELAMA 6 MENIT DAN PERENDAMAN DALAM LARUTAN ASAM SITRAT 0,1 % TERHADAP PROFIL LIPID TIKUS WISTAR (<i>RATTUS BNORVEGICUS</i>)KONDISI HIPERKOLESTEROLEMIA	Ridhwan Fauzi	WDR
136	Mie Ssohun, PaTi, Ubi Jalar Putih	PENGARUH PERBANDINGAN AIR: PATI DAN WAKTU PEMASAKAN ADONAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA ORGANOLEPTIK MI SOHUN UBI JALAR (<i>IPOMOMEA BATATAS</i>)VARIETAS MANOHARA	Ema Erly Utama	WDR

137	Santan, Cocogurt ,Kayu Manis, Bakteri, Asam Laktat,Aktivitas Antibakteri	STUDI AKTIVITAS ANTIBAKTERI DAN PERTUMBUHAN BAKTERI ASAM LAKTAT PADA COCOGURT DENGAN PENAMBAHAN SARI KAYU MANIS (CINNAMOMUM BURMANII B) SELAMA PENYIMPANAN	Nani Aisyah Putri	JKN
138	Chlorella sp, Limbah Cair Pertanian, Media Pertumbuhan , Protein Sel Tunggal ,total Protein	PENGARUH JENIS LIMBAH CAIR SEBAGAI MEDIA PERTUMBUHAN TERHADAP KELIMPAHAN SEL DAN TOTAL PROTEIN CHLORELLA sp. DALAM PRODUKSI PROTEIN SEL TUNGGAL (PST)	Dininurilmi Putri S	AKW
139	Chlorella sp, Limbah Cair Tempe, Nitrogen, Protein Sel Tunggal	PENGARUH PENAMBAHAN LIMBAH CAIR TEMPE TERHADAP KELIMPAHAN SEL DAN KANDUNGAN PROTEIN CHLORELLA sp DALAM PRODUKSI PROTEIN SEL TUNGGAL (PST) PADA MEDIA KULTIVASI AIR LAUT	Iqbal Ali Musthofa	AKW
140	Limbah Kej Whey,Nata De Whey , Cetobacter Xylinum , Sukrosa	PEMANFAATAN LIMBAH KAYU SEBAGAI SIBSTRAT PEMBUATAN NATA DE WHEY DENGAN PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA TERHADAP KARAKTERISTIK NATA DE WHEY DENGAN PENGARUH PENAMBAHAN SUKROSA TERHADAP KARAKTERISTIK NATA DE WHEY	Fina Ayu Tegarwati	JKN
141	Chlorella sp, Limbah Whey tahu, Protein Sel Tunggal	PENGARUH PENAMBAHAN LIMBAH WHEY TAHU TERHADAP KELIMPAHAN SEL DAN KANDUNGAN PROTEIN DARI MIKROALGA CHLORELLA sp DALAM PRODUKSI PROTEIN SEL TUNGGAL	Ahfad Ulhidayati	AKW
142	Velva , Labu Kuning, Madu, Aktivitas, Antioksidan	PENGARUH PROPORSI LABU KUNING DENGAN AIR SERTA PENAMBAHAN MADU RAMBUTAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA ORGANOLEPTIK DAN ANTIOKSIDAN VELVA LAB KUNING (Cucurbita Moschata)	Rizki Chezarani	WDR
143	Antibakteri,Yogurt sari Biji Kecipir , Susu Skim, Resistensi Patogen	AKTIVITAS ANTIBAKTERI YOGURT SARI BIJI KECIPIR (PSOPHOCARPUS TETRAGONOLOBUS) TERHADAP BAKTERI PATOGEN E. COLI 0157 , S.AUREUS ,S. TYPHI 0135, DAN B. CEREUS SECARA IN VITRO (KAJIAN JENIS STARTER)	Laili Inayah Harisnawati	JKN
144	Ambang Mutlak, Bali, Geografis, Triangle	UJI AMBANG MUTLAK LIMA RASA DASAR PADA SAMPEL PENDUDUK PESISIR DAN PEDALAMAN DI KABUPATEN TABANAN , BALI DENGAN METODE TRIANGLE	Levy Indrawan Wicaksana	KKF

145	Asam Urat, Hiperurisemia In Vivo, Jahe Merah (Zingiber Officinale)Minuman Serbuk Instan,Pandan Wangi (Pandanus Amaryllifolius)	PENGARUH PEMBEERIAN SERBUK INSTAN EKSTRAK DAUN PANDAN WANGI (PANDANUS AMARYLIFOLLUS)DAN JAHE MERAH (ZINGIBER OFFICINALE ROSC.)TERHADAP PENURUNAN KADAR ASAM A URAT DARAH: KAJIAN IN VIVO PADA TIKUS WISTAR (RATTUS	Kristyilia Windy Shaviera	TDW
146	Diabetes Mellitus,Profil Lipid,Semut Jepang,Ulomoides Dermestoides,MDA	PENGARUH PEMBERIAN SEMUT JEPANG (ULOMOIDES DERMESTOIDES)TERHADAP PROFIT LIPID DAN KADAR MALONDIALDEHID (MDA)TIKUS PUTIH (RATTUS NORVEGICUS)STRAIN WISTAR JANTAN DIABETES YANG DI INDUKSI ALOKSAN	Widiantika Darmayanti	TDW
147	Antibakeri, Kombucha	KARAKTERISTIK FISIkokIMA DAN UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI KOMBUCHA DARI BERBAGAI VARIETAS BUAH SALAK (SALACCA ZALACCA)	Fitria Rizki Novitasari	EZB
148	Accelerated shelf life testing, bumbu rujak cingur instan, metode sensori spektrum, umur simpan	PENDUGAAN UMUR SIMPAN BUMBU RUJAK CINGUR INSTAN MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS DAN METODE SENSORI SPEKTRUM	Fitrullah Ilhamadi	SSY
149	santan, yoghurt santan (cocogurt), anti-patogen, jamur tiram	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG JAMUR TIRAM (Pleurotus ostreatus) TERHADAP PENINGKATAN AKTIVITAS ANTIPATOGEN BAKTERI ASAM LAKTAT PADA YOGHURT SANTAN	Luthfa Zahrotun Nisa'	JKN
150	Yoghurt Kecipir, Kultur campuran, Aktivitas Antibakteri, resistensi	AKTIVITAS ANTIBAKTER YOGHURT KECIPIR (Psophocarpus tetragonolobus (L.) SECARA IN VITRO (KAJIAN VARIASI JENIS STARTER DAN LAMA FERMENTASI)	Dewi Masruroh	JKN
151	Kekenyanagan, Kepuasan, Olahan Beras, VAS	PENGARUH ISOKALORI, DIMENSI DAN PENGGUNAAN SKALA VISUAL ANALOGUE SCALE (VAS) TERHADAP PERSEPSI KEKENYANGAN DAN KEPUASAN TIGA OLAHAN BERAS (NASI, LONTONG DAN KETUPAT) PADA MAHASISWA	Luthfiani Ainur Nisa	KKF
152	Diabetes Mellitus, histologi pankreas, kadar glukosa darah, kadar MDA darah, semut Jepang	ANALISIS PENGARUH SEMUT JEPANG (Ulomoides dermestoides) TERHADAP KADAR GLUKOSA, MALONDIALDEHID (MDA) DARAH, DAN PERUBAHAN HISTOLOGI PANKREAS TIKUS PUTIH (Rattus norvegicus) STRAIN WISTAR JANTAN YANG MENDERITA DIABETES MELLITUS	Novarisa Shefira Hidayati	TDW

153	atribut sensori, kaoya, RATA	STUDI KARAKTERISTIK ATRIBUT SENSORI KAOYA MENGGUNAKAN METODE RATE-ALL-THAT-APPLY (RATA) PADA PELAJAR DI BEBERAPA SMA DI REMBANG DAN MALANG	Nur Khasanah Novitasari	KKF
154	bakteri asam laktat, kacang tunggak, kecambah, probiotik	STUDI KECEPATAN PERTUMBUHAN PROBIOTIK (Lactobacillus plantarum B2 dan Lactobacillus acidophilus) PADA MEDIA FERMENTASI SUSU SKM DAN SARI KECAMBAH KACANG TUNGGAK (vigna unguiculata)	Himmatin Aliyya	EZB
155	antioksidan, kerupuk, secang, warna	PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN KAYU SECANG (Caesalpina sappan L.) DAN LAMA PENGUKUSAN TERHADAP KARAKTERISTIK WARNA, ANTIOKSIDAN DAN ORGANOLEPTIK KERUPUK SELAMA PENYIMPANAN	Ulfa Maghfira	YNT
156	Buah Sukun, Fermentasi, Lactobacillus plantarum, Tepung Sukun Modifikasi	PENGARUH FERMENTASI MENGGUNAKAN STARTER LACTOBACILLUS PLANTARUM TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA TEPUNG SUKUN (ARTOCARPUS ALTILIS) (VARIASI LAMA WAKTU FERMENTASI DAN VOLUME PEMBERIAN STARTER)	Ranu Jiwa	YNT
157	Air, Gel Cincau, Serat, Tingkat Ketuaan Daun	PENGARUH TINGKAT KETUAAN DAUN CINCAU DAN PROPORSI DAUN : AIR TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK GEL CINCAU PERDU (Premna oblongifolia Merr)	Maulida Ekasari	YNT
158	antioksidan, kombucha, salak	KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA dan UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN dengan BERBAGAI VARIETAS BUAH SALAK (Salacca Zalacca)	Firka Julian Dewantari	EZB
159	gelatin, Kolagen, kondisi optimum ekstraksi, tulang ikan tuna	OPTIMASI PROSES EKSTRAKSI GELATIN DARI TULANG IKAN TUNA (Thunnus sp) DENGAN DEMINERALISASI MENGGUNAKAN ASAM KLOORIDA (TIPE A) KAJIAN : SUHU DAN WAKTU EKSTRAKSI)	Sugiyati Ningrum	SBW
160	grits gaplek, grits jagung, tepung tapioka, grits kedelai,snack ekstrudat gaplek	PEMANFAATAN GRITS GAPLEK DAN GRITS KEDELAI DALAM PEMBUATAN SNACK EKSTRUDAT	Andik Eko Marianto	ESM
161	Bacillus Subtillis, enzim protease, aktivitas proteolitik, aktivitas koagulasi	KARAKTERISASI ENZIM PROTEASE DARI BACILLUS SUBTILIS PADA MEDIA WHEY KEJU (KAJIAN LAMA FERMENTASI DAN PERSENTASE PENAMBAHAN SUSU SKIM DALAM MEDIA PERTUMBUHAN)	Anditya Irfan Kusuma	YNT

162	Tekstur, TPA, Bakso Nabati, Karagenan, Metode Spektrum, tgf	PROFIL TEKSTUR DAN SENSORI METODE SPEKTRUM TERHADAP BAKSO NABATI DENGAN PENAMBAHAN KARAGENAN	Rully Ferdiansyah	KKF
163	Cross- Linking , Deteksi , Ikatan Kovalen, Penisilin	PENGARUH KONSENTRASI PENAMABAHAN KITOSAN TERHADAP EFEKTIVITAS IMOBILITAS ENZIM PENISILINASE PADA BIOSENSOR MENGGUNAKAN PLATFORM KERTAS SEBAGAI ALTERNATIF DETEKSI PENISILIN	Muhammad Ainul Yaqin	JKN & SDW
164	Aktifitas Antioksidan, Cenil , Modifikasi , Uji Hedonik	UJI HEDONIK JAJANAN TRADISIONAL CENIL DENGAN MODIFIKASI BAHAN , BENTUK DAN WARNA	Achnes Susy Susanti	ESM
165	Cenil ,Ganyong, Kacang Hijau, Serat, Protein	UPGRADING NILAI GIZI DAN IMAGE MAKANAN TRADISIONAL CENIL DENGAN REFORMULASI BAHAN	Sulistya Eka Putri	ESM
166	Atribut Sensori, Cenil Reformasi, RATA , Tingkat Kepuasan Konsumen	PROFILING ATRIBUT SENSORI DAN TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP JAJANAN TRADISIONAL CENIL REFORMASI DENGAN METODE RATE - ALL- THAT - APPLY (RATA)	Inggit Yunitasari	ESM
167	Amoniak ,Hidrogen Sulfida, Kotoran Ayam, SAFARI OS- 002 , Zeolit	RANCANG BANGUN SMART FARM NANOTECHNOLOGY ON SESSION 002 (SAFARI OS - 002)SEBAGAI ALAT PENYERAP AMONIAK (NH3) DAN HIDROGEN SULFIDA (H2S) PADA KANDANG AYAM	Ana Fairuza Fajriana	EZB & SRD
168	Antibakteri, Ekstraksi kunyit , Kurkumin	PERBANDINGAN AKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK KUNYIT (CURCUMA LONGA L.)DENGAN METODE MASERASI DAN ULTRASONIK TERHADAP ESCHERCIA COLI 0157 : H7,STAPHYLOCOCCUS AUREUS P1223 , DAN SALMONELLA TYPHI 035	Raenaldo Bagus Sandika	JKN
169	Bakteri Patogen ,Ikan Salmon , Keamanan Pangan , Penyimpanan Suhu Dingin	APLIKASI IRADIASI GAMMA DAN PENYIMPANAN SUHU DINGIN SEBAGAI UPAYA UNTUK PENINGKATAN KEAMANAN PANGAN PADA IKAN SALMON (Salmo Salar)	Alviolita D	AKW
170	Buah Tomat, Vacuum Cooling , Edible Coating	PENGARUH APLIKASI TEKNOLOGI VACUUM COOLING SEBAGAI PRETREATMENT PADA PROSES COATING BUAH TOMAT DENGAN MENGGUNAKAN ALAT F- RAY (Fruit Spoilage Delay)(Studi Pada Umur Simpan Buah Tomat)	Mohammad Arham	YHD & EZB
171	Asam Asetat, Dekafeinasi ,Pulpa Kopi,Limbah cair	PENGARUH LAMA MASERASI DAN JENIS PELARUT TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIA KOPI ROBUSTA (COFFEA CANEPHORA)PADA PROSES PEMBUATAN KOPI ROBUSTA (COFFEA CANEPHORA) PADA PROSES PEMBUATAN KOPI RENDAH KAFEIN	Ajeng Adisti Anindyajati	SSY

172	Biosensor ,Cross - Linker , Glutaraldehyd , Penisilinase	VARIASI KONSENTRASI GLUTARALDEHID SEBAGAI CROSS- LINKER PADA IMOBILISASI ENZIM PENISILINASE UNTUK FABRIKASI BIOSENSOR RESIDU PENISILIN BERBASIS KOLORIMETRI	Ratyawisnu Fahmiaji Winarto	SDW & JKN
173	Ikan Kakap Merah, Iradiasi Gamma, Penyimpanan Suhu Dingin, Jumlah Total bakteri, Nilai D10	APLIKASI IRADIASI GAMMA DAN PENYIMPANAN SUHU DINGIN UNTUK MENURUNKAN JUMLAH BAKTERI PADA IKAN KAKAP MERAH (<i>Lutjanus sp</i>)	Arifina Dian Imansari	AKW & Drs. Harsojo , APU
174	Bakteri Asam Laktat, Kacang Tunggak, <i>L. Plantarum</i> , <i>L.casei</i> , Probiotik	STUDI KECEPATAN TUMBUH PROBIOTIK (<i>L. Plantarum</i> dan <i>L. Casei</i>)DALAM MEDIUM FERMENTASI SUSU SKIM DENGAN PENAMBAHAN SARI KECAMBAH KACANG TUNNGAK (<i>Vigna Unguiculata</i>)	Kurniasari Dewi Praswati	EZB
175	biofilm, Ekstrak Kunyit, <i>P. Aeruginosa</i> , Waktu Inkubasi	PENGARUH LAMA WAKTU INKUBASI <i>PSEUDOMONAS AERUGINOSA</i> TERHADAP EFEKTIFITAS PENAMBAHAN EKSTRAK KUNYIT (<i>Curcuma longa L</i>) UNTUK MENGHAMBAT PEMBENTUKAN BIOFILM	Ismatul Avidah	AKW
176	Beta Karoten , Edible Coating, Karagenan,suhu blansing, Wortel	PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN SEBAGAI EDIBLE COATING DAN SUSHU BLANSING TERHADAP SIFAT FISIK DAN KIMIA WORTEL (<i>Daucus Carota L.</i>) KERING INSTAN	Rachmad Mahendra Putra	EZB
177	Mi Kering, Pati Sagu, Tepung Labu Kuning, Xanthan Gum	PENGARUH PENAMBAHAN PATI SAGU DAN KONSENTRASI XANTHAN GUM TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK MI KERING BERBASIS TEPUNG LABU KUNING	Irene Rigun R P	WDR
178	Diversifikasi Produk, Metode Pasteurisasi, Nira Siwalan, Kefir Grains	STUDI PEMBUATAN KEFIR NIRA SIWALAN (<i>Borassus flabellifer L.</i>) (PENGARUH PERLAKUAN PASTEURISASI DAN PENAMBAHAN KONSENTRASI KEFIR GRAINS)	Sukma Wisnu S	EZB
179	Cone Es Krim, Maargarin, Tepung Kimpul Terfermentasi	PENGEMBANGAN GLUTEN - FREE CONE ES KRIM BERBAHAN TEPUNG KIMPUL (<i>Xanthosoma Sagittifolium</i>) TERFERMENTASI (KAJIAN: PROPORSI TEPUNG DAN PENAMBAHAN MARGARIN)	Debby Anggraeni	ESM
180	Minyak Kelapa, Minyak Sawit,Uji Sensori,Uji Deskriptif, Metode RATA	INVESTIGASI INTERAKSI KOMPONEN PANGAN MELALUI PENDEKATAN METODOLOGI SENSORIS RATA (Rate- All- That-Apply) DENGAN PENGGUNAAN MINYAK KELAPA DAN MINYAK SAWIT (STUDI KASUS PADA TEMPE DAN KETAN GORENG)	Maulana Panji Adyaksa	KKF
181	Arrhenius , Metode ASLT,Minyak Buah Merah,Umur Simpan	PENDUGAAN UMUR SIMPAN MINYAK BUAH MERAH (<i>Pandanus Conoideus LAM.</i>)METODE ASLT (Accelerated Shelf Life Testing)MELALUI PENDEKATAN ARRHENIUS	Anitha Indah Permata Dinny	TES

182	Lama Pengeringan, Snack Kacang Press, Varietas	STUDI KARAKTERISTIK SNACK KACANG PRESS (Kajian Varietas Dan Lama Pengeringan Kacang tanah (<i>Arachis Hypogaea</i> L.))	Noviani Hartati M	WHS
183	Kolesterol,KPG,Probiotik ,Sinbiotik,In Vivo	PENGARUH PEMBERIAN KOMPONEN PEMBENTUKAN GEL (KPG) SIMPLISIA DAUN CINCAU HITAM (<i>Mesona Palutris</i> BL)DAN PROBIOTIK KOMERSIAL TERHADAP PROFIL LIPID TIKUS	Fenny Agustina Gunawan	SBW
184	Tomat, Velva,Probiotik	PENGARUH PROPORSI AIR:TOMAT DAN LAMA FERMENTASI TERHADAP VELVA TOMAT (<i>Solanium Lycopersicum</i>)PROBIOTIK DENGAN ISOLAT <i>LACTOBACILLUS CASEI</i> (Analisa Fisikokimia)	Ullyvia Dewi octaria	JKN
185	E.Coli, Iradiasi Gamma,Nilai Sensitivitas Mikroba	PENGARUH IRADIASI GAMMA TERHADAP SENSITIVITAS <i>ESCHERICIA COLI</i> HASIL ISOLASI DAGING AYAM DARI PASAR TRADISIONAL DAN PASAR MODERN	Satrya Adyatma Nugraha	AKW
186	Bungkil Kacang Tanah, Deffating, Natrium Bikarbonat	PENGARUH NATRIUM BIKARBONAT TERHADAP KARAKTERISTIK BUNGKIL KACANG TANAH (<i>Arachis Hypogaea,L</i>)(Kajian Konsentrasi Natrium Bikarbonat dan Lama Waktu Perendaman)	Rizki Wahyu Utomo	WHS
187	Iradiasi, Daging Ayam, Pasar Tradisional	PENGARUH IRADIASI SINAR GAMMA TERHADAP KANDUNGAN MIKROBIOLOGI DAN KADAR PROTEIN DAGING AYAM BROILER PASAR MODERN DAN PASAR TRADISIONAL	Vindy Irmanita	AKW
188	Kacang Tanah Pres, Larutan Bumbu,Perendaman	SNACK KACANG TANAH PRES RENDAH LEMAK (KAJIAN KONSENTRASI DAN PROPORSI LARUTAN BUMBU SERTA LAMA PERENDAMAN TERHADAP KARAKTERISTIK PRODUK)	Ricky Pradipta B	WHS
189	Ampas Tebu,Pretreatment,alkali ,Peroksida,Lignin,Selulosa	PENGARUH PERBANDINGAN SUBSTRAT : PELARUT DAN Ph TERHADAP PENURUNAN KADAR LIGNIN PADA PROSES PRETREATMENT AMPAS TEBU (<i>Sugarcane Bagasse</i>)METODE ALKALI PEROKSIDA	Luvviana Hiba M	AKW
190	Antimikroba, Daun Gambir,Konsentrasi Bunuh Minimum	POTENSI ANTIMIKROBA EKSTRAK DAUN GAMBIR (<i>UNCARIA GAMBIR</i> VAR <i>CUBADAK</i>)TERHADAP BAKTERI DAN KHAMIR NIRA TEBU (<i>Saccharum Officinarum</i>)	Annisa Ulfah Pristya	AJS
191	Blanching, Natrium Metabisulfid, Pisang Mas,Tepung Pisang	PENGARUH PENAMBAHAN NATRIUM METABISULFIT ($Na_2s_2O_5$) DAN LAMA BLANCHING TERHADAP SIFAT FISIK - KIMIA TEPUNG PISANG MAS	Nur Romlah	SSY
192	Biofilm , Ekstrak Kunyit,Konsentrasi, Penghambatan , <i>Pseudomonas Aeruginasa</i>	DAYA INHIBASI EKSTRAK KUNYIT (<i>Curcuma Longa</i> Linn) TERHADAP PEMBENTUKAN BIOFILM OLEH <i>PSEUDOMONAS AERUGINASA</i>	Himma Ellisa Dianita	AKW

193	Cincau Hijau Perdu, Gel Cincau, Lama Perendaman, Suhu Ekstraksi	PENGARUH SUHU EKSTRAKSI DAN LAMA PERENDAMAN DAUN CINCAU HIJAU PERDU (<i>Prema Oblongifolia</i> Merr). TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK GEL CINCAU	Galang Kartini Putri	YNT
194	Kopi, Penyangraian, Antioksidan, Total Fenol, Fisik Organoleptik	PENGARUH PERBEDAAN JENIS KOPI DAN LAMA PENYANGRAIAN TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN TOTAL FENOL, SIFAT FISIK DAN ORGANOLEPTIK KOPI	I Wayan Prima Cipta Fristara	TES
195	Jamur Tiram Putih, Kaldu, Pengecilan, Ukuran Perebusan	PENGARUH CARA PENGECILAN UKURAN DAN LAMA PEREBUSAN JAMUR TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK PADA BUBUK KALDU JAMUR TIRAM PUTIH (<i>Pleurotus Ostreatus</i>)	Lianita Uki Bastiar	SSY
196	Jagung, Nixtamalisasi, flakes	PEMANFAATAN NIXTAMAL JAGUNG UNTUK PEMBUATAN FLAKES	Bagus Widyanto	HRJ
197	Kedelai, Keju Lunak, Sari Buah Jeruk Nipis	PEMBUATAN KEJU LUNAK KEDELAI (<i>Glycine Max</i> (L) Merrill) RENDAH LEMAK DENGAN METODE PENGEMASAN LANGSUNG MENGGUNAKAN JERUK NIPIS (<i>Citrus Aurantifolia</i> Swingle)	Ratna Nur Handayani	JKN
198	Coklat Putih, Emosi, Tekstur, Symphony	PENGARUH SUHU PENYIMPANAN DAN SIMFONI MOZART TERHADAP EMOSI DAN PERSEPSI SENSORIS PADA COKLAT PUTIH OLEH PANELIS TERLATIH	Sri Lestari	KKF & INP
199	Sosis Ayam, Sagu, Tapioka, Tapioka Modifikasi Asetilasi	PENGARUH VARIASI JENIS DAN KONSENTRASI BAHAN PENGISI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SOSIS AYAM	Windi Ika Febriandari	ESM
200	Belimbing, Iradiasi, lama Penyimpanan	PENGARUH PERLAKUAN IRADIASI GAMMA TERHADAP KESEGERAN BUAH BUAH BELIMBING MANIS (<i>AVERRHOA CARAMBOLA</i> L.)	Agnes Fachrunisa S.	ESM
201	Bakteriofag Litik, Foodborne illness, Isolasi, Patogen	ISOLASI BAKTERIOFAG LITIK DAN POTENSINYA SEBAGAI BIODUKTOR BAKTERI PATOGEN PENYEBAB FOODBORNE ILLNES	Immas Ramadhini Nurbayu	SDW & AKW
202	Angkak, Kacang Hijau, <i>Monascus Purpureus</i> , Monosodium Glutamate (MSG)	STUDI KANDUNGAN PIGMEN DAN LOVASTATIN ANGKAK PADA MEDIA BERAS IR 64 DAN KACANG HIJAU (KAJIAN PROPORSI PENAMBAHAN MSG (MONOSODIUM GLUTAMATE) DAN KACANG HIJAU	Gracia Cindi Tamara	EZB
203	Ikan Tenggiri, Bakteri Patogen, Iradiasi Gamma, Penyimpanan Suhu Beku	EFEK APLIKASI IRADIASI GAMMA DAN PENYIMPANAN SUHU BEKU TERHADAP SIFAT MIKROBIOLOGIS IKAN TENGGIRI (<i>Schomberomus</i> sp.) (KAJIAN DOSIS IRADIASI DAN LAMA PENYIMPANAN).	Sela Febby Wardaty	AKW & Drs. Harsojo, APU

204	Ikan bandeng, Bakteri Patogen , Iradiasi Gamma, Penyimpanan Suhu Beku , Keamanan Pangan	PENGARUH KOMBINASI IRADIASI GAMMA DAN PENYIMPANAN SUHU BEKU PADA IKAN BANDENG (Chanos Cahanos)SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KEAMANAN PANGAN	Ika Putri Bahrianawati	AKW & Drs. Harsojo , APU
205	Nangka, Iradiasi Gamma, Buah Potong	PENGARUH IRADIASI GAMMA TERHADAP KESEGERAN BUAH NANGKA (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) POTONG	Nadiah Herawati K.	ESM & Drs. Harsojo , APU
206	Umbi Gadung, Glukosida Sianogen , Rasio Air Rendaman , Bentuk Bahan	PENGARUH BENTUK POTONGAN DAN RASIO AIR RENDAMAN TERHADAP PENURUNAN KADAR ASAM SIANIDA DAN SIFAT FISIK KIMIA PADA PEMBUATAN TERHADAP UMBI GADUNG (Dioscorea Hispida Dennst)	Nani Rahmadhini	HRJ
207	Fast Food, Frekuensi Konsumsi Fast Food, Tingkat Pengetahuan Gizi, Kecukupan Kalori	HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN GIZI DAN FREKUENSI KONSUMSI FAST FOOD DENGAN KECUKUPAN KALORI PADA MAHASISWA ASRAMA GRIYA UNIVERSITAS BRAWIJAYA	Atika Wiji Utami	TDW
208	Abu Merang, Kalsium, Dawet, Kualitas fisik Dan Organoleptik	KANDUNGAN KALSIMUM PADA MERANG PADI SERTA PENGARUHNYA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN ORGANOLEPTIK DAWET MERANG	Nissa Clara Firsta	ESM