

PENGUMUMAN PEMBIMBING SKRIPSI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2019/2020

No.	NIM	Nama	Judul riset	Pembimbing Skripsi
1.	1700033001	Muhammad Hanin Thariq M	Analisis Keamanan Dan Sanitasi Pangan Mobile Food Stall di Yogyakarta dengan Penerapan HACCP (<i>Hazzard Analysis Critcal Control Points</i>)	Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.
2.	1700033008	Liddina Maysaroh	Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Cookies Gluten Free dari Tepung Garut dan Tepung Kulit Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>)	
3.	1700033013	Linda Wahyu Restiyana	Karakteristik Organoleptik dan Proksimat Daging Analog dengan Bahan Dasar Tepung Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas.L</i>) dan Isolat Protein Kedelai	
4.	1700033020	Nurul Esti Handayani	Analisis Kimia dan Mikrobiologi Mie Basah dengan Fortifikasi Ekstrak Bunga Telang (<i>Clitoria ternate L.</i>) sebagai Antibakteri	
5.	1700033021	Ayu Larasati	Sifat Fisik dan Organoleptik Cookies <i>Gluten Free</i> Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Mocaf dengan Variasi Komposisi dan Waktu Pengeringan Ampas Kelapa	
6.	1700033026	Amanda Dwi Oktavia Adisty	Formulasi dan Karakteristik <i>Snack Bar</i> Berbasis Tepung Umbi Garut (<i>Marantha arundinqceae L.</i>) dan Tepung Beras Merah (<i>Oryza nivara</i>) sebagai Alternatif Camilan Sehat	
7.	1700033027	Hafida Galuh Aurisa	Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa dan Penambahan Bubur Umbi Ungu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Donat	
8.	1700033031	Sintia Abdurahman	Uji Fitokimia dan Daya Hambat Pertumbuhan Mikrobial Ekstrak Daun Pala dengan Sampel Agar	
9.	1700033003	Muhammad Mubdi Wahid	Variasi Penggunaan Pektin Terhadap Sifat Organoleptik Selai Lai	
10.	1700033022	Ulfa Miftahul Jannah	Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Bandeng Dijadikan Bubuk Flavor sebagai Bumbu Instan (Penyedap) Masakan	Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.
11.	1700033037	Ma'ruf Rois Indrasta	Pengaruh Jenis Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Stik Ikan Lele (<i>Clarias sp</i>) Selama Penyimpanan Suhu Ruang	
12.	1700033039	Gerris Putri Pramudya	Pendugaan Umur Simpan Virgin Coconut Oil (VCO) dengan Metode Basah	

			dan Kering	
13	1700033074	Elza Netty Ramadhani	Analisis Fisikokimia pada Proses Pembuatan Keripik Kelopak Jantung Pisang (<i>Musa paradisiaca</i>)”	
14	1711033035	Kharisma	Pendugaan Umur Simpan Jelly Drink Jeruk Bali (<i>Citrus maxima</i>) Menggunakan Metode <i>Accelerated Shelf Life Testing</i> (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius	
15	1700033017	Indah Wulan Cahyaningsih	ANALISIS SIFAT FISIK DAN KIMIA SARI BUAH KECANDRAN (<i>Salacca zalacca</i>)	
16	1700033018	Sholikha Nopiana	Karakteristik Brownies Kukus dengan Substitusi Tepung Bit Merah (<i>Beta Vulgaris L</i>)	
17	1700033042	Dyah Lestari	Pengaruh Lama Waktu Pengadukan dan Komposisi Bahan Tepung Gapek (<i>Euphorbiaceae</i>) dan Isolat Protein Kedelai pada Daging Analog	Hari Haryadi, S.P., M.Sc.
18	1700033045	Isti Nugiharti	Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Uji Organoleptik pada Jelly Drink Jeruk Bali (<i>Citrus maxima</i>)	
19	1711033033	Aslam Azhari	Pembuatan <i>Edible film</i> dari Pati Ganyong, Karagenan dan Asam Stearat	
20	1700033007	Deby Bayu Novita	Uji Sifat Fisikokimia <i>Edible film</i> dari Gelatin dengan Penambahan VCO (<i>Virgin Coconut Oil</i>) Menggunakan Plasticizer Gliserol	
21	1700033016	Salsabila	Sifat Fisik <i>Edible film</i> Berbahan Dasar Kulit Pisang Kepok (<i>Musa acuminata sp balbisiana</i>) dan Pati Jagung.	
22	1700033019	Lilis Suryani Karlan	Karakterisasi <i>Edible Film</i> dari Pektin Albedo Jeruk Manis Kisar (<i>Citrus sp.</i>) dan Pati Jagung dengan Plasticizer Gliserol sebagai Pengemas Makanan	Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.
23	1700033040	Siti Rohana	Pengaruh Perendaman, Suhu dan Lama Pengovenan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Jantung Pisang	
24	1700033044	Musthofa Nadjib Almadany	Sifat Fisik Edible Flim Berbahan Dasar Kulit Pisang Tanduk (<i>Musa acuminata cavandish</i>) dan Pati Jagung	
25	1700033049	Ariska Rafi Tri Yaningsih	Efek Penambahan Tepung Jantung Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i>) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Flakes	
26	1700033006	Indah Nur Rahma Syafirah	Pengaruh waktu pengovenan dan umur kelapa pada sifat fisikokimia VCO dengan metode produksi basah	
27	1700033012	Amy Amalia	Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Herbal Bunga Mawar Merah (<i>Rosa demascena</i> Mill) dengan Variasi Suhu dan Lama Waktu Pengeringan	Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
28	1700033014	Dwian Aji Masaid	Pengaruh waktu pengovenan dan umur kelapa pada sifat fisikokimia VCO dengan metode produksi kering	

29	1700033023	Nabila Desriyanti Ohorella	Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Daun Cengkeh (<i>Eugenia Carryophyllus</i>) dengan Variasi Umur Daun dan Suhu Pengeringan	Wahidah Mahanani Rahayu, S.T.P., M.Sc.
30	1700033029	Wina Firda Mawaddah	Umur Simpan dan Sifat Organoleptik Bakso Ikan Tuna dengan Fortifikasi Ekstrak Daun Dadap Serep (<i>Erythrina lithosperma</i> miq)	
31	1700033038	Lili Yustiani	Pengaruh Umur Daun dan Variasi Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Organoleptik Teh Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i> Lam)	
32	1700033041	Anissa salshabilla	Analisis aktivitas antioksidan pada biji kopi arabika dan biji kopi robusta dengan metode DPPH	
33	1700033005	Mia Kinanthi Rahayu	Analisis Warna dan Senyawa Antioksidan Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) dengan Variasi Ekstraksi dan Pengeringan	
34	1700033009	Ana Balqis	Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Teh Herbal Daun Mangga Madu (<i>Mangifera Indica</i> L) dengan Variasi Lama Waktu Pengeringan	
35	1700033010	Meli Olivia Valmasah	Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Nori Bunga Mawar Merah (<i>Rosa demascena</i> Mill) dengan Variasi Suhu dan Lama Waktu Pengeringan	
36	1700033024	Ana Silvana	Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Minuman Sari Tempe Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i>) dengan Ekstrak Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i>) pada Berbagai Persentase Biji Kupas	
37	1700033025	Putri Masitha silviandari	Sifat Fisikokimia dan Sensori Minuman Fungsional Sari Tempe Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i> var. Mallika) dengan Penambahan Ekstrak Kayu Manis dan Pewarna Alami Kayu Secang	
38	1700033043	Luthfi Mustaqim	Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Susu Kedelai Hitam (<i>Glycine max</i> Var. Mallika) dengan Penambahan Buah Naga dan Ekstrak Bunga Rosella	