

**PENGUMUMAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI
MAHASISWA PRODI TEKNOLOGI PANGAN
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

1. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D

No	NIM	Nama	Judul Skripsi
1	1800033007	Bunayya Nurul Shafira	Pengaruh Substitusi Tepung Kentang (<i>Solanum Tuberosum</i> L.) Dan Penambahan Bubuk Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmanii</i>) terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Cookies
2	1800033030	Angestri Dyah Utami	Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tepung Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i>) dengan Penambahan Puree Wortel (<i>Daucus carota</i> L.)
3	1800033036	Jihan Cahya Rembulani	Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Penambahan Tepung Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>) dan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (<i>Dioscorea esculanta</i>) Pada Bakso Ikan Tuna
4	1800033039	Diah Ayunintyas	Pengaruh Penambahan Tepung Garut dan Sari Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Sifat Organoleptik Mie Basah
5	1800033040	Tata Nur Alifah	Sifat Fisiko-Kimia dan Penilaian Organoleptik Selai Rendah Gula Berbahan Buah Duwet (<i>Syzygium cumini</i>) Variasi Sirup Fruktosa
6	1800033041	Nanda Rizky Amalia Wijayanti	Daya simpan dan uji organoleptik mie basah dengan penambahan tepung umbi gembili dan ekstrak wortel sebagai pengawet
7	1800033066	Indri Fajriyati	Sifat Fisikokimia dan Penerimaan Sensoris Soyghurt dengan Penambahan Sari Kurma (<i>Phoenix dactilyfera</i>)
8	1800033077	Aninditta Putri Devira	Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Kacang Hijau dengan Variasi Ekstrak Kulit Buah Naga
9	1800033078	Deli Wijayanti	Formulasi dan Karakterisasi Cookies Wortel (<i>Daucus carota</i>) dengan Penambahan Oatmeal
10	1800033085	Septia Ningsih	Karakteristik Fisikokimia Sensoris Snack Bar Berbasis Tepung Kacang Tunggak (<i>Vina Unguiculata</i> (L) Walp.) Dan Tepung Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)
11	1800033087	Listiana Pawestri Agustina Budiati	Uji Efektivitas Ekstrak Daun Binahong Terhadap Isolat Bakteri Salmonella pada Produk Ikan Tongkol dengan Metode Difusi

12	1800033093	Indri Yensi	Karakteristik fisikokimia dan organoleptik food bar campuran tepung biji durian dan ubi jalar ungu
13	1800033096	Riantika Aulia Putri	Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Tinggi Serat Tersubstitusi Tepung Umbi Kimpul (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) dengan Starter Sourdough Tepung Umbi Kimpul
14	1800033097	Nur Yunita Sari	Karakteristik fisiko-kimia dan organoleptik food bar campuran tepung ubi jalar ungu (<i>ipomoea batatas L</i>) dan tepung kacang merah (<i>phaseolus vulgaris L</i>)
15	1800033102	Rosyidah Ashidqiyyah	Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar Tinggi Serat Tersubstitusi Tepung Umbi Kimpul Dengan Tomat Sebagai Starter Sourdough
16	1800033125	Ilham Machfudy Sukirno	Analisis Sifat Kimia dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Wortel (<i>Daucus Carota L</i>) dan Tepung Labu Kuning (<i>Cucurbita Moschata</i>) sebagai Snack Rendah Kalori
17	1811033114	Sukma Latifatunnajib	Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu Air Frying pada Toksisitas dan Nilai Gizi Belalang Batu (<i>Dissosteira carolina</i>) Goreng
18	1811033116	Vera Agustin	Formulasi Bumbu Mie Instan Rasa Ayam Bawang Dengan Variasi Bahan Filler Maltodekstrin dan Tween 80
19	1800033042	Amienda Hasna Azizah	Pengaruh Penambahan Sari Buah Kersen dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimiawi pada Soyghurt

2. Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc

No	NIM	Nama	Judul Skripsi
1	1800033006	Afifah	Analisis fisiko-kimia dan penilaian organoleptik ice cream dengan penambahan ekstrak bunga telang
2	1800033016	Fitra Ayu Pratiwi	Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Kalsium Laktat terhadap Sifat Fisiko-Kimia Beras Hitam (<i>Oryza sativa L. indica</i>)
3	1800033031	Lydia Rahma Wati	Analisis Fisiko-kimia dan Penilaian Organoleptik Jelly Drink dengan Variasi Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) dan Kayu Manis (<i>Cinnamomum verum</i>)
4	1800033034	Osa Desvy Indriani	Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Jelly Drink Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (<i>Caesalpinia Sappan</i>)
5	1800033045	Octavia Indah Wulandari	Sifat Fisikokimia Permen Jelly Murbei Merah (<i>Morus rubra</i>) dengan Penambahan Dami Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) sebagai Pektin Alami.

6	1800033051	Chaerul Yadika Firmansyah	Ekstraksi Gelatin Tulang Ikan Lele (<i>Clarias sp.</i>) Dengan Variasi Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Buah Nanas
7	1800033058	Yolla Arinda Nur Fitriana	Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nata de Cincau Berbahan Dasar daun Cincau Hijau (<i>Cocculus orbiculatus</i>)
8	1800033064	NADYA FURAYDA	Sifat Fisiko-Kimia Dan Uji Organoleptik Ready-To-Drink Semangka Merah (<i>CITRULLUS VULGARIS SCHARD</i>) dengan Penambahan Madu Sebagai Pemanis Alami
9	1800033071	Chofifah Endar Nuraziz	Pengaruh Penambahan Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmanii</i>) terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Labu Siam (<i>Sechium edule</i>)
10	1800033076	Andhienta fembi winaldhi	Analisis kadar air dan mutu chewy candy dari puree kulit buah manggis
11	1800033079	Gina Nilandari Mugni	Pengaruh Penambahan Garam Terhadap Umur Simpan Produk Hampas Kedelai
12	1800033081	Arina Uswa Fatima	Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Juice Tomat dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (<i>Garcinia mangostana L.</i>)
13	1800033111	Wika Fitriani	Analisis Kandungan Gizi dan Antioksidan Bubble Pearl dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas L.</i>)
14	1800033121	Ahmad Vicki Hasan	Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Brokoli (<i>Brassica oleraceae</i>) dengan Penambahan Karagenan
15	1800033086	Zaimul Azizzah	Pengaruh Penambahan Karagenan Dan Gum Arab Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Karakteristik Fisiko-kimia Pada Permen Jelly Kulit Pisang Kepok
16	1800033063	Atika Tsuruya Iftinaan	Pengaruh Penambahan Albedo Buah Semangka (<i>Citrullus vulgaris schard.</i>) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Permen Jelly Buah Plum
17	1800033118	Ahmad Saifulloh Fatah	Penambahan Ekstrak Kulit Manggis sebagai Pengawet Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sirup Temu Putih

3. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc

No	NIM	Nama	Judul Skripsi
1	1700033011	Muhamad Harun Alrasyid	Analisis Kemasan dan Masa Umur Simpan Jamur Kuping Putih (<i>Tremella Fuciformis</i>) Dengan Metode ASLT

2	1800033010	Muhammad Rifqi	Sifat Fisiko-Kimia Dan Penerimaan Organoleptik Pada Teh Herbal Berbahan Baku Daun Jambu Biji (<i>Psidium guajava</i>) dan Kayu Manis (<i>Cinnamomum verum</i>)
3	1800033017	Yuliana Sari	Pendugaan Umur Simpan Keripik Singkong "Ojo Lali" dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius
4	1800033019	Dinda Nofita Sari	Sifat Fisiko-Kimia Dan Aktivitas Antioksidan Teh Celup Daun Salam Terhadap Varian Suhu Pengeringan Dan Varian Daun Salam Muda Daun Salam Tua
5	1800033024	Putrika Maharani	Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang
6	1800033025	Cahya Dwi Agustia	Uji Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Teh Daun Kelor Dengan Variasi Lama Pengeringan dan Penambahan Jahe Serta Kayu Manis Sebagai Perasa Alami
7	1800033048	Fatira Hilma Zaida	Pengaruh Massa dan Ukuran Adsorben berbahan Cangkang Telur pada Sifat Fisik dan Kimiawi Virgin Coconut Oil (VCO)
8	1800033053	Moh. Alfarisy	Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik The Herbal Daun Alpukat (<i>Persea americana miller</i>) dengan Variasi Penambahan Bubuk Kayu Manis (<i>Cinnamomum Verum</i>) Sebagai Perisa Alami
9	1800033074	Reni Rahmayani	Analisis Penurunan Mutu Ampas Kedelai Hitam dengan Variasi Lama Penyimpanan dan Jenis Plastik
10	1800033075	Wiajeng Dayani Lestari	Analisis total fenol dan aktivitas antioksidan teh daun rambutan aceh dengan variasi waktu dan suhu pengeringan dengan penambahan kayu manis sebagai perisa
11	1800033082	Taufiq Shidiq Permana	penentuan umur simpan ayam bakar dalam kemasan kaleng dengan metode ASLT
12	1800033091	Mega Mustika	Analisis Sifat Fisik dan Kadar Alkohol Teh Kombucha daun Jambu biji (<i>Psidium Guajava L</i>) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi.
13	1800033104	Millen Natael	Sifat Kimiawi dan Penerimaan Organoleptik Kopi Biji Pepaya dengan Variasi Waktu Penyangraian dan Penambahan Bubuk Jahe
14	1800033105	Andara Salsabilla Eka Putri	Analisis Sifat Fisik dan Kadar Alkohol Teh Kombucha Daun Mangga (<i>Mangifera Indica</i>) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi
15	1800033108	AFINA SILMI NURSANI	Analisis Sifat Fisik dan Kadar Alkohol Teh Kombucha Daun Sirsak (<i>Annona muricata</i>) dengan Variasi Lama Waktu Fermentasi
16	1800033123	Kevin Bagus Pamukti	Karakteristik Fisiko-Kimia Teh Cascara Kopi Robusta (<i>Coffea Canephora</i>) Dengan Metode Pengeringan

4. Safinta Nurindra Rahmadhia, S.T.P., M.Sc

No	NIM	Nama	Judul Skripsi
1	1711033034	Hilmi Azizi	Perubahan Mutu Fisik Fresh-cut Mangga Gincu (<i>Mangifera</i> sp.) selama Penyimpanan dengan Variasi Suhu
2	1800033029	Miftah Nur Haliza	Pengaruh Jenis Pembungkus dan Waktu Fermentasi Terhadap Kadar Proksimat Tempe Biji Lamtoro (<i>Leucaena leucocephala</i>)
3	1800033033	Wahyu Triariyani	Sifat Fisiko-Kimia dan Penilaian Organoleptik Es Krim Dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak
4	1800033037	Dini Aprilia	Sifat Fisik Dan Sifat Antimikrobia Edible Film Dari Pati Singkong Dengan Penambahan Ekstrak Daun Cabai Rawit (<i>Capsium frutescens</i> L)
5	1800033038	Salsabila Aristawisya	Daya simpan dan uji sensoris susu koro pedang dengan penambahan jahe merah
6	1800033044	Rizky Priandi Nur Hidayat	Karakteristik Fisik dan Kimia Kemasan Aktif Berbasis Tepung Tapioka Dengan Penambahan Ekstrak Daun Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.)
7	1800033055	Rosdiana Dewi Safitri	Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies dari Tepung Kulit Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i> Linn) dan Tepung Kedelai
8	1800033059	Hasna Assyifa Khoerunnisa	Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies dari Tepung Kulit Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i> Linn) dan Tepung Kacang Merah
9	1800033060	Suniyah Alfiyati	Sifat Fisik Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan Kulit Udang
10	1800033061	Evinanda Ayu	Sifat Kimiawi Dan Organoleptik Cookies Gluten Free Tepung Umbi Uwi (<i>Dioscorea Alata</i>) Dengan Penambahan Bubuk Buah Naga Merah Sebagai Pewarna Alami
11	1800033084	Tesya Anggun Ermawati	Karakteristik Fisiko Kimia Dan Aktivitas Antimikroba Edible Film Berbasis Pati Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>) Dengan Penambahan Ekstrak Jintan Putih (<i>Cumin cynimum</i>) Dan Gliserol Sebagai Plasticizer
12	1800033092	Afist Azkiya Sidqi	Sifat Fisik Intelligent Packaging Berbasis Tepung Tapioka Dengan Penambahan Variasi Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomea Batatas</i> L.)
13	1800033115	Azzam Nur Hazmi	Pemanfaatan Limbah Kulit Melon (<i>Cucumis Melo</i> L) Sebagai Filtrat Karbohidrat Dalam Pembuatan Edible Film Berbasis Pati Jagung Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia
14	1800033056	Naufal Haudry Sigit	Aplikasi Kemasan Aktif Berbasis Tepung Tapioka dengan Penambahan Variasi Ekstrak Daun Pisang Klutuk pada Makanan Berlemak
15	1800033126	Afip Setyo W	Karakteristik Sifat fisiokimia dan organoleptik jus alpukat dengan penambahan daun bayam

5. Ibdal, M.Sc., Ph.D

No	NIM	Nama	Judul Skripsi
1	1800033001	Listanaya Rizkina	Aktivitas Antioksidan dan Evaluasi Sensoris Teh Herbal Bunga Kenikir (<i>Cosmos caudatus</i> kunth)
2	1800033012	An-nisa imannianty	Pengaruh penambahan sari buah nanas dan jumlah ragi terhadap sifat fisiko-kimia tape singkong
3	1800033022	Arsita Novianti	Pengaruh Konsentrasi Daun Katuk dan Lama Fermentasi pada Kombucha Teh Daun Katuk (<i>Sauropus adrogynus</i> (L.) Merr.) Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Total Fenol
4	1800033023	Winne Ayu Nistia	Sifat Fisikokimia dan Penerimaan Sensoris Es Krim Dengan Penambahan Bubuk Daun Kersen, Buah Kersen (<i>Muntingia Calabura</i> L.), dan Madu (<i>Apis Mellifera</i> L.).
5	1800033043	Nur Khasanah Sekar Jayagiri	Pengaruh Lama Waktu Perendaman Terhadap Kadar Vitamin C pada Infused Water Belimbing Wuluh (<i>Averrhoa bilimbi</i> L)
6	1800033046	Isnadiya Zahin Syahida	Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Pati Termodifikasi Hidrotermal dari Limbah Biji Durian (<i>Durio zibethinus</i> Murr.)
7	1800033049	Brilliant Yoshi Nugraha	Pengaruh penambahan asam sorbat terhadap karakteristik sirup temu lawak dan temu giring
8	1800033050	Theriska Ariella Ramadhanty	Pengaruh Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisiokimia Produk Susu Bubuk Kambing Etawa di UMKM Etawa Agro Prima
9	1800033052	Briliyan Febyana Putri	Pengaruh Penambahan Jahe Merah (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe var. <i>Rubrum</i>) dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Bakteri Pada Susu Kambing Etawa Pasteurisasi
10	1800033057	Aria A. Ahmad Ghani	Pengaruh Penambahan Pengemulsi Lesitin Kedelai Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Cheese Butter Berbahan Dasar Susu Kambing Etawa
11	1800033062	An Nisa Mufidah	analisis kimiawi dan penilaian organoleptik susu kambing segar etawa dengan variasi jenis jahe dan konsentrasi sari jahe
12	1800033065	Dian Aprilia Kartika	Penambahan perisa pisang dalam pembuatan susu kambing bubuk (<i>Capra aegagrus hircus</i>) terhadap sifat fisiko-kimia dan organoleptik susu bubuk
13	1800033067	Defita Fajar Emilia	Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Mocaf Pada Berbagai Konsentrasi Tepung Kacang Hijau (<i>Vigna Radiata</i> L.) dan Bubuk Kayu Manis (<i>Cinnamomum Burmannii</i>)
14	1800033070	Neneng charisah	Pengaruh sumber nitrogen terhadap karakteristik nata de coco
15	1800033072	Shella Seprianingsih	Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Ari Biji Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) Sebagai Perisa Cokelat Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Es Krim.

16	1800033090	Muhammad Said Ridho	Karakteristik fisio-kimia dan organoleptik es krim kacang merah dengan variasi penambahan ekstrak daun matoa (<i>Pomitea pinnata</i>)
17	1800033094	Bayu Dwi Permana	Pengaruh Penggunaan Getah Biduri (<i>Calotropis gigantea</i>) pada Proses Dekafeinasi Terhadap Penurunan Kadar Kafein Kopi Robusta
18	1800033103	Hidayatul Hasanah	Analisis Fisiko-Kimia dan Organoleptik Sosis Analog Tinggi Protein Berbahan Tepung Tempe (<i>Glycine max</i>), Tepung Bekatul (<i>Oryza sativa</i> L) dan Jamur Tiram
19	1800033122	Indah Puji Astuti	Analisis Sifat Kimia dan Organoleptik Bubble Pearl dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i> L.) sebagai Pewarna Alami