

PENYELENGGARAAN KEGIATAN PENELITIAN MAHASISWA DAN DOSEN 2009/2010
LABORATORIUM TEKNIK PENGOLAHAN PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
JURUSAN KETEKNIKAN PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN – UNIVERSITAS BRAWIJAYA

NO	NAMA MAHASISWA	NIM	JUDUL PENELITIAN	ALAT YANG DIGUNAKAN	KONDISI ALAT
1	Ahmad Yamlilha	0611020005	Es Krim Herbal	Freezer Timbangan Oven	Baik
2	Heni Hidayati dkk		PKM Pembuatan Pare in Tea	Pengering Timbangan	Baik
3	Nia Yunita R	0611010048	Detoksidasi Umbi Gadung	Diskmill Oven Timbangan Ayakan	Baik
4	Alimul Hakim	041102007	Penyimpanan	Almari Pendingin Oksigen Analyzer Timbangan Analis Hidgrometer	Baik
5	Firmansyah	0511020027	Studi Pembuatan Kopi Bubuk Tanpa Ampas dengan pengering semprot	Oven Timbangan analis Ayakan Thermometer Gelas ukur	Baik
6	Fandi Sandana Putra	0511020025	Uji Kinerja Alat Penyiram Otomatis dengan Peletakan Sensor Berdasarkan pada Kedalaman dan Radius pada Tanah Liat Berdebu	Themometer	Nbaik
7	Palupi Aryanti	0511023003	Analisa Aspek Ergonomi Mesin Pengupas Kulit Ari Kedelai	Stop watch Respirometer O2 Analyzer	Baik

8	Kusna Fauzia	0311020048	Penyimpanan Buah Apulkat	Penetrometer	Baik
9	Vitra Verdi W	0311020081	Pemisaha Lemak dengan Metode Separasi Sentrifugal	Viscometer Oven Timbanagan analis	Baik
10	Yulis Septiana	0511020079	Karakteristik Proporsi Bahan Tambahan pada Otak-otak Bandeng	Timbangan analis Oven	Baik
11	Suko Hadi Sautro	0511020070	Pemanfaatan Limbah Pengolahan Jahe sebagai Aromaterapi	Oven Timbangan analis Thermocontrol	Baik
12	M. Nugransyah	0311020052	Perancangan Alat Penurun KadarAir Madu Menggunakan Mikrokontrol ATMEGA 8535	Stop Watch Oven Timbangan Alat2 gelas	Baik
13	Natalia Eka J	0611020056	Studi Komparasi Inaktivasi E.Coli dengan Metode Pasteurisasi Thermal dan NonThermal pada susu segar	PEF Oven Timbangan analis Alat2 gelas	Baik
14	Denny Kurniawati	0711010076	Optimasi Proses Deguming pada Ekstarsi Lesitin minyak Kedelai varieats unggul	Oven Thermometer Kompor Hidrolis pres	Baik
15	Nuris Gusharia S	0511020054	Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram Putih	Mesin pengering Oven Higrometer Timbangan analis	Baik
16	Febrina Susi I	0511020026	Analisis Kualitas Fisik Buah Salak Pada Media Larutan Gula	Timbangan analis Oven Freezer Thermometer	Baik
17	Tutut Dyah A	0511020073	Uji Pembuatan Marning Jagung dengan Menggunakan Autoclave	Timbangan Oven Atoclave	Baik
18	Siswi Pertiwi	0411020063	Pembuatan Kripik Durian	Vacum frying	baik

				Timbangan analis Oven Thermocontrol	
19	Rizky Fajarani	0411020066	Pembuatan dan Aplikasi Membran Keramik	Timbangan analis Alat2 gelas Oven	Baik
20	Silvia Kurniati	0411010061	Usaha Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk senaga Lilin Aromatik	Hidrolis pres Timbangan Oven	Baik