

PENYELENGGARAAN KEGIATAN PENELITIAN MAHASISWA DAN DOSEN 2010/2011
 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	Moh. Alfian. L	0711020093	Pengembangan Pakan Ternak Alternatif Ruminansia dari Bahan dasar Pelepah Daun Kelapa Sawit	Mesin diskmill Ayakan Timbangan dll	Baik
2	Erlyn Adriana S	0411020033	Studi Pembuatan Bubuk Sari Apel dengan Pengering Semprot (Spray Dryer)	Oven Timbangan analisis Spray dryer dll	Baik
3	Rahartina Wigati R	0711020064	Pengeringan pada MOCAF	Timbangan analisis Oven Windmeter Thermocouple	Baik
4	Yeni Nainggolan	07121020071	Pengeringan pada MOCAF	Timbangan analisis Windmeter Thermocouple Oven	Baik
5	Dian Arum W	0511020016	Analisis Sifat Fisik Mi Basah Berbasis Tepung Komoditi Lokal	Timbangan analisis Oven Kompas Thermocouple	Baik
6	Adya Satria	0611020002	Analisa Ekstraksi Cara Pirolisa Batok Kelapa Menjadi Asap Cair Sebagai Pengawet Organisk pada Tahu	Tabung ukur Timbangan Analisis Oven Almari pendingin	Baik
7	Tanzil Rizki R	0511020071	Uji Hasil Penggilingan Beberapa Varietas Padi dengan Menggunakan Mesin Penggiling Padi Komersial	Ayakan tyler Timbangan tarik Moisture tester	Baik

8	Nurul Azizah W	0611020059	Pengujian Spesifikasi Biodiesel dari Biji Kelor sebagai Bahan Bakar Alternatif Solar	Hidrolis pres Rimbangan analis Oven themocouple	Baik
9	Lailatus Sholihah	0611020044	Edible Coating dari Gel Lidah Bauya Sebagai Alternatif bahan untuk mempertahankan Mutu Buah Melon Potong	Almari pendingin Penetrometer Color rider Oven Timbangan analis Thermometer Baik	Baik
10	Dani Wirayanti	0711020044	Penelitian Pendahuluan Penyulingan Minyak Bawang Putih dengan Destilasi Vacum	Timbangan analis Vacum frying Thermocouple Oven Gelas ukur Buret	Baik
11	M. Asnawi	0611020053	Aplikasi Pengontrol Suhu Pada Proses Fermentasi Ubi Kayu	Thermocontrol Timbangan gantung Thermometer payug	Baik
12	Nurul Huda F	0711020030	Analisa Pembuatan Tepung Bawang Merah yang Berkualitas	Oven Timbangan analis Mesin diskmill Ayakan Cawan petri	Baik
13	Palmira Ayu C.	0711030086	Penghilangan Senyawa Tanin pada Buah Mangrove	Oven Timbangan	Baik
14	Riandy Juworo	0611020069	Desain Ruangan dan Tata Letak Instrumentasi pada Pembudidayaan jamur	Sling psikrometerik	Baik
15	Prastiti Laras N	0711013035	Pengaruh lama Perendaman dan Lama Pemanasan pada Sifat Fisik tempe kemasan	RH meter Windmeter	Baik
16	Mar'atun Jamillah	0711020048	Usaha Pembuatan Minuman Fungsional Jamu Jelly Drink sebagai Sarana	Oven Timbangan Alalis	Baik

			Peningkatan Citra dan Nilai Jual	Blender Mixer	
17	M. Taufiqur R	0811020036	Pembuatan Meatball Crackers	Vacum frying Timbangan	Baik
18	Alfakristato M	0611023002	Studi Ekstraksi Minyak Jarak dengan Menggunkan Pres Ulir	Tachometer Oven Ayakan Timbangan	Baik
19	Andita Hardianti	0711020020	Pengaruh Proses Penggilingan Pembuatan Tepung Pisang Pada beberapa Varoats Pisang	Pengering Oven Kompore Thermocountrol Windmeter	Baik
20	Isnaini Rokhmah H	0711020022	Proses Pretreatmen pada Bioethanol Jerami padi	Oven Timbangan analisis Gelas ukur	Baik
21	Rizky Fajarani	0411020066	Uji Coba Inverter VM Termodifikasi sebagai Power Supply Multipurpose untuk Aplikasi Listrik Frekuensi Tinggi	Regulator Clamp meter Multi meter	Baik
22	Heru Retno Prawiro	0411020042	Perancangan Alat Pengring Tipe Rak dengan poemanas Tungku Biomasa untuk pengeringan Pisang	Oven Thermocouple Windmeter Manometer Timbangan analais	Baik
23	Septian Nico W	0711020033	Analisis Fisik dan Umur Simpan Buah Kesemek dengan menggunakan MAS	Almari pendingin Penetrometer Color rider Oksigen analyzer Oven Timbangan analisis	Baik
24	Yanuar Tri M	0711020040	Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung suweg	Oven Higrometer Thermometer	Baik

				Timbangan analisis Pentrometer Color rider	
25	Ahmad Taufik	07110200015	Pengaruh Suhu dan Lama proses pengeringan terhadap kualitas Gula Semut	Oven Kompur Thermometer Brix meter Saringan	Baik
27	Maba TEP/FTP		Studi Laboratorium	Semua alat Lab	Baik
28	Staf TEP	-	Pembuatan Dodol dan Permen Susu program Pengabdian Masyarakat di Pujon	Oven Timbangan Kompur	Baik