

KEGIATAN PENELITIAN DOSEN DAN MAHASISWA PERIODE SEMESTER GANJIL 2013-2014 (Agustus 2013 - Pebruari 2014)

No	Tanggal	Nama Peneliti	NIM	Judul Penelitian	Alat yang Dipergunakan	Waktu pelaksanaan
1	1-09-2013	Farisatun Ni'mah	0911020045		Oven	
2	18-09-2013	Elivi Sofi Salafiah	0911020043		Oven Timbangan analisis Erlenmeyer Kompur Gelas Ukur	17-09-2013
3	10-10-2013	Aninatul Fuadah	1051002001 11030	Kajian Pembuatan Bumbu Bawang Putih dan Daun Jeruk Puryt dengan pengering Type Rak	Pengering Type Rak Oven Timbangan Analisis Beaker glass	13-1-2014
4	11-11-2013	Gilang Raditya P	1251006011 11010	Study Laboratorium Mahasiswa Baru Jur. TEP	O2/CO2 Analyzer Pengering Type Rak Vacum Pack Vacum Frying Rice Milling Unit Color Reader Photomicroskope	23-10-2013
5	10-12-2013	Sarma Novalita	1050020011 1057	Pengaruh Suhu dan Perendaman Natrium Metabisulfit Terhadap Sifat Fisiko – Kimia Tepung Biji Durian	Pengering Type Rak Oven Color Reader Timbangan Analisis	16 -11-2013
6	2-01-2014	Ghallisa Khoirun Nisa	1051006071 11001	Ekstarksi Daun Sirih Merah Dengan Metode Microwave Assisted Extraction	Timbangan Analisis Erlenmeyer Beaker Glass pH meter	20-1-2014
7	3-01-2014	Ahmad Muhlisin	1051002131 11009	Uji Performansi dan Keseimbangan <assa Evaporator Vacum Double Jacket Type Water jet Dalam Proses Pengolahan Gula Merah	Evaporator Vacum Timbangan Analisis Oven Refractometer KWH meterThermocouple	10-01-2014

8	3-01-2014	Reza Fala Choirunisa	1051006131 11006	Pengaruh Perendaman natrium Metabisulfit dan Suhu Pengeringan pad Ekstraksi Pati Umbi Ganyong	Oven Timbangan Analis Gelas Ukur Blender	
9	5-02-2014	Dwita Septiani	1051002011 11002	Uji Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Pembuatan Tepung Umbi Suweg sebagai Bahan Pangan Alternatif	Pengering Type Bacth Color Reader Timbangan Analis Oven	11-02-2014
10	29-01-2014	Fauzia Rohmatul Laili	1051002011 11011	Pengaruh Bentuk Media Lekat Mikroorganisme Pada Pengolahan Limbah Cair Tahu dengan Metode Rotating Biological Contactor	Tachometer	30-01-2014
11	10-01-2014	Niken Lila Widyawati	1051002011 1016	Pemanfaatan Microwave Dalam Proses Pretreatment Degradasi Lignin Ampas Tahu dengan Penambahan Konsentrasi Larutan NaOH (pada produksi bioetanol)	Microwave Timbangan analisis Gelas Ukur Erlenmeyer Oven	16-01-2014
12		Dony Fahmi	1051006011 11007		Erlenmeyer pH meter	17-01-2014
13	15-01-2014	Deliana	1051006131 11004	Studi Pengaruh Penambahan Porang dan Bubuk Bungkil Kacang Tanah Terhadap Mutu Permen Coklat	Oven Timbangan Analis Hidrolis pres Beaker glas	21-01-2014
14	17-01-2014	Shinta Rosalia Dewi	Staf Pengajar Jur. TEP	Pembuatan Biolatik Patri Kotosan	Timbangan Analis Oven Beaker Glass Glass Ukut	20-01-2014
15	25-10-2014	Johan Ari Sandra	1051002011 1021	Pembuatan dan Karakterisasi Biochar dari Sluge Biogas dengan Perendaman Asam Sulfat	Gelas Ukur Beaker Glass Oven Thermocouple	30-01-2014
16	27-10-2014	Annisa Ira Wahdini	1051002001 11002	Uji Karakteristik Mie Instan Berbahan Dasar tepung Terigu Dengan Substitusi Mocah dan Pati Jagung	Oven Tektur Analyzer Kompur Gelas Ukur Timbangan Analis	12-02-2014

17	28-01-2014	Maita Atmi Nastiti	1051002131 11005	Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Ampas tahu Sebagai Bahan Pe,mbuat Kue Serabi	Oven Timbangan analisis Pengering Type Batch Color Reader	10-02-2014
18	29-01-2014	Triana Andayani	1050020011 1033	Pengaruh Konsentrasi Minyak Atsiri daun Sirih Merah Sebagai Pengawet Alami pad Ikan Teri	Timbanagan Analisis Erlnmeyer Beaker Glaa Oven pH meter	
19	07-02-2014	Arif Ashadi	091023026	Pengawetan Susu Jagung Manis	Themometer Oven Desikator Refrigerator	

TABEL 3. KEGIATAN PENGABDIAN PADA MASYARAKAT PERIODE SEMESTER GANJIL 2013-2014 (Agustus 2013 - Pebruari 2014)

NO	KEGIATAN	WAKTU DAN TEMPAT	PESERTA
1	Pelatihan Pengoperasian Alat Pencampur Tepung Mocaf dan Pembuatan Pupuk Organis dari Limbah Pengolahan Mocaf (Kulit Ketela Pohon).	2-3 November 2013 Laboratorium Teknik Pengolahan Pangan Dan Hasil Pertanian – FTP	30 orang (UKM Binaan Koperasi Gemah Ripah Loh Jinawi Kab. Trenggalek
2	Pelatihan Introduksi Teknologi Pengolahan Tepung Mocaf	Desa Pakis Kecamatan Jabung Kab Malang	
3	Pengolahan Saos Paprika	25 November 2013 Desa Sumbersari Kec Nongko Jajar Kab. Malang	20 orang
4	Sosialisasai dan Panen Raya Padi Batan Varietas Bestari dan Sidenuk kerjasama FTP - BATAN	21 Desember 2013 Kec.Sumber Pucung Kab Malang	40 orang
5	Pelatihan Pengolahan Pangan : <ul style="list-style-type: none"> - Pembuatan bawang merah goreng krispy dan Kripik Bawang Merah - Pembuatan Abon Ikan - Pembuatan Dodol Buah Nanas - Pembuatan Permen Buah Nanas 	22 – 25 Januari 2014, Desa Pajeng Kec. Gondang Kab. Bojonegoro	20 orang

**TABEL 4. KEGIATAN PENINGKATAN KETRAMPILAN DAN KOMPETENSI PRANATA LABORATORIUM PENDIDIKAN
PERIODE 2013-2014 (Agustus 2013 - Pebruari 2014)**

NO	KEGIATAN	WAKTU DAN TEMPAT	PESERTA
1	Pelatihan Bahasa Inggris “English For Travelling Abroad”	10 September – 11 Oktober 2013 Fak. Teknologi Pertanian UB	Peserta
2	Lokakarya Pemanfaatan Hasil Litbangyasa Iptek Nuklir Tahun 2013	10 – 12 November 2013 Grand Zuri Hotel BSD Cyty Tangerang	Peserta
3	Lokakarya Kurikulum Program Studi Sumber Daya Alam dan Lingkungan, Teknik Bioproses Jurusan Keteknikan Pertanian FTP - UB	19 Desember 2013 Fak. Teknologi Pertanian - UB	Peserta
4	Lokakarya Penyusunan Kurikulum/Silabus PS. Keteknikan Pertanianm,PS Sumber Daya Alam Dan Lingkungan dan Teknik Bioproses Jurusan Keteknikan Pertanian Fak. Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya	4 – 5 Pebruari Seulawah Grand View Batu	Peserta

TABEL 5. KEGIATAN LAYANAN PENGUJIAN DAN ANALISA PERIODE SEMESTER GANJIL 2013-2014 (Agustus 2013 - Pebruari 2014)

NO	TANGGAL	PENGUJIAN/ANALISA	JENIS BAHAN	JUMLAH SAMPEL	ALAT YANG DIPAKAI
1	23-08-2013	Tekstur/kekerasan	Buah Apel	9	Force Gauge Meter
2	30-09-2013	Tekstur	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
		Total Gula	Buah Anggur	27	Hand Refractometer
4	3-10-2013	Tekstur	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
5	3-10-2013	Total Gula	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
6	6-10-2013	Tekstur	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
7	6-10-2013	Total Gula	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
8	10-10-2013	Tekstur	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
9	10-10-2013	Total Gula	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
10	13-10-2013	Tekstur	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
11	13-10-2013	Total Gula	Buah Anggur	27	Force Gauge Meter
12	14-10-2013	Tekstur	Biskuit	20	Force Gauge Meter
13	28-10-2013	Tekstur	Buah Apel	8	Force Gauge Meter

TABEL 6. PENINGKATAN FASILITAS LABORATORIUM PERIODE SEMESTER GANJIL 2013-2014 (Agustus 2013 - Pebruari 2014)

NO	TANGGAL	NAMA ALAT	JUMLAH	HARGA (RP)	SUMBER DANA
1	5-08-2013	Evaporator Vacum	1	10.000.000,-	Sumbangan dari Ir. Anang Lastriyanto, M.Si
2	9-10-2013	Rice cooker	1	200.000,-	Swadaya Lab TPPHP
3	5-08-2013	Magnetic Stirrer	1	4.750.000,-	Swadaya Lab TPPHP
4	5-08-2013	pH meter digital	1	1.250.000,-	Swadaya Lab TPPHP
5	5-08-2013	Hand Refractometer	1	2.750.000,-	Swadaya Lab TPPHP
6	5-08-2013	Thermocontrol OMRON	1	1.300.000,-	Swadaya Lab TPPHP
7	10-08-2013	Alat Ukur Alkohol	1	200.000,-	Swadaya Lab TPPHP

**TABEL 7. RANGKUMAN KRITIK DAN SARAN MAHASISWA UNTUK
LABORATORIUM TEKNIK PENGOLAHAN PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
JURUSAN KETEKNIKAN PERTANIAN FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN –
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

NO	MATA KULIAH PRAKTIKUM	SARAN DAN KRITIK	KETERANGAN
1	Statika dan Dinamika	<ul style="list-style-type: none"> - Alat peraga praktikum dibuat lebih banyak dan lebih modern - Ruangan kurang/perlu diperluas dan dilengkapi kursi sehingga mahasiswa tidak duduk dilantai. - Ketrampilan dan pengetahuan asisten lebih ditingkatkan - Kebersihan dan kenyamanan ruangan perlu ditingkatkan. - Kelompok dibuat lebih sedikit anggotanya agar praktikan lebih paham 	Rangkuman dari 15 saran/kritik
2	Kekuatan Bahan	<ul style="list-style-type: none"> - Jadwal praktikum diusahakan tidak bersamaan dengan praktikum lain - Perbaiki alat pengukur kekerasan beton - Kedisiplinan Asisten dan praktikan perlu ditingkatkan - Ruangan dan kursi perlu ditambah agar prtaktikan tidak duduk dilantai - Laporan praktikum dikembalikan ke praktikan - Praktikum dilaksanakan sebelum UTS karena setelah UTS banyak tugas dan belajar untuk persiapan UAS 	Rangkuman dari 13 Saran/kritik
3	Unit Operasi Bioproses	<ul style="list-style-type: none"> - Alat/peraga praktikum masih sederhana perlu yang lebih modern - Jadwal praktikum dibuat lebih efektif - Bahan praktikum belum standar - Ruangan kurang luas sehingga praktikan duduk dilantai. - 	Rangkuman dari 10 saran/kritik