

**PENGUMUMAN
PESERTA PROGRAM INDOFOOD RISET NUGRAHA 2018 - 2019**

No	Nama	Judul Penelitian	Perguruan Tinggi
1	Abdul Qohir	Pengaruh Pencampuran Tepung Beras Pada Ragi Tempe Terhadap Kecepatan Fermentasi Dalam Proses Pembuatan Tempe Menggunakan Daun Pisang	Universitas Hamzanwadi Selong
2	Adha Nuriana	Aplikasi Stabilized Rice Bran Dalam Breakfast Meal Flakes Berbasis Tepung Suweg Sebagai Pangan Sarapan Fungsional	Universitas Jenderal Soedirman-Purwokerto
3	Agung Prasetyo	Manajemen Mikrobiota Saluran Pencernaan Dengan Effescent Prebiotik Galaktomanan Dari Ampas Kelapa	Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" - Jawa Timur, SBY
4	Alfreda Sabrina Widyanti	Pengaruh Pemberian Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas L. Poir</i>) Terhadap Kadar Superoksida Dismutase (SOD) Tikus Wistar Jantan (<i>Rattus Norvegicus</i>) Yang Dipapar Asap Rokok	Universitas Diponegoro - Semarang
5	Ana Andiana	Sekam Padi Sebagai Enkapsulan Asap Cair dan Aplikasinya Untuk Mengawetkan Tahu	Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto
6	Anna Sumardi	Pengolahan Limbah Cair Pabrik Mie Instan Dengan Metode Koagulasi-Flokulasi Dan Filtrasi Yang Sederhana	Universitas Lambung Mangkurat
7	Annisa Putri Utami	Modifikasi Tepung Sorgum Dengan Metode HMT (Heat Moisture Treatment) Dan Aplikasinya Untuk Pembuatan Mie	Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto
8	Arin Tria Agustin	Pengaruh Perlakuan Blansing Terhadap Mutu Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares Pisang	Universitas Mataram
9	Aulia Rahmah	Pembuatan <i>Thin-Film</i> Silika-Karbon Dari Pektin Menggunakan Limbah Kulit Pisang	Universitas Lambung Mangkurat Banjar Baru
10	Ayu Luthfiani Syifa	<i>Healthy Breakfast Cereal</i> Dengan Ingredien Mikrokapsul <i>Extra Virgin Fish Oil</i> Terproteksi Antioksidan Alami Buah Bakau	Institut Pertanian Bogor
11	Ayu Septi Wulandari	Surimi Berbasis Ikan Tropis Dengan Gelasi Tinggi Melalui Fortifikasi Nanokalsium Dari Tulang Ikan Patin	Institut Pertanian Bogor
12	Ayudia Lestari	Kajian Mutu Dan Daya Simpan Nasi Instan Komposit (Nasakong) Dengan Perlakuan Lama Pengeringan Dan Dehidrasi	Universitas Mataram
13	Bima Arief Pratama	Pengaruh Jumlah Pemberian Ragi Roti (Fermipan) Terhadap Rendemen Mutu Minyak Kelapa VCO (Virgin Coconut Oil)	Politeknik Negeri Jember
14	Christin Casandra Upuya	Aktifitas Antioksidan Fraksi - Fraksi Dari Ekstrak Etanol Rumput Kebar (<i>Biophytum petersianum Klotzsch</i>)	Universitas Papua

**PENGUMUMAN
PESERTA PROGRAM INDOFOOD RISET NUGRAHA 2018 - 2019**

No	Nama	Judul Penelitian	Perguruan Tinggi
15	Cindy Puteri Utami Barus	Pengaruh Perbandingan Ekstrak Daun Pirdot (<i>Saurauia vulcani korth.</i>) Dan Sari Albedo Buah Semangka Merah (<i>Citrullus lanatus L.</i>) Pada Minuman Carbonated Coconut Drink Sebagai Inovasi Healthy Soft Drink Dan Pengaruhnya Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit	Universitas Sumatera Utara
16	Claudia Octaviany	Eksplorasi Protein Whey Susu Kambing Sebagai Sumber Peptida Bioaktif Antibakteri	Universitas Katolik Atmajaya Jakarta
17	Dessy Endrika Wambrauw	Perbedaan Genotipe Pokem (<i>Setaria Italica L. Beauv</i>) Dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Sensori Minuman Sereal Siap Saji	Universitas Papua
18	Desy Seventina Simanjuntak	Pengembangan Formula Biskuit Fungsional Berbasis Komoditas Lokal Kalimantan Selatan (Ubi Nagara, Pisang Talas, Dan Kacang Nagara)	Universitas Lambung Mangkurat
19	Fadhilah Nur' Azizah	Formulasi Ready To Drink Sari Buah Limbah Ekstrak Kulit Manggis (<i>Garcinia Mangosiana L</i>)	Institut Pertanian Bogor
20	Fathudin Mahmud	Kualitas Selai Lembaran Buah Eksotik Indonesia Dengan Kombinasi Terong Belanda (<i>Solanum betaceum Cav.</i>) Dan Sirsak (<i>Annona muricata L.</i>)	Institut Pertanian Bogor
21	Fatimah Azzahra	<i>Extra Virgin Fish Oil</i> Dalam Model Produk Suplemen Pangan Beremulsi	Institut Pertanian Bogor
22	Fauzan Rahmat Pradana	Film Kemasan Aktif Dengan Antioksidan Dari Astaxantin Eksoskeleton Lobster Air Tawar	Institut Pertanian Bogor
23	Fera Rosaliana	Kandungan Kafein Dan Aktifitas Antioksidan Kopi Robusta (<i>Coffea canehora</i>) Lereng Gunung Merapi Dengan Variasi Waktu Fermentasi Basah Menggunakan Bakteri Asam Laktat (<i>Leuconostoc mesenteroides</i>)	Universitas Atma Jaya Yogyakarta
24	Florensia Dwi Rahmawati	Optimasi Tepung Sorgum (<i>Sorghum Bicolor L.</i>) Ditinjau dari Fermentasi dan Asetilasi	Universitas Kristen Satya Wacana
25	Foury Azizah	Efektivitas Penyemprotan Nano Kalium Dari Abu Tandan Kosong Kelapa Sawit Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Bawang Merah (<i>Allium ascalonicum L</i>)	Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
26	Fransisca Maria Khilda Azka Krisnani	Penggunaan Serbuk Bakteriosin Dari Bakteri <i>Lactobacillus plantarum</i> Sebagai Agen Biopreservatif Pada Getuk	Universitas Atma Jaya Yogyakarta
27	Ghina Yulianti	Kecernaan Protein Kasar dan Serat Kasar Kambing Peranakan Etawa Jantan Yang Diberi Pakan Fermentasi Ampas Tahu Dan Bungkil Inti Sawit Dengan Imbangan Yang Berbeda	Universitas Bengkulu
28	Hadi Prabowo	Peningkatan Kualitas Produksi Umbi Dan Kandungan Antosianin Klon Lokal Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas L.</i>) Melalui Aplikasi Kompos Limbah Baglog Jamur Tiram	Universitas Sumatera Utara

PENGUMUMAN
PESERTA PROGRAM INDOFOOD RISET NUGRAHA 2018 - 2019

No	Nama	Judul Penelitian	Perguruan Tinggi
29	Heni Sopiana	Dampak Kemitraan PT Indofood Fritolay Makmur (IFM) Terhadap Pendapatan Petani Kentang Di Kecamatan Sembalun Kabupaten Lombok Timur	Universitas Gunung Rinjani Selong
30	Ilmiyatus Safitri Devi	Potensi Bakteri Asam Laktat Sebagai Kultur Starter Dari Produk Fermentasi Susu Kuda Sumbawa	Universitas Brawijaya Malang
31	Joneth Tanrobak	Pengaruh Induksi Kolkisin Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Jagung (<i>Zea mays L</i>) Lokal Dari Pulau Kisar Kabupaten Maluku Barat Daya	Universitas Pattimura Ambon
32	Krisna Kharisma Suga	Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati Kimpul (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) Termodifikasi Metode Ikatan Silang	Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto
33	M. Luqmanul Hakim	Pengaruh Pati Resisten Tipe 3 Tepung Jagung Terhadap Kadar Glukosa, Trigliserida, dan Ekspresi Gen IRS- 1 Pada Tikus Jantan Jenis Wistar	Universitas Negeri Yogyakarta
34	M. Muhaimin	Sintesis Plastik Biodegradable Dari Kulit Singkong Dengan Penambahan Serbuk Batang Tembakau	Universitas Jember
35	Maria Natalia	Pengaruh Penambahan Kitosan Sisik Ikan Papuyu (<i>Anabas Testudineus Bloch</i>) Terhadap Karakteristik <i>Edible Film</i> Pati Jagung	Universitas Lambung Mangkurat Banjar Baru
36	Marie Indah Alfinnur	Pengurangan Kadar Oksalat Pada Umbi Talas Dengan Metode Pengukusan Menggunakan Arang Aktif Dan Zeolit	Universitas Trilogi Jakarta
37	Mariska Pricilla	Efek Hipoglikemik Beras Analog Berbahan Dasar Umbi Garut (<i>Marantha arundinaceae L.</i>) Dan Kacang Tunggak (<i>Vigna unguiculata L.</i>) Terhadap Gula Darah Dan Hispatologi Pankreas Tikus Sprague-Dawley Yang Diinduksi Aloksan	Universitas Surya Tangerang
38	Markiah	Arang Aktif dari Cangkang Kelapa Sawit Sebagai Active Packaging Untuk Adsorben Etilen Pada Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i>) Selama Penyimpanan	Universitas Lambung Mangkurat Banjar Baru
39	Mieke Litani	Efek Mikroemulasi <i>Oil In Water</i> Sebagai Penstabil Karotenoid Dari Alga Coklat Dan Aktivitas Antioksidannya Dalam Aplikasi Pembuatan <i>Food Bars</i>	Universitas Katolik Atmajaya Jakarta
40	Muhammad Fahrurrozi Absiri	Kinerja Produksi Ikan Sidat <i>Anguilla bicolor bicolor</i> Stadia Elver Alkalinitas As 50 mg/L Dengan Salinitas Berbeda Pada Sistem Resirkulasi	Institut Pertanian Bogor
41	Mulyadi	Aplikasi Edible Coating Dari Pektin Kulit Kakao Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Carboxy Metil Cellulose Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Tomat Selama Penyimpanan	Universitas Medan Area
42	Nelci Welmina Menanti	Karakteristik Fisikokimia Tepung Pandan Tikar (<i>Pandanus tectorius</i>) Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Kue Kering	Universitas Papua
43	Nur Lili Nia Wulan	Pengaruh Konsentrasi Tepung Rumput Laut Terhadap Kadar Serat Kasar Dan Mutu Sensoris Permen Jelly Serbat Khas Lombok	Universitas Mataram

**PENGUMUMAN
PESERTA PROGRAM INDOFOOD RISET NUGRAHA 2018 - 2019**

No	Nama	Judul Penelitian	Perguruan Tinggi
44	Nur Rohman	Aktifitas Antibakteri Isolat Bakteri Asam Laktat Daro Bekasam Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) Yang Diproses Dengan Kadar Garam Yang Berbeda	Universitas Diponegoro Semarang
45	Nurmayanti	Modifikasi Pati Ubi Jalar (<i>Ipomoea batatas</i> L.) Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3 Menggunakan Siklus Metode Pemanasan Gelombang Mikro Dan Pendinginan	Universitas Hasanuddin Makassar
46	Ratna Ariani Nilateja Putri	Sereal Flakes Pangan Bencana Dari Ubi Nagara (<i>Ipomoea batatas</i> L.) Dan Ikur-ikur (<i>Setaria italica</i>) Serta Karakteristiknya Selama Penyimpanan	Universitas Lambung Mangkurat Banjar Baru
47	Ridwan Nawawi	Formulasi Grontol Instant Jagung Lokal (<i>Zea mays indurata</i>)	Institut Pertanian Bogor
48	Riko Parsaoran Sianturi	Bioprospecting Bakteri Diazotrof Kitinolitik Isolat Rhizosfer <i>Mucuna bracteata</i> Sebagai Agen Biokontrol <i>Ganoderma boninense</i>	Universitas Sumatera Utara
49	Rina Hastin Wahyuningsih	Pengaruh Konsentrasi Berbagai Minyak Atsiri Anti Mikroorganisme Pada Pencucian Buah Jambu Air (<i>Syzigium Samarangense</i>) Varietas Dalhari	Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
50	Rosdiana	Pengaruh Penambahan Ion Logam Fe ²⁺ Terhadap Jumlah Biomassa <i>Dunaliella Salina</i> Serta Bioaktifitasnya Sebagai Antibakteri <i>Propionibacterium acnes</i> Penyebab Jerawat	Universitas Hasanuddin Makassar
51	Sartika	Seleksi Bengkuang (<i>Pachyrhizus erosus</i> L.) Varietas Kota Padang Untuk Mendapatkan Tanaman Semi Pendek dan Sedikit <i>Inflorescence</i> Hasil Iradiasi Sinar Gamma Generasi M2	Universitas Andalas Padang
52	Sayyidul Fath	Optimalisasi Pertumbuhan Dan Hasil Dua Varietas Tanaman Jagung Manis (<i>Zea mays saccharata</i> Sturt.) Menggunakan Rizobakteri Pemacu Pertumbuhan Tanaman	Universitas Syah Kuala, Banda Aceh
53	Sergio Andino Ahnan	Penurunan Potensi Alerginisitas Serangga Lokal Indonesia Sebagai Bahan Pangan Tinggi Protein Dengan Pemanfaatan Ekstrak Kayu Manis (<i>Cinnamomum</i> SP.) Dan Sterilisasi	Universitas Katolik Atmajaya Jakarta
54	Sindy Yulesi	Formulasi Produk Bubur Instan Berbasis Tepung Ikur-Ikur (<i>Setaria italica</i>) Sebagai Alternatif Pangan Darurat Komoditas Lokal Unggulan Lain Yang Sesuai	Universitas Lambung Mangkurat Banjar Baru
55	Veronika Yuspita	Meningkatkan Kecernaan Limbah Serat Sawit Dengan <i>Aspergillus niger</i> Hasil Isolasi Dari Abdomen Rayap (<i>Macrotermes gilvus</i>) Dan Aplikasinya Sebagai Pakan Kelinci <i>New Zealand</i>	Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
56	Yohanis Puling Tang	Pengaruh Penggunaan Tiga Jenis Tepung Ubi Jalar Lokal Asal Sumba Barat Daya Terhadap Kualitas Cake Fungsional	Universitas Nusa Cendana, Kupang
57	Yorry Christine Pamangin	Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Matoa (<i>Pometia pinnata</i>) Asal Papua Menjadi Minuman Effervescent Yang Berantioksidan Tinggi	Universitas Cendrawasih Jayapura
58	Yuniza Shentiya Dewi	Produksi Glukosa Cair Fungsional Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Dari Hidrolisis Pati Kulit Singkong	Universitas Lambung Mangkurat Banjar Baru