

PENERIMA BANTUAN DANA PENELITIAN

PROGRAM IRN 2025-2026

No	Nama	Perguruan Tinggi	Judul Penelitian
1	Aulia Rahmania Nooryanti	Institut Pertanian Bogor	Bioavailabilitas Triptofan Pangan Komposit Ikan-Tepung Garut Indonesia Melalui Model Infogest In Vitro Untuk Pertumbuhan Anak
2	Abdul Qohar	Institut Teknologi Sepuluh Nopember	Produksi Xilooligosakarida (Xos) Dari Limbah Ampas Tebu (Bagasse) Melalui Hidrolisis Enzimatik Sebagai Kandidat Prebiotik Fungsional Penunjang Kesehatan Mikrobiota Usus
3	Adinda Nur Wulandari	Universitas Lampung	Karakteristik Senyawa Bioaktif Dan Uji Aktivitas Anti Hiperkolesterolemia Dari Anggur Laut (Caulerpa Sp.) Sebagai Pangan Fungsional Secara In Vitro Dan In Vivo
4	AGNES BELLA TRISANDA	UPN Veteran Jawa Timur	Pengembangan Produk Mp-Asi Berbasis Tepung Ikan Kembung Asap Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Dengan Metode Foam-Mat Drying
5	Aliawaty Usman	Universitas Negeri Gorontalo	Formulasi Dan Karakterisasi Granula Instan Kappaphycus Alvarezii Dan Ikan Cakalang Asap Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Dan Antioksidan
6	ALIFIAH SALSABILA BRIANA HIRWAN	Universitas Cenderawasih	Pengembangan Produk Minuman Nutrasetikal Instant Berbasis Alga Coklat (Sargassum Sp.) Fortifikasi Antosianin Anggur Papua (Sararanga Sinuosa) Untuk Kesehatan Pencernaan Dan Sistem Imun
7	Alya Maysha Safina	Institut Teknologi Sumatera	Pengembangan Minuman Serbuk Instan Tinggi Protein Dan Serat Berbasis Potensi Lokal Kombinasi Tempe Dan Defatted Coconut Flour (Dcf)
8	Amanda Darmika Festicora	Universitas Jambi	Pengembangan Produk Mie Kering Gluten Free Dan Kaya Serat Berbasis Tepung Komposit Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium), Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Sorgum (Sorghum Bicolor)
9	Andin Tasyalia Budaya	Universitas Hasanuddin	Efektivitas Nanoemulsi Ekstrak Daun Kirinyuh (Chromolaena Odorata L.) Dengan Penambahan Enzim Papain Dan Bromelain Sebagai Antidiabetes
10	Andre Irwansah Samosir	Universitas Prasetiya Mulya	Optimasi Senyawa Bioaktif Dalam Snack Bar Fungsional Dari Tepung Tempe Koro Pedang Dan Tepung Daun Kelor
11	Anindya Nafiera Putri Syatia	Universitas Sriwijaya	Studi In Vivo Efek Sinergi Serbuk Lada Hitam Untuk Meningkatkan Bioavailabilitas Suplemen Antigastritis Berbasis Curcumin Dan Minyak Ikan Patin (Pangasius Hypophthalmus)
12	Anissa Widya Yulastuti	STIKES Adi Husada	Analisis Rekam Medis Pasien Diabetes Mellitus Untuk Menilai Potensi Pangan Fungsional Lokal Dalam Menunjang Kebutuhan Terapi
13	Annisa	Universitas Sultan Ageng Tirtayasa	Pengembangan Minuman Fungsional Berbasis Sari Tempe Kacang Gude (Cajanus Cajan L.) Dengan Penambahan Sari Markisa Ungu Dan Carboxymethyl Cellulose (Cmc)
14	Annisa Esabita Afriyani	Universitas Medika Suherman	Analisis Metabolomik Dan Imunostimulasi Nutrasetikal Gandaria (Bouea Marchophylla) Fermentasi Kombucha Melalui Pendekatan In Silico Dan In Vivo Terhadap Parameter Igg Dan Limfosit
15	Aprilia Kurniawati Sukijan	Universitas Cenderawasih	Karakterisasi Dan Aktivitas Antioksidan Teh Kombucha Dari Kulit Buah Matoa (Pometia Pinnata) Asal Papua Sebagai Minuman Fungsional
16	Atsiil Qhina Valeria	Universitas Ahmad Dahlan	Potensi Peptida Bioaktif Hidrolisat Protein Belalang Dengan Enzim Bromelin Sebagai Inhibitor Angiotensin-I-Converting Enzyme (Ace)
17	Bili Ramdani	Institut Teknologi Bandung	Pengembangan Edible Film Kitosan-Nanoselulosa Fungsional Untuk Industri Perikanan Berkelanjutan
18	Biosatria Esbeye Hutagaol	Universitas Sumatera Utara	Pemanfaatan Labu Kuning Dan Ubi Jalar Oranye Dengan Penambahan Cmc Pada Pembuatan Selai Nanas Fungsional Tinggi Betakaroten Dan Vitamin C Sebagai Sumber Antioksidan Penangkal Radikal Bebas

PENERIMA BANTUAN DANA PENELITIAN

PROGRAM IRN 2025-2026

No	Nama	Perguruan Tinggi	Judul Penelitian
19	Carantia Raharditya	Telkom University Purwokerto	Formulasi Minuman Fungsional Yoghurt Drink Powder Terfortifikasi Ekstrak Wedang Uwuh Kaya Antioksidan Sebagai Stimulator Imun
20	Charles Pascal Chigan	Universitas Tanjungpura	Optimalisasi Formula Fungisida Kuat Berbasis Bioteknologi Ekstrak Streptomyces Sp. Untuk Keberlanjutan Stok Kelapa Sawit Di Main Nursery Dari Serangan Busuk Pangkal Batang (Ganoderma Boninense)
21	Christo Putra Yehuda Likumahwa	Universitas Pattimura	Aplikasi Enterococcus Faecalis I11 Sebagai Probiotik Pasta Kacang Tunggak Lokal Asal Maluku Barat Daya
22	Danur Dwi Fitriatama	Universitas Sebelas Maret	Pengembangan Agar Gracilaria Sp. Dan Selulosa Limbah Padat Kulit Durian (Durio Zibethinus) Sebagai Kemasan Bumbu Mie Instan: Optimasi Formulasi Rsm-Bbd
23	David Nathaniel	Universitas Tadulako	Pemanfaatan Mikoriza Arbuskular Untuk Meningkatkan Produktivitas Dan Kesehatan Tanaman Kacang Hijau (Vigna Radiata L.) Serta Bioremediasi Tanah Pascatambang Nikel
24	Deviana Pundarika Kantono	Universitas Surabaya	Pengembangan Pangan Berbasis Sorgum Dan Jambu Biji Sebagai Asupan Tambahan Dalam Percepatan Penyembuhan Pasien Dbd
25	Dewi Susi Susanti	Universitas Riau	Karakteristik Minuman Serbuk Kombinasi Umbi Bit Dan Jambu Biji Merah Dengan Konsentrasi Maltodekstrin Yang Berbeda Sebagai Minuman Instan Pencegah Anemia
26	Dhania Aprilianti	Universitas Lampung	Modifikasi Media Induksi Dan Jenis Eksplan Untuk Peningkatan Produksi Embrio Somatik Ubi Kayu Klon Garuda Sebagai Upaya Untuk Mendukung Perakitan Varietas Unggul Ubi Kayu Lokal Lampung
27	Dimas Alfi Ananda	Universitas Medika Suherman	Optimasi Limbah Pangan Kulit Pisang Raja (Musa X Paradisiaca L.) Sebagai Tablet Hisap Nutrasetikal Sumber Antioksidan Terhadap Histologi Paru Mencit
28	Dinda Rizmalia	UPN Veteran Jakarta	Snack Bar Umbi Garut Dan Kacang Merah Dengan Mikroenkapsulasi Zat Besi Sebagai Pangan Darurat Fungsional Bagi Ibu Hamil
29	Divara Hana Vania	Universitas Gadjah Mada	Isolasi Dan Identifikasi Peptida Bioaktif Asal Tempe Kacang Botor (Psophocarpus Tetragonolobus) Yang Diolah Menggunakan Ko-Fermentasi Lactiplantibacillus Plantarum Sebagai Agen Antidiabetes
30	Dwi Nur Hidayatin	Universitas Mulawarman	Kajian Bioaktivitas Dan Parameter Kimia Kombucha Berbasis Daun Bidara, Teh Hitam, Dan Jus Pisang Selama Proses Fermentasi
31	Dyah Ayu Widiastuti	Universitas Tidar	Respon Pertumbuhan Dan Kadar Pati Umbi Garut Dengan Aplikasi Paklobutrazol Pada Stres Kekeringan Dalam Mendukung Pengembangan Pangan Fungsional
32	ELEN BETHANIA PASARIBU	Universitas Jember	Inovasi Pengembangan Keju Oles Instan Nabati Berbasis Edamame (Glycinemax (L.) Merrill.) Dan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Alternatif Pangan Rendah Laktosa
33	Elisa Mariani	Universitas Nahdlatul Ulama Yogyakarta	Pengembangan Dietetik Kraker Tinggi Serat Berbasis Tepung Ganyong (Canna Discolor L.) Dan Tepung Kulit Kakao (Theobroma Cacao L.) Sebagai Pangan Fungsional Pencegah Diabetes
34	Elisabeth Nasya Dominika Setyawati Putri	Universitas Padjadjaran	Efektivitas Campuran Pakan Berbasis Lemna Sp. Untuk Peningkatan Kandungan Asam Lemak Pada Telur Ikan Nilem (Osteochilus Vittatus) Sebagai Bahan Baku Substitusi Kaviar Lokal
35	Eris Pransiscah Nainggolan	Institut Teknologi Kalimantan	Analisis Respon Glikemik Tepung Fungsional Dari Ubi Jalar Ungu, Buah Naga Dan Cangkang Rajungan Dengan Pendekatan In Vivo Untuk Mendukung Smart And Green City Ibukota Nusantara
36	Esa Aletheia Christy	Universitas Brawijaya	Pengaruh Aplikasi Abu Terbang Batubara Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Jagung (Zea Mays L.), Sifat Kimia Tanah, Dan Populasi Bakteri Pelarut Fosfat Pada Media Tanah Reklamasi Di Greenhouse.

PENERIMA BANTUAN DANA PENELITIAN

PROGRAM IRN 2025-2026

No	Nama	Perguruan Tinggi	Judul Penelitian
37	Fadhila Zahra Santoso	Universitas Pendidikan Indonesia	Aplikasi Biostimulan Sap Ulva Reticulata Terfermentasi Trichoderma Harzianum Terhadap Pertumbuhan Bayam Untuk Mendukung Program Makan Bergizi Gratis
38	Fadlan Mohamad Gibran	Universitas Pasundan	Formulasi Dan Evaluasi Susu Fungsional Berbasis Daun Kelor Dan Buah Kurma Sebagai Minuman Nutrisi Untuk Anak Dan Lansia
39	Farah Darmansah	Universitas Tadulako	Penggunaan Ekstrak Kulit Bawang Merah Lokal Palu Sebagai Pengawet Alami Dan Lemon Sebagai Agen Aftertaste Pada Mie Basah: Uji Mikrobiologi, Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Sensorik.
40	FARDA PUTRI DIANI	UNIVERSITAS GUNADARMA	Efektivitas Ekstrak Rumput Laut Cokelat (Ascophyllum Nodosum) Sebagai Cryoprotectant Alami Untuk Meningkatkan Toleransi Tanaman Kentang (Solanum Tuberosum) Terhadap Embun Es Di Dataran Tinggi Dieng
41	Fatimatu Azzahra	Universitas Teknologi Sumbawa	Bioprospeksi Dan Produksi Enzim Lipase Dan Protease Dari Bakteri Asam Laktat Asal Palopo Atau Susu Terfermentasi Dari Sumbawa Barat Sebagai Teknologi Pengolahan Limbah Industri Pangan
42	Firdaus Paulus Harapan Jaya Pasaribu	Universitas Udayana	Karakteristik Kombucha Teh Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dengan Penambahan Sari Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.) Pada Fermentasi Sekunder
43	Fitri Hasnidar	Universitas Teuku Umar	Pengembangan Minuman Probiotik Dari Sari Buah Nipah (Nypa Fruticans) Sebagai Agen Fungsional Untuk Menjaga Keseimbangan Mikroflora Usus
44	Fitry Hasan Wau	Universitas Mataram	Analisis Potensi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Asal Madu Trigona Sebagai Probiotik Starter Dalam Proses Fermentasi Pangan Fungsional
45	Gilang Anugrah Romadhan	Universitas Teknologi Sumbawa	Pengembangan Kombinasi Pupuk Hayati Dan Biokontrol Presisi Berbasis Mikrobioma Endogen Bawang Merah (Allium Ascalonicum.) Asli Pulau Sumbawa Terhadap Infeksi Fusarium Sp.
46	Hanifa Az Zahra Anwar	Universitas Bina Nusantara	Pengembangan Wingko Babat Fungsional Tinggi Nutrisi Berbasis Tepung Tempe Dan Kelor Serta Sterilisasi Guna Meningkatkan Umur Simpan
47	Hasby Asshiddiqi	Universitas Trunojoyo Madura	Smart Agriculture Vision System (Savis): Artificial Intelligence Untuk Deteksi Defisiensi Unsur Hara Cepat Pada Tanaman Kedelai (Glycine Max L.)
48	Hipzi Nuraini	Universitas Mataram	Eksplorasi Tanaman Pakan Lebah Trigona Serta Analisis Visual Dan Kualitas Madu Di Dusun Tenggorong, Lombok Utara.
49	Icha Agnes Wulandari	Universitas Sriwijaya	Pengaruh Aplikasi Teknologi Ultrasonik Terhadap Karakteristik Dan Umur Simpan Minuman Fungsional Berbasis Buah Leunca (Solanum Nigrum L.)
50	Imelda Milaros	Universitas Gunadarma	Solarsoy-Tech: Solarisasi Tanah Cerdas Berbasis Mulsa Plastik Bening Dan Kompos Lokal Untuk Pengendalian Layu Sclerotium Dan Peningkatan Nilai Pangan Fungsional Kedelai
51	Indah Baharudin	Universitas Pattimura	Pengaruh Perlakuan Fisik Terhadap Pasta Hotong Buru (Setaria Italica L) Sebagai Kandidat Makanan Bayi
52	Irsyadul Khabib	Politeknik Pembangunan Pertanian Malang	Pengaruh Kombinasi Infusa Daun Pandan Wangi (Pandanus Amaryllifolius) Dan Elektrolit Dalam Air Minum Terhadap Kesehatan Organ Dan Kualitas Daging Ayam Broiler
53	Jasmine Hanna Athiyyah	Universitas Diponegoro	Pemanfaatan Pati Umbi Garut Termodifikasi Sebagai Carrier Fungsional Lokal Untuk Enkapsulasi Ekstrak Ampas Kopi Arabika Melalui Freeze Drying
54	Jennie Rose Komala	Universitas Pelita Harapan	Pengembangan Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Gembili Dan Tepung Kacang Koro Pedang Dengan Fortifikasi Buah Pedada Merah Sebagai Makanan Selingan Antidiabetes

PENERIMA BANTUAN DANA PENELITIAN

PROGRAM IRN 2025-2026

No	Nama	Perguruan Tinggi	Judul Penelitian
55	Kadek Wika Arinata	Universitas Prasetiya Mulya	Pengembangan Roti Sourdough Berbasis Tepung Komposit Talas Beneng Terhidrolisis Amilase Asal <i>Bacillus Subtilis</i>
56	Karisma Depi	Universitas Tribhuwana Tunggaladewi	Evaluasi Respon Varietas Sorgum Terhadap Penerapan Biochar Dan Asam Humat Dalam Meningkatkan Ketahanan Terhadap Kekeringan
57	Kausari Nisrina	Universitas Syiah Kuala	Pengembangan Bead Hidrogel Berbasis Gelatin Kulit Ikan Leubim Untuk Indikator Visual Amina Biogenik Pada Produk Pangan
58	Kemal Abdul Malik	Institut Pertanian Bogor	Nano Fertilizer Double Xerogel Berbasis Pati Talas-Cmc Dengan Inti Kokristal Urea-Panduratin A Dari Limbah Temu Kunci Untuk Peningkatan Efisiensi N & P Pada Lahan Sawah Basah Bogor
59	KHARISMA FADHILLAH	Universitas Halu Oleo	Efek Pemberian Minyak Ikan Kembung (<i>Rastrelliger Kanagurta</i>) Terhadap Profil Lipid Pada Mencit (<i>Mus Musculus</i>) Diabetes Melitus Tipe 2
60	Kores Monang Purba	UNIVERSITAS SILIWANGI	Pemanfaatan Antioksidan Alami Dari Buah Andaliman (<i>Zanthoxylum Acanthopodium</i>) Pada Seed Coating Untuk Mempertahankan Viabilitas Dan Vigor Benih Kedelai Selama Penyimpanan
61	Kunti Dewi Dhasi Aryawan	Universitas Udayana	Optimasi Suhu Dan Lama Pengeringan Menggunakan Response Surface Methodology Terhadap Teh Herbal Celup Kulit Buah Kakao (<i>Theobroma Cacao L.</i>)
62	Lisa Silvia	Universitas Muhammadiyah Yogyakarta	Pengaruh Pemberian 1-Methylcyclopropene Pada Umur Simpan Dan Kualitas Buah Jambu Air Varietas Dalhari (<i>Syzygium Smarangense</i>)
63	Lisha Nur Cahyani	UNIVERSITAS TRUNOJOYO MADURA	Sorghum Drought Detector: Penerapan Computer Vision Yolov8 Berbasis Sistem Web-Based Untuk Deteksi Kekeringan Pada Tanaman Sorgum
64	M. Nizar Alfathoni	Universitas Muhammdiyah Purwokerto	Optimalisasi Budidaya Sorgum (<i>Sorghum Bicolor L.</i>) Berbasis Mikroba Lokal Dan Integrasi Teknologi Iot Untuk Peningkatan Polifenol
65	Maharani Eko Nur Agusningtias	Universitas Negeri Surabaya	Inovasi Beras Porang (<i>Amorphophallus Oncophyllus</i>) Sebagai Pangan Fungsional Lokal Pengontrol Rasa Kenyang Untuk Pencegahan Dan Manajemen Obesitas
66	Maria Nurlian Turnip	Universitas Pembangunan Nasiona "Veteran" Jawa Timur	Pendekatan Sensori Fuzzy Logic Dan Fisikokimia Untuk Identifikasi Atribut Penerimaan Nasi Kecambah Beras Merah Di Bawah Stress Kalsium Klorida
67	Marta Sekar Kinasih	Institut Pertanian Bogor	Inovasi Sup Krim Instan Berbahan Dasar Tepung Sukun Dan Tepung Ikan Lele Sebagai Alternatif Makanan Fungsional Lokal Bergizi Untuk Mendukung Kesehatan Dan Kualitas Hidup Lansia
68	Marwiah Limbotu	Universitas Negeri Gorontalo	Pengembangan Spaghetti Fungsional Berbasis Tepung Rumput Laut Dan Ikan Cakalang Asap
69	Medinna Luna Ibrahim	Institut Teknologi Bandung	Optimasi Suhu Dan Waktu Pengeringan Tomat (<i>Solanum Lycopersicum</i>) Dengan Pre-Treatment $K_2S_2O_8$ 0,2% Dan $CaCl_2$ 1% Menggunakan Metode Response Surface Methodology (Rsm) Terhadap Kadar Air, Total Padatan Terlarut, Susut Bobot, Aktivitas Mikroba, Aktivitas Antioksidan, Dan Organoleptik Sebagai
70	Muhammad Ardianto	Universitas Lambung Mangkurat	Produksi Biofertilizer Tinggi Npk Dari Pome Dengan Proses Fermentasi Anaerobic Em4 Dan Aditif Zeolite
71	Muhammad Samudra Ilham	Universitas Andalas	Potensi Neuroprotektif Dadiah Pada Model Tikus Alzheimer: Pendekatan Molekuler, Kognitif, Histopatologi, Dan Bioinformatika
72	Muhammad Zahid Syauqi	Institut Teknologi Sumatera	Pengembangan Teh Herbal Daun Kumis Kucing (<i>Orthosiphon Stamineus</i>) Dengan Penambahan Stevia (<i>Stevia Rebaudiana</i>) Sebagai Minuman Fungsional Antidiabetes Berbasis Potensi Lokal

PENERIMA BANTUAN DANA PENELITIAN

PROGRAM IRN 2025-2026

No	Nama	Perguruan Tinggi	Judul Penelitian
73	Nadia Artika Devi	Universitas Brawijaya	Potensi Limbah Kulit Buah Pisang (Musa Spp.) Sebagai Pengental Alami Pada Yoghurt Nabati Berbasis Susu Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris)
74	Nanda Fitria Salsabila	Universitas Pendidikan Indonesia	Formulasi Ready-To-Use Therapeutic Food Bite-Sized Bar Berbahan Kacang Gude Dan Ikan Gabus
75	Ngavina Ayu Rahmah	Universitas Persatuan Guru Republik Indonesia Semarang	Karakteristik Fisikokimia Dan Aktivitas Ntioksidadn Kombucha Salak Dengan Pre-Treatment Ultrasonik
76	Nidia Rizki MZ	Universitas Diponegoro	Potensi Ko-Kultur Mikroalga-Bakteri Asam Laktat Untuk Peningkatan Polyunsaturated Fatty Acid (Pufa) Dan Senyawa Bioaktif Sebagai Bahan Pangan Fungsional
77	Patricia Airine Sujatnika	Universitas Jenderal Achmad Yani	Pengembangan Minuman Teh Kombinasi Dari Tanaman Indonesia Kaya Flavonoid Sebagai Pendukung Terapi Gout: Kajian In Silico Dan In Vitro
78	Pirnant Sihotang	Perbanas Institute	Analisis Keputusan Pembelian Produk Olahan Pangan Fungsional Umkm Di Jabodetabek: Uji Model Pengaruh Nilai Fungsional, Citra Merek, Electronic Word Of Mouth, Dan Local Wisdom-Based Marketing
79	Puja Ananda	Institut Teknologi Kalimantan	Potensi Antioksidan Daun Bawang Dayak (Eleutherine Palmifolia (L.)) Pada Biodegradable Film Dari Pati Singkong Untuk Kemasan Roti Sebagai Upaya Mempertahankan Produk Pangan Fungsional
80	Puji Rahmasani Mulyana	UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR	Pengembangan Beras Analog Fungsional Dari Tepung Umbi Udara Dan Sorgum Dengan Penambahan Vco Sebagai Alternatif Diet Bagi Penderita Diabetes
81	Ratna Mentari	Universitas Widya Nusantara	Uji Daya Terima Dan Kandungan Flavonoid Kecap Manis Dengan Substitusi Ekstrak Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L): Inovasi Pangan Bekelanjutan
82	Ratu Prisiconsina	Podomoro University	Pengembangan Model Aplikasi Akuntansi Rantai Pasokan Pangan Fungsional Yang Transparan Dan Akuntabel Di Tingkat Desa Studi Kasus Di Desa Ciputri, Kabupaten Cianjur
83	Renata Lies Batsyeba Pangkerego	Institut Pertanian Bogor	Inovasi Mi Hitam Kluwek Tinggi Serat Rendah Ig Berbahan Sagu Dan Kacang Bambara Sebagai Upaya Pencegahan Obesitas Dan Diabetes
84	Reziq Marchellino Irwan	Universitas Andalas	Inovasi Pangan Fungsional Berbasis Limbah Kulit Kopi Arabika Untuk Mendukung Kesehatan Ginjal: Kajian In-Vivo Dan In-Silico.
85	Rifdah Amalia Ritonga	Universitas Sumatera Utara	Optimasi Formulasi Minuman Fungsional Berbasis Sari Kulit Manggis (Garcinia Mangostana L.), Bunga Telang, Dan Madu Terhadap Sifat Organoleptik Serta Pemanfaatannya Sebagai Preventif Kanker
86	Risna	Universitas Tribhuwana Tunggaladewi	Inovasi Produk Turunan Ubi Cilembu Berbasis Pangan Fungsional: Strategi Pemasaran Dan Analisis Kelayakan Untuk Mendorong Industri Lokal Di Jawa Barat
87	Rizki Dania Tasya	Universitas Jambi	Pengemas Roti Tawar Anti Mikroba: Kertas Ramah Lingkungan Dari Daun Nanas Dan Ekstrak Kunyit
88	Sabila Mahesa Ayu Rahmadan	Politeknik Pembangunan Pertanian Malang	Strategi Produksi Karkas Broiler Sehat Melalui Suplementasi Sinbiotik Berbasis Umbi Gembili (Dioscorea Esculenta L.) Dan Kefir
89	Salwa Ayu Fadila	Universitas Ahmad Dahlan	Analisis Profil Fisikokimia, Mikrobiologi, Dan Penerimaan Sensoris Chocolate Bar Fungsional Dengan Substitusi Pemanis Umbi Bit (Beta Vulgaris L.)
90	Shabrina Puteri Pratama	UPN "Veteran" Jawa Timur	Pengaruh Jenis Gula Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Dan Senyawa Bioaktif Kombucha Dari Cascara Yang Difermentasi Dengan Nanas

PENERIMA BANTUAN DANA PENELITIAN
PROGRAM IRN 2025-2026

No	Nama	Perguruan Tinggi	Judul Penelitian
91	Sovia Oktafioni	Universitas Islam Malang	Preferensi Konsumen Terhadap Pangan Fungsional Berbasis Tempe: Pendekatan Analisis Spasial Di Malang Dan Kediri
92	Sri Agustin	INSTITUT TEKNOLOGI SEPULUH NOPEMBER	Pengembangan Sistem Iot Untuk Penambahan Pupuk Secara Otomatis Berbasis Energi Ramah Lingkungan Dalam Analisis Pertumbuhan Tanaman
93	Syahratul Aini	Universitas Riau	Fortifikasi Hidrolisat Protein Udang Rebon (Acetes Erythareus) Sebagai Sumber Protein Terhadap Tiwul Instan
94	Syifa Riski Fajarini	Universitas Gadjah Mada	Functional Meat Innovation With Spirulina Platensis: Optimalisasi Kualitas, Stabilitas Oksidatif, Dan Ekspresi Gen Antioksidan Daging Broiler
95	Tio Gunawan	Universitas Sahid	Miesazi: Mie Sayur Sagu (Metrocylon Sp) Tinggi Zat Besi Diperkaya Spirulina (Arthospira Platensis) Dan Bayam Merah (Amaranthustricolor L) Berbasis Pangan Lokal Fungsional Alternatif Pencegah Anemia Remaja
96	Utari Darmastuti	Universitas Udayana	Inovasi Yogurt Drink Rendah Gula Berbasis Whey Dengan Penambahan Sari Terong Belanda (Solanum Betacum) Sebagai Minuman Kesehatan Sumber Antioksidan