

No	Nama Lengkap	Perguruan Tinggi/Universitas	Judul Penelitian
1	Abrar Syifa Jusya	Universitas Syiah Kuala	Pengembangan Carbon Sensor Carbon Dot Sisik Ikan Nila Termomodifikasi Seng Oksida Untuk Deteksi Simultan Formalin Dan Amonia Pada Ikan
2	Achmad Tijani	Universitas Gadjah Mada	Pengembangan Model Response Based Management Zone Berbasis Karakteristik Fisik Dan Kimia Tanah Untuk Pemupukan Nitrogen Presisi Pada Benih Padi Lokal Varietas Unggul
3	Adika Pramudya Nugraha	Universitas Gadjah Mada	Aplikasi Biostimulan Rumput Laut Sebagai Strategi Peningkatan Pertumbuhan Dan Mutubulir Padi Hitam Galur Sg270 F8 (Hasil Persilangan Padi Hitam Lokal X Situ Bagendit)
4	Agata Hardiana	Universitas Nusa Cendana	Potensi Fungsional Pangan Tradisional Mudu Metin Asal Lembata, Nusa Tenggara Timur : Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri
5	Aldi Kurniawan	Universitas Jambi	Optimasi Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Yoghurt Kedelai (Soyghurt)
6	Amirul Irfansyah	Universitas Andalas	Pemanfaatan Pelet Herbal Berbasis Tanaman Lokal Sebagai Phytogenic Feed Additive Untuk Mengoptimalkan Performa Produksi Dan Kualitas Karkas Ayam Pedaging
7	Anindya Aulia Prameswari	STIKes Pertamedika	Pengaruh Edukasi Gizi Berbasis Permainan "Monogizi" Terhadap Preferensi Konsumsi Buah Dan Sayur Pada Siswa Sekolah Dasar
8	Annisa Tri Rahmawati	Universitas Tadulako	Pemanfaatan Mikoriza Arbuskular Dan Komponen Fungsional Pendukung Untuk Meningkatkan Produktivitas Dan Ketahanan Penyakit Kudis Pada Ubi Jalar Di Lahan Kering
9	Antonius Febri Tri Prasetya	Institut Teknologi Sumatera	Pengembangan Minuman Serbuk Nabati Instan Berbahan Kacang Bogor (Vigna Subterranea) Dan Beras Merah (Oryza Nivara) Menggunakan Metode Foam Mat Drying Sebagai Produk Fungsional Berbasis Potensi Lokal
10	Arsila Dwi Dayavi	Universitas Mataram	Valorisasi Limbah Batang Nanas Sebagai Crude Protease Untuk Produksi Hidrolisat Protein Ulva Lactuca Sebagai Natural Umami Enhancer Rendah Natrium
11	Aulia Rahma Hendri	Institut Teknologi Sepuluh Nopember	Pengembangan Active Edible Coating Sodium Alginat Dengan Ekstrak Jantung Pisang Dan Fenolat Dedak Sorgum Pada Tomat
12	Aura Faqiha Bahrainy	Universitas Sumatera Utara	Optimalisasi Suhu Dan Waktu Pengeringan Oven Terhadap Zat Bioaktif Dan Potensi Antidiabetik Serbuk Bawang Merah Samosir
13	Aura Fiorela	Universitas Udayana	Karakteristik Serbuk Ekstrak Ikan Lemuru (Sardinella Lemuru) Hasil Mikroenkapsulasi Dengan Variasi Rasio Maltodekstrin Dan Whey Protein Isolate
14	Azka Ibrah Mayditama	Universitas Gunadarma	Perancangan Alat Pengering Tenaga Surya Semiotomatis Multi-Komoditas Berbasis Kendali Suhu Dan Kelembapan Untuk Mendukung Produktivitas Umkm Olahan Pangan Lokal
15	Azka Qotrunada	Universitas Brawijaya	Sinergi Komponen Bioaktif Dan Probiotik (Terenkapsulasi Dan Non-Enkapsulasi) Dalam Pengembangan Krim Keju Santan Kelapa Fungsional Terhadap Pembentukan Metabolit Bioaktif, Aktivitas Antioksidan, Dan Viabilitas Produk
16	Betania Klarita Barimbing	Universitas Prasetya Mulya	Karakteristik Fisikokimia, Sensori, Dan Bioavailabilitas Kopi Arabika Toba Dengan Berbagai Tingkat Penyangraian Dan Penggilingan, Serta Metode Penyeduhan
17	Brennyta Salsabila Prabowo	Universitas Diponegoro	Pengembangan Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Umbi Garut Dan Kacang Merah Dengan Fortifikasi Tepung Jangkrik Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Lokal

No	Nama Lengkap	Perguruan Tinggi/Universitas	Judul Penelitian
18	Chelsea Franssiska Putri Gautama	Universitas Surabaya	Karakterisasi Kimia Dan Penjaminan Mutu Prototipe Minuman Kesehatan Berbasis Umbi Dioscorea Alata L. Dengan Metode Granulasi Basah
19	Cherin Tri Amanda	Universitas Sebelas Maret	Pengembangan Biocoating Kitosan/ZnO-Nps/Ceo Untuk Mempertahankan Mutu Pisang Ambon (Musa Acuminata): Optimasi Formulasi Rsm-Bbd Dengan Pendekatan Green Synthesis
20	David Chow	Universitas Universal	Implementasi Lightweight Edge Ai Pada Aplikasi Android Luring Untuk Deteksi Dini Penyakit Bulai (Downy Mildew) Guna Menjamin Mutu Fisik-Reologi Pati Jagung Pulut Lokal
21	DELA SYAISA MARETA	UPN "VETERAN" JAWA TIMUR	Biofortifikasi Selenium Pada Beras Merah Melalui Germinasi: Profil Gaba, Senyawa Fitokimia, Dan Optimasi Karakteristik Sensori Berbasis Fuzzy Logic
22	Dila Salsabila Ramadhan	Universitas Siliwangi	Evaluasi Potensi Antijamur Ekstrak Daun Sirsak (Annona Muricata L.) Terhadap Fusarium Oxysporum F. Sp. Cubense Penyebab Penyakit Panama Pada Tanaman Pisang: Pendekatan In Silico, In Vitro, Dan In Vivo
23	Dimas Ariyanto	Universitas Tidar	Suplementasi Rumput Laut Tropis Pada Pakan Itik Magelang Untuk Menghasilkan Telur Fungsional Kaya Asam Lemak Tidak Jenuh Dan Zat Besi Dalam Mendukung Pencegahan Stunting
24	Edwardo Harvey	Universitas Riau	Karakteristik Kombucha Dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Serai Dan Jahe Merah.
25	Efraim umbu reku	Universitas Tribhuwana Tungadewi	Karakterisasi Komposisi Nutrisi Dan Respons Fisiologis Tanaman Suweg (Amorphophallus Paeoniifolius) Malang Akibat Inokulasi Mikoriza Arbuskulas Untuk Pangan Fungsional Low-Gi.
26	Elsa Monica	Institut Teknologi Bandung	Produksi Senyawa Fenolik Dari Coffee Silverskin Melalui Solid State Fermentation Oleh Phanerochaete Chrysosporium Menggunakan Metode Ultrasound Assisted Extraction Untuk Pengembangan Bahan Minuman Fungsional
27	Faiz Mahardika	Politeknik Negeri Banyuwangi	Pengembangan Bubuk Sinbiotik Kaya Kolagen Dan Kalsium Berbasis Ekstrak Tulang Ayam Broiler Dan Inulin Gembili Banyuwangi Sebagai Pangan Fungsional
28	Faurus Wijaya	Universitas PGRI Semarang	Biotransformasi Ampas Kopi Terfermentasi Ganoderma Lucidum Melalui Analisis Profil Metabolomik, Fitokimia, Dan Potensi Antioksidan Sebagai Kandidat Bahan Pangan Fungsional
29	Fharaz Jhanizza	Universitas Islam Negeri (UIN) Kendari	Sensor Pendeteksi Kontaminan Pestisida Pada Produk Pangan Berbasis Elektroda Hijau Karbon Cangkang Sawit Termodifikasi Perak Nanoflower
30	Firmansyah Naufal Hafist	Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya	Integrasi Ekstraksi Hijau Dan Enkapsulasi Limbah Kulit Garcinia Tetrandra Sebagai Kandidat Antidiabetes Untuk Mendukung Kesehatan Metabolik Berkelanjutan
31	Hana Firahmatillah	Universitas Medika Suherman	Potensi Antioksidan Kombucha Buah Bisbul (Diospyros Blancoi) Sebagai Minuman Fungsional: Karakterisasi Dan Evaluasi Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Dpph Dan Abts
32	Hector Bilker Panjaitan	Universitas Lambung Mangkurat	Isolasi Fraksi Fenolik Dan Asam Lemak Bebas Dari Pome Sebagai Bio-Insektisida
33	Ida Ayu Sri Widyastuti	Universitas Udayana	Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Tepung Kacang Gude (Cajanus Cajan (L.) Millsp.) Terhadap Karakteristik Mi Basah Bebas Gluten

No	Nama Lengkap	Perguruan Tinggi/Universitas	Judul Penelitian
34	Idea Mutiara Suci	UPN "VETERAN" JAWA TIMUR	Pasteurisasi Ohmic Heating Untuk Pengendalian Mikroorganisme Dan Retensi Bioaktif Pada Kombucha Cascara Yang Difermentasi Nanas
35	Ilham Maulana	Universitas Pancasila	Inovasi Sereal Serbuk Instan Berbasis Kulit Jeruk Medan Dan Kulit Pisang Kepok Sebagai Pangan Fungsional Gastroprotektor Pada Keadaan Gastropati Diabetikum.
36	Jetri Maria Simbolon	Universitas Negeri Papua	Karakterisasi Fisikokimia, Organoleptik Dan Stabilitas Warna Brownies Crispy Sagu Dengan Penambahan Minyak Buah Merah (Pandanus Conoideus L.) Sebagai Pewarna Alami
37	Kadek Marsyani	Universitas Padjadjaran	Karakterisasi Dan Evaluasi Awal Formulasi Pakan Fungsional Berbasis Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Gelatin Ceker Ayam Terhadap Ikan Nilem (Osteochilus Vittatus) Sebagai Upaya Penguatan Pangan Lokal
38	Kent Pranata Tjandra	Universitas Prasetya Mulya	Pengaruh Waktu Penyimpanan Roti Ubi Jalar Oranye Terhidrolisis Terhadap Pertumbuhan Bifidobacterium Adolescentis Secara In Vitro
39	Khaylila Tesya Angelina	Universitas Udayana	Pengembangan Smart Packaging Berbasis Biodegradable Film Dengan Penambahan Ekstrak Antosianin Terong Belanda (Solanum Betaceum Cav.) Sebagai Indikator Kesegaran Daging Ayam
40	Krishnaya Dina Aulia Putri	Universitas Medika Suherman	Pengembangan Glucofizz: Effervescent Drink Berbasis Nanoenkapsulasi Ekstrak Limbah Biji Rambutan (Nephelium Lappaceum L.) Sebagai Pangan Fungsional Pendukung Pengendalian Glukosa Darah
41	Lavie Farhie Iffataki	Universitas Brawijaya	Pengembangan Yogurt Nabati Tinggi Protein Berbasis Kacang Hijau-Oat Dengan Variasi Jenis Dan Konsentrasi Isolat Protein: Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologis, Dan Fenolik Total
42	Lisna Yanti	Universitas Sulawesi Barat	Analisis Sikap Dan Preferensi Generasi Z Terhadap Produk Pangan Tradisional Olahan Kelapa Di Kabupaten Majene (Studi Pada Produk Jepa, Golla Kambu, Dan Baje)
43	Listiarini	Universitas Sahid	Pengembangan Beras Analog Rendah Gula Berbasis Bahan Lokal (Garut, Kacang Merah, Dan Gracilaria Spp.) Untuk Prediabetes Sebagai Upaya Mewujudkan Penganekaragaman Pangan Dan Menunjang Pembangunan Ketahanan Pangan Nasional
44	Maharatri Paramesthi	Universitas Diponegoro	Karakteristik Kimia, Fisik, Fungsional, Dan Sensoris Cereal Flakes Berbasis Komposit Tepung Sorgum Dan Tepung Porang
45	Mochamad Rafi Hidayatulloh	Universitas Brawijaya	Pemanfaatan Limbah Pertanian Melimpah Dan Bacillus Amyloliquefaciens Untuk Peningkatan Produksi Sorgum Di Tanah Ultisol
46	Mohammad Fahrul Rizal	UIN Sunan Gunung Djati Bandung	Pengaruh Scobee (Madu Fermentasi Berbasis Scoby) Terhadap Pertumbuhan Mencit (Mus Musculus) Malnutrisi Berdasarkan Analisis Hormon Pertumbuhan Dan Ekspresi Ghr, Igf1, Igf2
47	Muhamad Saib Salat	Universitas Negeri Tidar	Pengembangan Daging Itik Magelang Premium Melalui Suplementasi Rumput Laut Tropis (Palisada Perforata) Sebagai Feed Additive Alami
48	Muhammad Fahmi Labibi	Universitas Tidar	Pengembangan Snack Bar Berbasis Tepung Anggur Laut (Caulerpa Lentilifera) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Sebagai Pangan Lokal Kaya Serat Dan
49	Muhammad Zaim Azhari	Universitas Baiturrahmah	Potensi Kombinasi Susu Kambing Fermentasi Berbasis Dadiah Dan Madu Galo-Galo Sebagai Pangan Fungsional Lokal Pada Model Diebetas Melitus Tipe 2

No	Nama Lengkap	Perguruan Tinggi/Universitas	Judul Penelitian
50	Mutia Sriwahyuni	Institut Teknologi Bandung	Pengaruh Aplikasi Fine Bubble Water Sebagai Agen Pencucian Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Cabai Merah Besar (<i>Capsicum Annuum</i> L.) Selama Penyimpanan
51	Nadine Charine	Universitas Pelita Harapan	Inovasi Dual-Stage Energy Hydrogel Berbasis Pati Talas Beneng Untuk Nutrisi Olahraga Berkelanjutan
52	Nadiyah Madkhulatul Jannah	Institut Teknologi Bandung	"Analisis Perubahan Komunitas Mikroba Dominan Dan Ketahanan Simpan Tomat (<i>Solanum Lycopersicum</i> L.) Pascapanen Setelah Perlakuan Cell-Free
53	Najma Kiara Khansa	IPB University	Komposit Nanozyme Karbon Terdoping Nitrogen Dari Biomassa Ampas Kopi Sebagai Biosensor Kolorimetrik Berbasis Green Chemistry Untuk Penentuan Senyawa Fenolik Dan Total Antioksidan Pada Komoditas Hortikultura
54	Nasrum Amru Sallam	IPB University	Fruit Leather Buah Tropis Indigenous Pisang Dan Salak Terfortifikasi Fe-Peptida Kolagen Kulit Tuna Sebagai Kandidat Sumber Besi Bioaksesibel Bagi Remaja Putri
55	Naura Syifa Natadikara	Institut Teknologi Bandung	Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Tomat Kering (<i>Solanum Lycopersicum</i> L.) Hasil Pengeringan Dengan Perlakuan Awal Kalium Metabisulfat 0,2% Dan Kalsium Klorida 1%
56	Nawangsari Fadhilah	Universitas Sultan Ageng Tirtayasa	Optimasi Produksi Fruktooligosakarida (Fos) Dari Nira Aren (<i>Arenga Pinnata</i>) Lebak Melalui Sintesis Enzimatis Dan Purifikasi Karbon Aktif Sebagai Kandidat Prebiotik Fungsional
57	Nayla Rana Zahira	Universitas Diponegoro	Pemanfaatan Pati Umbi Garut Termodifikasi Sebagai Mikrokapsul Ekstrak Kopi Arabika Pada Formulasi Whey Latte
58	Nur Sofia Rezky	UPN "VETERAN" JAKARTA	Kraker Dietetik Berbahan Dasar Tepung Komposit Kacang Bambara (<i>Vigna Subterranea</i>) Dan Jewawut (<i>Setaria Italica</i>) Tergerminasi
59	Nur Ukhwatun Nisa	IPB University	Sintesis Dan Karakterisasi Oleogel-Templated Oleofoam Minyak Mata Ikan Tuna Serta Aplikasinya Pada Spread Krim Fungsional
60	Nyiyau Kaisya Tara Tazkia	Universitas Mataram	Analisis Potensi Probiotik Indegenus Asal Madu Trigona Sebagai Biopreservatif Fungsional Pada Produk Susu Kambing Peranakan Etawa
61	Oei Ming En	Universitas Pelita Harapan	Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Berbasis Belimbing Wuluh (<i>Averrhoa Bilimbi</i> L.) Yang Berpotensi Sebagai Antidiabetes
62	Qatrunnada Salsabila Avril Rusydah	Universitas Sebelas Maret	Pengembangan Kemasan Cerdas Pati Biji Nangka/ Pva Dengan Betasianin Kulit Buah Naga Sebagai Indikator Kesegaran Udang Vaname (<i>Litopenaeus Vannamei</i>)
63	Rati Apriyanti	Universitas Sriwijaya	Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologis, Dan Sensoris Pempek Dengan Penambahan Bubuk Ekstrak Bunga Telang Pada Berbagai Konsentrasi
64	Revi Mariska Kuhadi	Institut Teknologi Kalimantan	Optimalisasi Ekstraksi Glukomanan Porang Kalimantan Timur Dengan Nades-Uae Dan Aplikasinya Pada Peningkatan Karakteristik Reologi Dan Organoleptik Fish Ham Ikan Bawis (<i>Siganus Canaliculatus</i>) Sebagai Pangan Fungsional Dengan Aktivitas Ace Inhibitor

No	Nama Lengkap	Perguruan Tinggi/Universitas	Judul Penelitian
65	Revia Syafutri	IPB University	Modifikasi Nanosilika Berbasis Biomassa Pertanian Bogor Pada Sistem Hibrid Tio ₂ /K ₂ MoO ₄ Sebagai Etilen Scavenger Dan Sensor Film Buah Pascapanen Untuk Mendukung Ekonomi Sirkular
66	Rezky Tangketora	Universitas Halu Oleo	Pengembangan Snack Bar Berbasis Tepung Kabuto Asal Muna Dengan Fortifikasi Hidrolisat Protein Ikan Lele Sebagai Potensi Pangan Fungsional Lokal
67	Rizky Galang Laksana	Universitas PGRI Semarang	Pengembangan Serbuk Bioaktif Ekstrak Parijoto (<i>Medinilla speciosa</i>) Melalui Teknologi Mikroenkapsulasi Dengan Perbedaan Konsentrasi Pati Berpori Sebagai Carrier
68	Rizqa Amalia Dwi Kartika	Universitas Mataram	Skrining Aktivitas Antagonistik Bakteri Asam Laktat Probiotik Terhadap Bakteri Pembusuk Dan Pembentuk Histamin Pada Ikan Tuna Sebagai Dasar Perkembangan Biopreservatif Fungsional
69	Salsabila Agista Rahayu	Stikes Adi Husada Surabaya	Analisis Spasial Pola Sebaran Kejadian Keracunan Pangan Akibat Makanan Bergizi Gratis (Mbg) Di Kota Surabaya
70	Salsabila Putri Ramadhan	Institut Teknologi Kalimantan	Pengembangan Sup Krim Instan Berbasis Pati Resisten Tipe Iii (Rs3) Umbi Kujang (<i>Colocasia esculenta</i>) Dengan Fortifikasi Tepung Udang Papai (<i>Acetes</i> Sp.)
71	Salwa Nursalsa Sabila	UIN Sunan Gunung Djati Bandung	Isolasi Dan Karakterisasi Mikrobiota Asal Lebah Heterotrigona Itama Dan Produk Turunannya Sebagai Kandidat Probiotik Untuk Mendukung Kesehatan Saluran Cerna
72	Shalom Philadelphia	Unika Atma Jaya Jakarta	Pengaruh Konsumsi Tempe Kuning Fermentasi <i>Rhizopus microsporus</i> Var <i>Azygosporus</i> (Aath 24) Terhadap Biomarker Fungsi Ginjal Tikus Wistar: Uji
73	Siska Maryanti	Universitas Teknologi Sumbawa	Evaluasi Bubuk Instan Nutrasetikal Multifungsi Kombinasi Tumbuhan Lamota (<i>Salicornia</i> Sp.) Dan Lato (<i>Caulerpa</i> Sp.) Sebagai Suplemen Kesehatan Secara In Vitro Dan In Silico
74	Sofie Herline	Universitas Buana Perjuangan Karawang	Peptida Ganda (Anti-Ace Dan Antioksidan) Kopi Sanggabuana Berbasis Peptidomik Dan In Silico Untuk Ingredien Fungsional
75	Sri Wulandari	Universitas Tadulako	Produksi Minuman Sinbiotik Berbasis Daging Kaktus (<i>Opuntia ficus-indica</i>) Dan Sari Lemon (<i>Citrus limon</i>): Uji Fisikokimia, Profil Organoleptik Dan Inhibisi Alpha Glukosidase Secara In Vitro
76	Suci Amilatus Nasivah	Universitas Trunodjoyo Madura	Efek Pre-Treatment Konvensional Dan Non-Konvensional Untuk Pengembangan Snack Sehat "Dehydrated Guava Chips" Dengan Proses Freeze Drying.
77	Theodorus Aryo Bimo Susanto	Universitas Atma Jaya Yogyakarta	Optimasi Fermentasi Biji Kopi Robusta (<i>Coffea canephora</i>) Hijau Menggunakan <i>Rhizopus oligosporus</i> Untuk Meningkatkan Aktivitas Inhibisi A-Amilase
78	Thisa Nur Amalia	Universitas Cenderawasih	Inovasi Mie Instan Fungsional Berbasis Sagu (<i>Metroxylon sagu</i> Rottb.) Dengan Fortifikasi Ikan Ekor Kuning Dan Fucoidan Dari Alga Cokelat (<i>Sargassum</i> Sp.) Sebagai Pencegahan Stunting Berbasis Sumber Daya Lokal: Studi Praklinik Pada Mencit
79	Tirza Damar Ratri	Universitas Santo Borromeus	"Pengembangan Muffin Berbasis Tepung Sorgum Dengan Substitusi Gula Putih Menggunakan Pasta Daging Kurma"
80	Umam Hakim Al-Fitrah	Universitas Lambung Mangkurat	Inovasi Smart Biofertilizer Berbasis Granul Kompos Sawit Dengan Coating Matrix Pfad Sebagai Pupuk Pelepasan Lambat (Slow-Release)

No	Nama Lengkap	Perguruan Tinggi/Universitas	Judul Penelitian
81	Yasmin Aulia Rahmi	Universitas Pendidikan Indonesia	Valorasi Tepung Rasi Hasil Samping Tapioka Melalui Pengembangan Red Velvet Cake Bebas Gluten Dengan Angkak Sebagai Pewarna Alami Serta Karakterisasi Dan Penerimaan Konsumen
82	Yuannanda Bhoko Kanni	Universitas Nusa Cendana	Bioprospeksi Pati Pisang Wini Dan Luan Asal Nusa Tenggara Timur Sebagai Kandidat Prebiotik Untuk Pangan Fungsional
83	Yunri Julia Melviani	Universitas Negeri Padang	Inovasi Nanoemulsi Ekstrak Turbinaria Ornata Berbasis Sumber Daya Hayati Laut Sumatera Barat Sebagai Bio-Preservative Pangan Terhadap Bakteri Cemaran Pangan

Kami mohon para Peserta IRN 2026-2027 namanya tertera pada lembar pengumuman ini untuk segera **mengkonfirmasi kesediaannya** menjadi Peserta IRN 2026-2027, paling lambat **tgl 30 September 2026**, Pkl. 17.00 WIB, Dapat menghubungi Sdr. Fiky (0813) 78339223 atau Ibu Terry (0812)95504239

Hormat kami,

Panitia IRN