

PENGUMUMAN

HASIL KEPUTUSAN DEWAN PAKAR PROGRAM IRN PESERTA PROGRAM INDOFOOD RISET NUGRAHA 2021 - 2022



NO	NAMA	JUDUL PENELITIAN	PT
1	Adrian Wangsawijaya Santoso	Pemanfaatan Pangium edule dalam Mengatasi Kontaminasi Bakteri Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Salmonella typhimurium, Klebsiella pneumoniae pada Makanan	Indonesia International Institute for Life Sciences (i3L)
2	Aisyah Agis Rahmawati	Inovasi Minuman Milenial Blacksoyghurt Kaya Antioksidan Isoflavon, Genistein, Dan Daidzein Sebagai Booster Imun Anti Covid-19	Universitas Diponegoro
3	Anggita Bella Siez Kanita	Isolasi dan Karakterisasi Khamir Indigenous Dari Wine Coffee yang Berpotensi sebagai probiotik	Universitas Brawijaya
4	Anisah Nur Fatimah	Pemodelan Matematis Produktivitas Tanaman Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Yang Dibudidayakan Dengan Aplikasi Pupuk Organik Cair Dari Limbah Marmut (Cavia Porcellus)	Institut Teknologi Bandung
5	Annisa Noor Rachmawati	Pengembangan Produk Oles Berbasis Oleogel Minyak Sawit Merah Sebagai Pangan Fungsional Kaya Provitamin A Untuk Membantu Meningkatkan Imunitas Tubuh	Institut Pertanian Bogor
6	Apriani Cissyvana Paskaline	Selai Lembaran Buah Pandan Anggur Papua (Sararanga simosa Hemsley) Sebagai Prospek Olahan Pangan Tinggi Antioksidan Lokal Papua	Universitas Cendrawasih
7	Armelya Rusdiyanto	Formulasi Mi Instan Tersubstitusi Tepung Ganyong (Canna edulis Kerr.) dengan Penambahan Ekstrak Wortel (Daucus carota L.) Sebagai Pangan Fungsional di Masa Pandemi COVID-19	Universitas Jend. Soedirman
8	Arsella Nanda Shita Defi	Karakteristik Pengembangan Kencur Dan Serai Sebagai "Cereal Drink" Berbasis Talas Kimpul Untuk Pereda Batuk Dimasa Pandemi Covid-19	Universitas Sahid
9	Aulal Muna	Optimalisasi Pembuatan Kefir Kolostrum Bubuk Sebagai Pangan Fungsional dengan Penambahan Filler Susu Skim	Universitas Diponegoro
10	Bryan	Pengembangan Metode Mutagenesis Menggunakan Etil Metan Sulfonat (EMS) sebagai Tahapan Awal Pemuliaan Tanaman Jahe Merah (Zingiber officinale Rosc)	Unika Atmajaya Jakarta
11	Clarissa Angelina Novita Cahyono	Roti Tawar Adonan Asam (Sourdough) Dengan Substitusi Tepung Growol Dan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Sumber Kalsium	Unika Atmajaya Yogyakarta
12	Cut Syifa Luqyana	Pengaruh Durasi Blanching Dan Pengeringan Terhadap Pola Perubahan Kandungan Senyawa Bioaktif Pada Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Var. Ayamurasaki)	Institut Teknologi Bandung
13	Deiska Centrilisyana	Peningkatan Potensi Pati Porang (Amorphophallus muelleri Blume) untuk Produk Pangan dengan Penghilangan Kalsium Oksalatnya Menggunakan Asam Sitrat	Universitas Sriwijaya
14	Diah Oktavia sari	Efektivitas Ekstrak Polychaeta Sebagai Agen Trombolitik Terhadap Penurunan Pembekuan Darah	Universitas Tidar
15	Dini Prasetyo Wati	Efektivitas Kombinasi Glukomanan Umbi Porang (Amorphophallus muelleri blume) dan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Penurunan Obesitas Tikus Putih (Rattus norvegicus)	Universitas Muhammadiyah Surakarta
16	Eka Febri Rahmawati	Prospek Pengembangan Produk Sargum Choux Pastry Berbasis Rumput Laut Cokelat Sargassum Sp Asal Papua Sebagai Makanan Pendamping Dalam Upaya Pencegahan Stunting Dini	Universitas Cendrawasih
17	Endang Setiani	Potensi Tumbuhan Katuk Hutan (Phyllanthus Reticulus) Sebagai Bahan Baku Pangan Fungsional	Universitas Papua
18	Ersi Yulianti	Performansi Agronomi dan Ketahanan Rendaman dari Galur Padi BC2F2 Turunan Tinggong/Swarna	Universitas Syiah Kuala
19	Eusi Prihatini	Pengembangan Bahan Baku Kolagen Dari Limbah Sisik Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Sebagai Zat Pengawet Dan Pengemulsi Pada Makanan	Universitas Buana Perjuangan

PENGUMUMAN

HASIL KEPUTUSAN DEWAN PAKAR PROGRAM IRN PESERTA PROGRAM INDOFOOD RISET NUGRAHA 2021 - 2022



NO	NAMA	JUDUL PENELITIAN	PT
20	Fadila Ainuriza	Karakteristik Snack Bar Fungsional Dari Tepung Jewawut Dan Tepung Mocaf	Universitas Trunojoyo Madura
21	Fairus Hisanah Hibatullah	Pengaruh Kombinasi Biochar Limbah Cangkang Kelapa Sawit (Elaeis Guineensis Jacq.) Dan Pupuk Kompos Ayam Yang Diperkaya Mikroba Pelarut Fosfat Dalam Meningkatkan Ketersediaan Hara P Pada Tanah Andisol Serta Produksi Tanaman Kentang (Solanum Tuberosum L.) Di Kabupaten Karo	Universitas Sumatera Utara
22	Febriyanti Pratiwi	Pemanfaatan Mikroalga Chlorella Vulgaris Sebagai Penambah Omega-3 Pada Fortifikasi Cookies Tradisional Bagea Sagu Menggunakan Metode Mikroenkapsul	Universitas Hasanuddin
23	Floencia Angel Meliana	Inovasi Susu Kefir Beras Merah Sebagai Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Sistem Imun	Universitas Kristen Duta Wacana
24	Furqon Maulana	Uji Pemanfaatan Pupuk organik dari Limbah Kubis Dengan Penambahan Indigenou Microoragnism Terhadap Pertumbuhan Sorgum	Universitas Tidar
25	Graciela Delarosa	Pengembangan Kemasan Cerdas Berbasis Kitosan Termodifikasi Dipadukan dengan Antosianin Bunga Telang (Clitoria ternatea) sebagai Indikator Kesegaran Daging Ayam	Unika Atmajaya Jakarta
26	Hanim Mufarrihah Octaviyana	Karakteristik fisiko kimia Minuman Jeli Sumber Prebiotik Dengan Perbedaan Konsentrasi Karagenan, Glukomanan, Dan Tepung Pisang Terfermentasi	Universitas Jember
27	Helmaliya Hamid	Pengaruh waktu Fermentasi terhadap Kadar Asam Fitat Tempe Biji kelor	Universitas Tadulako
28	I Kadek Dwi Andi Krishna Putra	Potensi Pangan Fungsional Mie Kering Melalui Penambahan Tepung Suweg Termodifikasi Dan Bubuk Daun Kelor	Universitas Udayana
29	Indah Novita Sari	Potensi Tepung Jagung Ungu (Zea mays L.) dan Tepung Ubi Ungu (Ipomea batatas L.) dalam Pembuatan Beras Analog Untuk Meningkatkan Sistem Imun Pasca Pandemi COVID-19	Universitas Sahid
30	Izmaya Nur Fadilla	Pengembangan Produk Permen Jelly Kulit Buah Matoa (Pometia pinnata) asal Papua sebagai antioksidan	Universitas Cendrawasih
31	Kania Andira Fitrah	Bakso Ayam Kub Fortifikasi Ekstrak Daun Sirsak (Annona Muricata Linn) : Tinjauan Kandungan Protein, Daya Ikat Air, Organoleptik, Dan Aktivitas Antioksidan	Universitas Jember
32	Kartika Putri Sholikhah	Potensi Antioksidan Alami Rempah Bunga Honje Hutan (Etlingera Hemisphaerica (Blume) R.M.Sm.) Dan Isolasi Senyawa Aktifnya	Universitas Jend. Achmad Yani
33	Laras Nur Jannah	Ekspresi Gen Ahchi Pengkode Antosianin Dan Analisis Kandungan Metabolit Sekunder Pada Kacang (Arachis Hypogaeal.'Lurik')Genetika dan pemuliaan Tanaman	Universitas Gadjah Mada
34	Lisnawati Sudin	Formulasi Dan Efektifitas Cairan Pengharum Ruangan anti Nyamuk Dari Ekstrak Daun Cengkeh(Syzygium Aromaticum L.)	Universitas Khairun
35	Megawati	Peningkatan Immunoglobulin Yolk (IgY) Telur Itik Magelang Sebagai Pangan Fungsional Pada Masa Pandemi COVID19	Universitas Tidar
36	Melyana Febryantari Wardana	Preferensi Masyarakat Dalam Mengonsumsi produk Rempah (Jamu) Untuk Meningkatkan Imun Tubuh Pasca Pandemi	Universitas Islam Malang
37	Moh. Fahri kholilur Rohman	Pengembangan Produk Herbal Cabe Jamu Madura Untuk Menjaga Imunitas Tubuh Dalam Menangkal Virus Covid-19	Universitas Trunojoyo Madura
38	Muhammad Rifqy Haidar	Optimasi Formula Soyghurt Probiotik Powder edamame Dengan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah Sebagai Pangan Fungsional kaya Antioksidan	Universitas Jember
39	Nareta Defiani	Pengaruh Pakan Alternatif Campuran Mikroalga (Chlorella Vulgaris) Dan Tanaman Mata Air (Azolla Microphylla) Terhadap Ekspresi Gen Prl Pada Ayam Hibrida Unggul	Universitas Gadjah Mada

PENGUMUMAN

HASIL KEPUTUSAN DEWAN PAKAR PROGRAM IRN PESERTA PROGRAM INDOFOOD RISET NUGRAHA 2021 - 2022



NO	NAMA	JUDUL PENELITIAN	PT
40	Neneng Munifahs	Formulasi Jahe (Zingiber Officinale) dan Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii) sebagai Minuman Fungsional untuk Penurunan Derajat Dismenorea	Universitas Sahid
41	Norliani	Peningkatan Mutu Produk Mandai Cempedak Sebagai Pangan Fungsional di Era Pandemi Covid-19 Dengan Penambahan Kultur Pemula	Universitas Lambung Mangkurat
42	Nurma Aulani	Efektivitas Hormon Paclobutrazol dan Manipulasi Poliploidi Terhadap Optimalisasi Tanaman Porang (Amorphophallus oncophyllus) sebagai Sumber Pangan Fungsional	Universitas Tribhuwana Tungadewi
43	Panca Rahayu Anggi	Embriogenesis Somatik Ubikayu (Manihot esculenta) Klon UNILA UK-1 Untuk Transformasi Genetik yang Efisien	Universitas Lampung
44	Putu Supartini	Mie Instan Gluten Free Kaya Antioksidan Dan Serat Pangan Berbasis Tepung Komposit Mocaf Dan Talas Dengan Penambahan Glukomanan	Universitas Udayana
45	Rehan Almira	Pemanfaatan Eksopolisakarida Bakteri Asam Laktat Asal Minuman Sinbiotik Ubi Jalar Ungu Sebagai Imunomodulator	Universitas Muhammadiyah Malang
46	Rezhelena Moesriffah	Antikoagulan Polisakarida Sulfat Pada Tonic Food Teripang Kering Dari Proses Rehidrasi Dengan Bantuan Ultrasound	Institut Pertanian Bogor
47	Rhafiq Abdul Gani	Pengembangan Biodegradable Mulch Film dari Pati Ubi Nagara Menggunakan Spray sebagai Pengganti Plastik Mulsa Konvensional Pada Budidaya Pertanian	Universitas Lambung Mangkurat
48	Ricky	Modifikasi Dan Formulasi jantung Pisang Dalam Jelly Drink Sebagai Sumber Prebiotik	Unika Soegijapranato
49	Riyadhotul Qibtiyah	Pengaruh Konsentrasi Madu Trigona Terhadap Mutu Kimia, Mikrobiologi, Dan Sensoris Yoghurt Sari Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L.)	Universitas Mataram
50	Sheila Nurhasanah	Potensi Antioksidan Kombinasi Buah Karamunting, Jeruk Kunci, Dan Buah Kelubi Sebagai Nutrasetika Khas Bangka Belitung	Universitas Jend. Achmad Yani
51	Siti Aisa	Sup Krim Instan Substitusi Pangan Lokal Ubi Banggai (Dioscorea Alata L.), Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Ikan Duo (Awaous Melanocephalus) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Untuk	Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Widya Nusantara Palu
52	Syafiq Dwiputra Wijaya	Kajian Pembuatan Oleogel Berbasis Minyak Ikan sebagai Ingridien Pangan Fungsional Berbentuk Padat yang Kaya Asam Lemak Omega-3	Institut Pertanian Bogor
53	Syahril Kurniawan	Laktat (BAL) Asal Madu Hitam dan Potensi dalam Pembuatan Madu Herbal Probiotik	Universitas Teknologi Sumbawa
54	Tri Rizky Ananda	Formulasi Pembuatan Minuman Berkarbonasi Ekstrak Rimpang Jahe Merah (Zingiber Officinale Rosc) Dengan Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa Belimbi) Dan Pengaruhnya	Universitas Sumatera Utara
55	Ulfa Febiana Whatin	Pengembangan dan Standarisasi Produk Ikan Bage Sumbawa Probiotik Berbasis Fermentasi Lactobacillus fermentum	Universitas Teknologi Sumbawa
56	Vena Biyantika	Formulasi Minuman Instan Latte Serbuk Ekstrak Ubi Jalar Ungu dan Beras Merah Sebagai Produk Pangan Fungsional di Era Pasca Pandemi Covid-19	Universitas Jend. Soedirman
57	Via Wulandari	Inovasi Biskuit dari Tepung Uwi (Dioscorea alata) dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan Variasi Jenis Pemanis Sebagai Pangan Fungsional Bagi Penderita Diabetes	Universitas Jend. Soedirman
58	Yedida Adella Blesselia Pranoto	Pemanfaatan Kulit Nanas (Ananas Comosus) Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Pangan Fungsional	Universitas Kristen Satya Wacana
59	Yindriani Moghuri	Inovasi Garam Konsumsi Dengan Optimasi Garam Berfortifikasi Fitoplankton Chlorella Vulgaris Kaya Protein, Omega-3 Dan Multivitamin	Universitas Hasanuddin
60	Yovita Viona Tiono	Aktivitas Antiglikasi, Anti-Amyloid, Antiinflamasi, Dan Sitotoksik Selektif Secang (Caesalpinia Sappan L.) Sebagai Ingridien Minuman Penurunan Resiko Stres Oksidatif	Unika Atmajaya Jakarta

PENGUMUMAN

HASIL KEPUTUSAN DEWAN PAKAR PROGRAM IRN
PESERTA PROGRAM INDOFOOD RISET NUGRAHA 2021 - 2022



NO	NAMA	JUDUL PENELITIAN	PT
61	Zahra Shofia Hakim	Peningkatan Kualitas Dan Produksi Mandai Melalui Optimasi Fermentasi Terkontrol	Institut Teknologi Bandung
62	Zulfa Tiara Salsabila Rusmiadi	Produk Lokal Inovatif "Nori Analog" Daun Pohpohan Dengan Pati Uwi Putih Dan Kappa Karagenan Sebagai Pangan Fungsional Pada Masa Pandemi Covid-19	Universitas Diponegoro