

Data Publikasi Penelitian Dosen Teknologi Pangan

Periode Ganjil 2024/2025

No	Nama	Judul	Link Artikel
1	Ida Ningrumsari	Pengaruh substitusi sari buah tomat (<i>Lycopersicum esculentum</i> Mill) terhadap karakteristik soyghurt kedelai hitam (<i>Glycine soja</i> L Merrit)	https://ejournal.uicm.ac.id/index.php/composite/article/view/620/335
2	Ida Ningrumsari	Pengaruh Substitusi Bubur Kulit Pisang Ambon Lumut (<i>Musa accuminata</i> Colla) pada Terigu terhadap Karakteristik Donat	https://www.jurnal.masoemiversity.ac.id/index.php/dimamu/article/view/1312/819

Periode Genap 2024/2025

No	Nama	Judul	Link Artikel
1	Tanty Sulistiani Widodo	Analisis Hubungan Konsentrasi dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Kayu Secang (<i>Caesalpinia sappan</i> L.) Cair serta Serbuk	https://jurnal.masoemiversity.ac.id/index.php/agribisnistechnologi/article/view/1471/943
2	Ida Ningrumsari	Pengaruh Variasi Pemberian Garam pada Perendaman Telur Itik dengan Penambahan <i>L.acidophilus</i> Atcc terhadap Karakteristik dan Tingkat Kesukaan pada Telur Asin	https://www.jurnal.masoemiversity.ac.id/index.php/dimamu/article/view/1406/890
3	Asep Hodijat	Pengaruh Suhudan Jangka Waktu Pengeringan Chips Ubi Kayu yang di Fermentasi terhadap Karakteristik Tepung Mocaf	https://jurnal.masoemiversity.ac.id/index.php/dimamu/article/view/1432/877
4	Kelik Putranto	Pengaruh Imbangan Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) pada Karakteristik Pie	https://jurnal.masoemiversity.ac.id/index.php/dimamu/article/view/1617/953
5	Lenny Amelia	Analisis asam oksalat pada pembuatan asam sunti (<i>Averrhoa bilimbi</i>) berdasarkan variasi konsentrasi garam dan suhu pengeringan	https://ejournal.uicm.ac.id/index.php/composite/article/view/842/406