

**Daftar Judul Penelitian Dosen THP FP Unila Tahun 2008**

No	Nama Ketua Peneliti	Judul Penelitian	Sumber Dana
<b>TAHUN 2008</b>			
1	Samsu Udayana	Optimasi proses pembuatan cincau sinbiotik (tahap 1)	Dikti
2	Samsu Udayana	Optimasi proses pembuatan cincau sinbiotik (tahap 2)	Dikti
3	Udin hasanudin	Feasibility study on methane recovery from tapioca	Deptan
4	Samsul Rizal	Optimasi proses pembuatan cincau sinbiotik (tahap 1)	Dikti
5	Azhari R	Produksi susu synbiotik berbasis kelapa	Hibah bersaing
6	Sri Setyani	Efek percambahan kacang hijau pada pembuatan susu komplementasi dengan jagung manis	DIPA
7	Sri Setyani	Kajian fortifikasi jagung manis –kacang hijau sebagai bahan makanan tambahan (bmt)prebiotik	DIPA
8	Otik Nawansih	Kajian formulasi minuman susu jagung kacang hijau germinasi sebagai makanan pendamping asi	PDM
9	Sri Setyani	Efek percambahan kacang hijau pd pembuatan susu fermentasi	DIPA-UNILA
10	Tanto P U	Optimasi Produksi Gas Metana dari Limbah Cair Industri Karet Alam menggunakan Reaktor Anerobik Dua Tahap dalam Upaya Penyediaan Energi Alternatif	Hibah bersaing
11	Maria Erna K	Efek penambahan khamir pada pembuatan tempe untuk meningkatkan komponen bioaktif dan pembentukan aroma	Mandiri
12	Maria Erna K	Efek penambahan inokulum koktil pada fermentasi kokoa untuk meningkatkan flavor dan mutu coklat	Mandiri
13	Maria Erna K	Kajian bioproduksi tepung pati dari beberapa ubikayu varietas unggul di Propinsi Lampung dalam upaya meningkatkan nilai tambah ubikayu	Mandiri
14	Tanto P U	Rancang Bangun Proses Produksi Karet Remah berbasis Produksi Bersih.	Mandiri
15	Dyah K W	Pengaruh Penyiangan Terhadap Karakteristik Konsentrat Protein Ikan Rucah	Mandiri
16	Dyah K W	Kajian Hidrolisat Protein Ikan Rucah Sebagai Bahan Fortifikasi Makanan	Dosen Muda Dikti
17	Dyah K W	Karakterisasi Ikan Asap di Desa Karya Tani Lampung Timur	DIPA PNBPN
18	Samsul Rizal	Kajian pembuatan minuman fermentasi laktat dari sari buah sirsak dengan berbagai jenis bakteri asam laktat..	Mandiri
19	Wisnu Satyajaya	Mempelajari Karakteristik Ikan kepala Batu Asap di Desa Karya Tani Kabupaten Lampung Timur	DIPA
20	Sri Setyani	Uji kualitas protein secara in vivo dan efek fisiologis pada formulasi susu jagung manis kacang hijau	Mandiri
21	Sri Setyani	Pengaruh jenis bahan penstabil dan lama simpan terhadap sifat fisik, kimia,mikrobiologi dan organoleptik susu jagung kacang hijau germinasi	Mandiri
22	Tanto PU	Harga dan analisis finansial pengumpul karet rakyat di Propinsi Lampung	Mandiri
23	Suharyono	Kajian metode filtrasi pada proses penyaringan air sungai kelurahan gunung Sulah Bandar Lampung sebagai bahan baku industri pangan	Mandiri
24	Neti Yuliana	Pengaruh penambahan gula dan garam terhadap mutu rusip yanf di fermentasi dengan penambahan kultur cair campuran bakteri Streptococcus sp., Lactococcus sp dan leuconoctoc sp	Mandiri

25	Dyah K.W	Penambahan Starter kering streptococcus terhadap Sifat Mikrobiologi Rusip	Mandiri
26	Dyah K.W	Pengaruh konsentrasi garam dan gula aren terhadap mutu rusip yang difermentasi spontan	Mandiri
27	Azhari Rangga	Pengaruh konsentrasi pektin terhadap sifat kimia dan organoleptik selai kombinasi jambu biji dan nanas	Mandiri
28	Samsu Udayana	Stabilitas minuman sinbiotik dari komponen pembentuk jel cincau hijau selama penyimpanan suhu dingin	Mandiri
29	Samsu Udayana	Penentuan standar Operating prosedur dan standar mutu minuman sinbiotik KPG cincau hijau	Mandiri
30	Udin Hasanudin	Kajian potensi pembentukan gas metana dan neraca massa karbon pada kolan anaerobik instalasi pengolahan air limbah (IPAL) industri karet remah	Mandiri
31	Udin Hasanudin	Kajian proses start-up reaktor anaerobik dua tahap dalam produksi biogas dari limbah cair industri karet remah	Mandiri
32	Samsul Rizal	Pengaruh konsentrasi glukosa dan lama fermentasi terhadap karakteristik yoghurt sari buah sirsak	Mandiri
33	Samsul Rizal	Pengaruh konsentrasi susu skim dan lama fermentasi terhadap karakteristik yoghurt sari buah sirsak	Mandiri
34	Fibra Nurainy	Pengaruh formulasi tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung tempe terhadap sifat organoleptik dan kimia stik tempe	Mandiri
35	Fibra Nurainy	Pengaruh bentuk potongan dan lama pengukusan tempe terhadap sifat kimia dan fungsional tepung tempe yang dihasilkan	Mandiri
36	M. Nur	Survey dan kajian mutu air minum isi ulang di wilayah Bandar Lampung	Mandiri
37	A. Sapta Zuidar	Pengaruh konsentrasi asam perasetat terhadap derajat keputihan dan sifat kimia pulp acetosolv dari campuran ampas tebu dan bambu	Mandiri
38	Marniza	Pengaruh lama fermentasi dan jumlah inokulum terhadap produksi tepung ubi kayu berprotein dengan menggunakan kapang tempe	Mandiri
39	Siti Nurdjanah	Kajian karakteristik reologi dan sifat organoleptik mie jagung yang diproses dari pati jagung terfermentasi spontan	Mandiri
40	Siti Nurdjanah	Pengaruh konsentrasi asam sitrat terhadap sifat fisik dan kimia pati sukun	Mandiri
41	Sri Hidayati	Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap rendemen, sifat kimia dan derajat putih serat batang pisang	Mandiri
42	Sri hidayati	Pengaruh konsentrasi asam asetat dan lama pemasakan terhadap derajat putih dan sifat kimia pulp kertas koran bekas	Mandiri
43	Maria Erna	Kinetika pertumbuhan mikroorganisme selama fermentasi kombucha dengan penambahan saccaromicess cerevisiae dan acetobacter xylinum	Mandiri
44	Maria Erna	Pengaruh jenis teh dengan penambahan A.xylinum dan S.cerevisiae terhadap sifat kimia dan organoleptik teh kombucha selama fermentasi	Mandiri
45	Murhadi	Kajian Produksi Mono dan Digliserida dari Minyak Inti Sawit – Minyak Biji Mengkudu sebagai Pengemulsi dan Pengawet Potensial Produk Pangan Emulsi (Tahun ke II)	Hibah bersaing DIKTI
46	Sri Hidayati	Optimasi Produksi MES dari jarak pagar dan uji pendesakan terhadap minyak	Hibah bersaing DIKTI