

Peserta Program IRN 2024-2025

No	Nama	Judul Penelitian	Universitas
1	Resita Dewi Fitriani	Green Pesticide Kit Dari Limbah Kulit Pisang Berbasis Biosensor Nano-Ag Terimobilisasi Enzim Ache Untuk Peningkatan Mutu Talas Secara Berkelanjutan Di Kabupaten Bogor	Institut Pertanian Bogor
2	Rayne Shavira Sahdina	Pengembangan Produk Minuman Olahraga Berbasis Air Kelapa, Daun Kelor, Dan Protein Telur Bagi Atlet	Institut Pertanian Bogor
3	Muhammad Thoriq Kosasih	Pengembangan Kandidat Vaksin Multivalen Untuk Pencegahan Infeksi Virus H5n1 Dan Campylobacter Jejuni Pada Ayam Menggunakan Jalur Translokasi Twin-Arginine (Tat) Di Escherichia Coli	Institut Teknologi Bandung
4	Amanda	Produksi Edible Flower Anyelir (Dianthus Sp.) Dengan Aplikasi Sistem Irigasi Otomatis Dan Variasi Media Tanam	Institut Teknologi Bandung
5	Aurelia Villi Christy	Pengaruh Variasi Media Tanam Dengan Penambahan Gas Co2 Pada Sistem Produksi Microgreen Kacang Polong (Pisum Sativum L.) Dengan Aplikasi Sistem Closed Chamber	Institut Teknologi Bandung
6	Rosdiana Anjelina	Analisis Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman, Kualitas Biomassa, Serta Dinamika Kandungan Nitrogen Pada Sistem Three Sisters Dengan Penggunaan Pupuk Vermikompos	Institut Teknologi Bandung
7	Fernando	Pengembangan Pewarna Pangan Alami Kaya Senyawa Bioaktif Dari Kulit Buah Naga Sebagai Penerapan Zero Waste	Institut Teknologi Sumatera
8	Fawwaz Muhammad Faruqy H	Pengaruh Pemberian Pupuk Hayati Dan Organik Terhadap Produktivitas Padi Varietas Bioemas	Institut Pertanian Bogor
9	Ulayya Zulfa	Pengembangan Produk Penyedap Rasa Dari Tempe Malang Dan Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Untuk Pasar Pangan Fungsional	ITN Malang
10	Annisa Farhah Yulindya	Peningkatan Kandungan Asam Lemak Tidak Jenuh Pada Susu Domba Awasih Dengan Menggunakan Urea Molasses Block (Umb) Berbasis Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L.)	Politeknik Pembangunan Pertanian Malang
11	Taufiq Hidayat	Optimalisasi Pemanfaatan Tulang Limbah Rambah ceker Sebagai Perekat Nuget Gluten Free	Politeknik pembangunan pertanian malang
12	Nursyafira Asma Humairah	Pengaruh Waktu Panen Dan Perlakuan Pasca Panen Madu Lebah Tanpa Sengat Lokal Indonesia Terhadap Kualitas Fisik Dan Fungsi Sebagai Antioksidan Dan Antibakteri	UIN Sunan Gunung Djati Bandung
13	Muhamad Afif	Potensi Tepung Kulit Kopi Arabika (Coffea Arabica) Terhadap Kadar Enzim Sgot Dan Sgpt Serta Histopatologi Hati Tikus Wistar (Rattus Norvegicus) Model Hepatotoksik Studi In-Vivo Dan In-Silico	Universitas Andalas
14	Tasya Putri Pratama Elisa	Efektivitas Ekstrak Bawang Dayak (Eleutherine Bulbosa) Sebagai Antikanker Kolorektal Terhadap Sel Hct 116 Studi: In Vitro Dan In Silico	Universitas Andalas
15	Annisaa Briliyanda Alfayet	Ekstraksi dan Karakterisasi: Pati, Protein dan Minyak Biji Durian (duriozhybethinus Murr) Sumatera Barat	Universitas Andalas

Peserta Program IRN 2024-2025

No	Nama	Judul Penelitian	Universitas
16	Margareta Luna Bara Kinanti	Permen Jelly Prebiotik Berbahan Dasar Ekstrak Parijoto ( <i>Medinilla Speciosa</i> ) Dengan Substitusi Ekstrak Rumput Laut <i>Sargassum Sp.</i>	Universitas Atma Jaya Yogyakarta
17	Ade Gaudensia Butarbutar	Pencegahan Stunting Dengan Sosis Kombinasi Jamur Tiram Dan Koro Pedang Dengan Tepung Sorgum Sebagai Pengisi Dalam Program Makan Siang Gratis	Universitas Atma Jaya Yogyakarta
18	Yermia Prameswari	Aktivitas Antioksidan Daun Saga Sebagai Antifungal <i>Candida Albicans</i> Dan Tepung Porang Sumber Glukomanan Sebagai Gelling Agent Pada Permen Jelly	Universitas Atma Jaya Yogyakarta
19	Richardo Ruskim	Pengembangan Nutrasetika Sari Buah Belimbing Wuluh ( <i>Averrhoa Bilimbi Linn.</i> ) Untuk Pencegahan Alzheimer	Universitas Atma Jaya Yogyakarta (UAJY)
20	Davina Anggita Faza	Produksi Rhamnose Sebagai Gula Pangan Fungsional Dari Tanda Kosong Kelapa Sawit Menggunakan Teknik Simultaneous Saccharification And Fermentation	Universitas Brawijaya
21	Salma Dwi Rahmalda	Optimasi Formula Crackers Berbasis Jali Dan Sorgum Terfermentasi, Daun Bayam, Dan Ikan Cakalang Sebagai Upaya Penanganan Stunting	Universitas Brawijaya
22	Eriel Afira Al-Athifa	Pengembangan Makanan Cair Rendah Laktosa Berbasis Tepung Kedelai, Madu, Dan Virgin Coconut Oil Sebagai Solusi Gizi Bagi Pasien Tube Feeding Dengan Intoleransi Laktosa	Universitas Brawijaya
23	Anisa Nurhidayah	Pengembangan Produk Sereal Berbasis Tepung Pokem ( <i>Setaria Italica</i> ) Fortifikasi Buah Murbei Hitam ( <i>Morus Nigra</i> ) Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah Asal Papua	Universitas Cenderawasih
24	Jevri Sanda	Uji Aktivitas Dan Studi In-Silico Antibakteri Ekstrak Buah Anggur Papua ( <i>Sararanga Sinuosa Hemsley</i> ) Terhadap <i>Staphylococcus Aureus</i> Dan <i>Escherichia Coli</i>	Universitas Cenderawasih
25	Dela Yohana Putri	Kajian Nutrisi Dan Mineral Cookies Tepung Sagu ( <i>Metroxylon Sagu</i> ) Dan Tepung Alga Cokelat ( <i>Sargassum Sp.</i> ) Asal Papua Sebagai Nutrasetikal Dengan Aktivitas Antioksidan Yang Tinggi	Universitas Cenderawasih
26	Hanifah Muthmainnah	Analisis Proksimat Dan Tekstur Pada Crackers Tepung Hidrolisat Mealworm ( <i>Tenebrio Molitor</i> ) Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Protein	Universitas Diponegoro
27	Seberena Dewi Portuna	Analisis Gula Total, Indeks Glikemik, Dan Beban Glikemik Pada Kraker Substitusi Tepung Hidrolisat Mealworm ( <i>Tenebrio Molitor</i> )	Universitas Diponegoro
28	Alsya Farinka Pasha	Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Proksimat Fruit Leather Buah Angkung ( <i>Basella Rubra</i> ) Sebagai Camilan Tinggi Antioksidan Bagi Dislipidemia	Universitas Diponegoro
29	Kalisha Nirmala Chandra	Peningkatan Kualitas Telur dan Ekspresi Gen Antioksidan Ayam Petelur Melalui Inovasi Suplemen Pakan Berbahan Selenium Organik	Universitas Gadjah Mada
30	Ririn Febri Kusuma Wardani	Inovasi Sensor Terintegrasi Untuk Deteksi Cepat Pupuk Off-Spec Pada Perkebunan Kelapa Sawit Dalam Mendukung Pertanian Berkelanjutan	Universitas Gadjah Mada

Peserta Program IRN 2024-2025

No	Nama	Judul Penelitian	Universitas
31	Ania Emilia Dewi	Inovasi pengusir burung berbasis ultrasonik untuk penerapan Integrated Pest Management (IPM) dalam budidaya padi sawah	Universitas Gadjah Mada
32	Khalishah Azzahra	Uji Aktivitas Antiinflamasi Minyak Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger Kanagurta</i> ) Sebagai Pangan Fungsional Pada Mencit ( <i>Mus Musculus</i> ) Yang Diinduksi Karagenin 1%	Universitas Halu Oleo
33	Yuanita Pasoloran TP	Pemanfaatan Ampas Kelapa ( <i>Cocos Nucifera</i> )n Dan Pasta Kakao Sebagai Bahan Baku Lokal Untuk Pembuatan Snack Masa Kini	Universitas Halu Oleo
34	Adelfianti Ayu Ningsih	Pemanfaatan Limbah Tongkol Jagung ( <i>Zea Mays L.</i> ) Sebagai Bahan Baku Alternatif Dalam Produksi Gula Bit.	Universitas Halu Oleo
35	Alya Rafika	Pengembangan Tepung Modgembli (Modified Gembili Flour) Umbi Cengka ( <i>Dioscorea Esculenta</i> ) Lokal Kabupaten Bone Sebagai Tepung Fungsional Berbasis Fermentasi Jamur Tiram Dan Yeast	Universitas Hasanuddin
36	Shinta Maulita	Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Pangan Fungsional Tepung Sayur Pakcoy Umkm Mahesty Kota Malang	Universitas Islam Malang
37	Sofyana Al Fitri	Pengaruh Penambahan Lendir Uwi ( <i>Dioscorea Alata</i> ) Terhadap Karakteristik Roti Kukus Berbasis Tepung Beras	Universitas Jambi
38	Misty Ayu Larasati	Optimasi Enkapsulasi Flavor Dan Pigmen Alami Fungsional Dari Ekstrak Daun Pandan Wangi ( <i>Pandanus Amaryllifolius Roxb</i> ) Kombinasi Daun Suji ( <i>Dracaena Angustifolia Roxb</i> ) Berbantu Gelombang Mikro	Universitas Jember
39	Fadilatul Amaliyah	Pengembangan Limbah Biji Kulit Kacang Hijau ( <i>Vigna Radiata L.</i> ) Sebagai Nutrasatika Berkhasiat Antiaging	Universitas Jenderal Achmad Yani
40	Ranti Putri Lestari	Pengembangan Nutrasatika Sari Buah Belimbing Wuluh ( <i>Averrhoa Bilimbi Linn.</i> ) Untuk Pencegahan Alzheimer	Universitas Jenderal Achmad Yani
41	Nur Puspaningrum	Snack Bar Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Jenis Kacang-Kacangan Sebagai Camilan Selingan Untuk Penderita Diabetes Mellitus	Universitas Jenderal Soedirman
42	Hellene Kartika Metta Ariyani	Formulasi Puding Susu Tempe Kacang Tolo Dengan Fortifikasi Wortel Berastagi Sebagai Makanan Pencegah Stunting Anak	Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya
43	Edward Angelio Sumampouw	Fitem Chocoblend: Smoothie Powder Sumber Tryptophan dan Penyeimbang Mikrobiota Usus	Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta
44	Ela Rahma Sari	Smart Packaging Berkelanjutan: Kemasan Aktif Multifungsi Berbasis Kacang Tunggak Dengan Indikator Ph Antosianin Bunga Telang Untuk Pengemasan Daging Ramah Lingkungan	Universitas Lambung Mangkurat
45	Zikri Daffa Aulia Madani	Biodegradable Foam Dari Purun Tikus ( <i>Eleocharis Dulcis</i> ) Dengan Antibakteri Daun Nanas Sebagai Kemasan Thermal Eco-Friendly Pengganti Foam Cup Pop-Mie	Universitas Lambung Mangkurat

Peserta Program IRN 2024-2025

No	Nama	Judul Penelitian	Universitas
46	Arana Aleyda Ramadina	Pengaruh Ekstrak Kelakai ( <i>Stenochlaena Palustris</i> ) Dan Bunga Telang ( <i>Clitoria Ternatea</i> ) Sebagai Bahan Pelapis Dan Pengawet Alami Fillet Ikan Patin Terhadap Suhu Penyimpanan	Universitas Lambung Mangkurat
47	Aisyah	Isolasi Galaktomanan Dari Kernel Kelapa Sawit (Fresh Palm Kernel Cake) Sebagai Bahan Alami Pengemas Ramah Lingkungan	Universitas Lambung Mangkurat
48	Sindi Suryamin	Pengembangan Umbi Bit ( <i>Beta Vulgaris L.</i> ) Dengan Kombinasi Apel Hijau ( <i>Malus Sylvestris Mill</i> ) Sediaan Nutrasetikal Tablet Effervescent Sebagai Anti Anemia	Universitas Medika Suherman
49	Farhanah Khairunnisa	Pengaruh Pengembangan Padi Inpari Nutri Zinc Sebagai Pangan Fungsional Terhadap Kesejahteraan Petani Dan Ketahanan Pangan Di Wilayah Rawan Stunting Kabupaten Bantul	Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
50	Anastasya Dian Sulistyowati	Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Fisik Susu Kambing Pasteurisasi Dengan Penambahan Madu Kelulut	Universitas Mulawarman
51	Amelia Muflihah	Pengembangan Produk Teh Daun Pandan sebagai Terapi Non-Farmakologi untuk Menurunkan Tekanan Darah pada Pasien Hipertensi Gizi dan Kesehatan Masyarakat	Universitas Negeri Surabaya
52	Peronika Br Barus	Karakterisasi Fisikokimia, Organoleptik, Komponen Bioaktif Dan Kapasitas Antioksidan Teh Kombucha Sarang Semut ( <i>Myrmecodia Sp.</i> )	Universitas Papua
53	Stefani Indadewi Mole	Analisis Fitokimia Minuman Sari Jagung Dan Kacang Tunggak Lokal Asal Maluku Barat Daya Yang Diperkaya <i>Pediococcus Pentosaceus</i> Sebagai Kandidat Antidiabetes	Universitas Pattimura
54	Belsy Veronica Erubun	Studi Fermentasi Biji Utuh Hotong ( <i>Setaria italica</i> ): Dampak Jenis Mikroorganisme dan Waktu Fermentasi pada Proses Pengolahan Tepung	Universitas Pattimura
55	Farida Agustina	Pendekatan Untargeted Metabolomic Untuk Karakterisasi Metabolit Yang Terlibat Dalam Pembentukan Flavor Produk Fermentasi Ikan Teri ( <i>Stoltephorus Spp</i> ) Dan Pemetaan Bioaktivitasnya	Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
56	Zhafa Nesya Salsabila	Isolasi, Seleksi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Asal Ikan Teri Fermentasi ( <i>Rusip</i> ) Sebagai Kandidat Kultur Starter Dan Penghasil Bakteriosin	Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
57	Vicha Fitriyana	Optimasi Proses Ekstraksi Galaktomanan Dari Ampas Keiapa Dengan Menggunakan High Shear Compartment Reactor	Universitas PGRI Semarang
58	Abi Mayu Alamsyah	Pengujian Ekstrasi Daun Bunga Buah Mangrove ( <i>Sonneratia Caseolaris</i> ) Dengan Larutan Kimia Dan Non Kimia Sebagai Antikanker Paru-Paru	Universitas Riau
59	Putri Nadya Salsabila Darani	Karakteristik Mutu Beras Analog Sagu ( <i>Metroxylon Sp</i> ) Yang Diperkaya Dengan Ikan Kakap Merah ( <i>Lutjanus Malabaricus</i> ) Hasil Samping Pembuatan Fillet Untuk Prediabetes	Universitas Sahid

## Peserta Program IRN 2024-2025

No	Nama	Judul Penelitian	Universitas
60	Dyah Ayu Fitria Ningsih	Pengembangan Green Metrics Bioplastik [Starch/Sor/Cmc/Lo] Berbasis Pati Bonggol Pisang Kepok Sebagai Pelapis Antibakteri Pada Alpukat Mentega	Universitas Sebelas Maret
61	Fahreza Muhammad Ananta	Peningkatan Toleransi Cekaman Logam Berat Timbal (Pb) Pada Tanaman Kangkung ( <i>Ipomoea Aquatica</i> Forssk.) Melalui Aplikasi Ethyl Methanesulfonate (Ems)	Universitas Sebelas Maret
62	Musdalifa Tahang	Analisis Aktifitas Antiinflamasi Secara In-Vitro Ekstrak Kasoami Singkong Putih ( <i>Manihot Esculenta</i> ).	Universitas Sulawesi Tenggara
63	Firyal Giani Nabila	Pengaruh Variasi Jenis Dan Konsentrasi Bakteri Asam Laktat Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sifat Fungsional Tepung Talas Beneng ( <i>Xanthosoma Undipes</i> K.Koch)	Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
64	Shidqi Rasyid Abdurrahim	Pengembangan Snack Bar Berbahan Tepung Porang Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Makanan Tambahan Olahraga	Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
65	Sheila Azzra Maharani	Karakteristik Fisikokimia Mikrobiologis Dan Sensori Gummy Candies Probiotik Berbasis Jus Belimbing ( <i>Averrhoa Carambola</i> L.) Dengan Variasi Konsentrasi Greek Yogurt	Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
66	Gracia Sherina	Optimalisasi Pembuatan Shortening Dari Minyak Sawit Merah / Red Palm Oil (Rpo) Dan Refined Bleached Deodorized Palm Stearin (Rbdps)	Universitas Sumatera Utara
67	Muhammad Setiawan	Optimalisasi Kondisi Proses Fermentasi Yoghurt Sinbiotik Dengan Penambahan Maltooligosakarida Dari Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional Preventif Diabetes	Universitas Sumatera Utara
68	Angel Miranda S	Formulasi Minuman Fungsional Dari Kulit Buah Naga Merah, Jeruk Manis, Dan Belimbing Wuluh Dan Pemanfaatannya Sebagai Preventif Kanker	Universitas Sumatera Utara
69	Wahyu Hidayat	Potensi Ekstrak <i>Etingera Flexuosa</i> (Zingiberaceae) Sebagai Pengawet Alami Kuliner Tradisional Lalampa	Universitas Tadulako
70	Hidayad	Peningkatan Produksi Tanaman Singkong ( <i>Manihot Esculent Crantz</i> ) Tahan Penyakit Dengan Pupuk Organik Dan Mikoriza Arbuskular Pada Lahan Kering	Universitas Tadulako
71	Nur Hikmah Dalifa	Pemenuhan Kebutuhan Pasar Kedelai Lokal: Budidaya dan Pengendalian Penyakit Penting Dengan Mikroorganisme Indigenous Wallacea	Universitas Tadulako
72	Hamzah Akram Maulana	Dairy-Free Imitation Cream Cheese Dengan Fat Replacer Pada Berbagai Konsentrasi Koagulan Gluconic Acid- $\Delta$ -Lactone Sebagai Plant-Based Food Berbasis Potensi Lokal Kalimantan Barat.	Universitas Tanjungpura
73	Laha Nuriyana	Inovasi Permen Herbal Ekstrak Temulawak ( <i>Curcuma xanthorrhiza</i> Roxb) dan Bunga Rosela ( <i>Hibicus Sabdariffa</i> L) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Peningkat Nafsu makan Anak	Universitas Trunojoyo Madura

## Peserta Program IRN 2024-2025

No	Nama	Judul Penelitian	Universitas
74	Nur ' Aini	Inovasi Permen Cabe Jamu ( <i>Piper RetrovactrumVahl</i> ) Penambahan Susu Dan Ekstrak Labu Kuning ( <i>Cucurbita Moschata</i> ) Sebagai Pangan Fungsional Untuk Mencegah Stunting	Universitas Trunojoyo Madura
75	Ni Kadek Alit Wirastuti	Pengembangan Minuman Tradisional 'Loloh Cemcem' Menjadi Minuman Instan Yang Berpotensi Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan	Universitas Udayana
76	Arini Hidayati	Tablet Effervescent Ekstrak Daun Bidara ( <i>Zizphus Mauritiana L.</i> ) Sebagai Minuman Fungsional Antioksidan Tinggi.	Universitas Wiraraja
77	Sellyda Elmiah	Retensi Kalsium Pada Perkecambahan Beras Merah Dengan Metode Sirkulasi Parsial Untuk Meningkatkan Akumulasi Asam $\Gamma$ -Aminobutirat (Gaba) Dan Senyawa Fitokimia	UPN "Veteran" Jawa Timur
78	Alayda Rahma Putri Aditya	Identifikasi Komponen Bioaktif Pada Berbagai Jenis Tanaman Krokot dan Potensinya Sebagai Pangan Fungsional	UPN "Veteran" Jawa Timur
79	Malin Nur Aeni	Formulasi Snack Bar Tinggi Protein Berbasis Tempe Dan Biji Kurma Untuk Meningkatkan Massa Dan Kekuatan Otot	UPN Veteran Jakarta
28	Nabila Azzahra	Sirsak - Orange Boost : Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Daun Sirsak ( <i>Annona Muricata L.</i> ) Dan Sari Jeruk Siam Pontianak ( <i>Citrus Nobilis</i> ) Dengan Penambahan Pemanis Stevia Sebagai Perlindungan Kardiovaskular Dan Preventif Kanker	Universitas Sumatera Utara