

PENGALAMAN PENULISAN BUKU DAN JURNAL INTERNASIONAL



Prof. Dr. Ir. Dwiwati Pujimulyani, MP
Disampaikan pada Pelatihan OJS & Teknik Penulisan Artikel Nasional
Terakreditasi dan Jurnal Internasional
Tanggal 27-28 Februari 2017

FAKULTAS AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA
2017

Disampaikan di UMBY - 28 Feb 2017
<http://mercurbuana.yogya.ac.id>

PERJALANAN MENJADI GURU BESAR

Menjalankan Tri Dharma Perguruan Tinggi meliputi Pendidikan & Pengajaran, Penelitian dan Pengabdian kepada masyarakat.

Penelitian sederhana → rutin dan lebih ditingkatkan mutunya.



PENGALAMAN PENELITIAN

No.	Penelitian	Keterangan
1.	Dana UNWAMA	Rp. 300.000 sebanyak 3 x
2.	Dana Kopertis	Rp. 500.000 sebanyak 4 x
3.	Dana Bank Indonesia	Rp. 3.000.000 sebanyak 1 x
4.	Dosen Muda	Rp. 5.000.000 sebanyak 3 x
5.	Hibah Pekerti	Selama 2 tahun
6.	Hibah Bersaing	Selama 3 tahun
7.	Hibah Fundamental	Selama 2 tahun
8.	Hibah Doctor	Selama 1 tahun
9.	Hibah Stranas	Selama 2 tahun (anggota)
10.	MP3EI	Selama 2 tahun (anggota)
11.	Hibah Fundamental	Selama 3 tahun (2017-2019)

PENGALAMAN BUKU

Modul/ Handout yang selalu dikembangkan

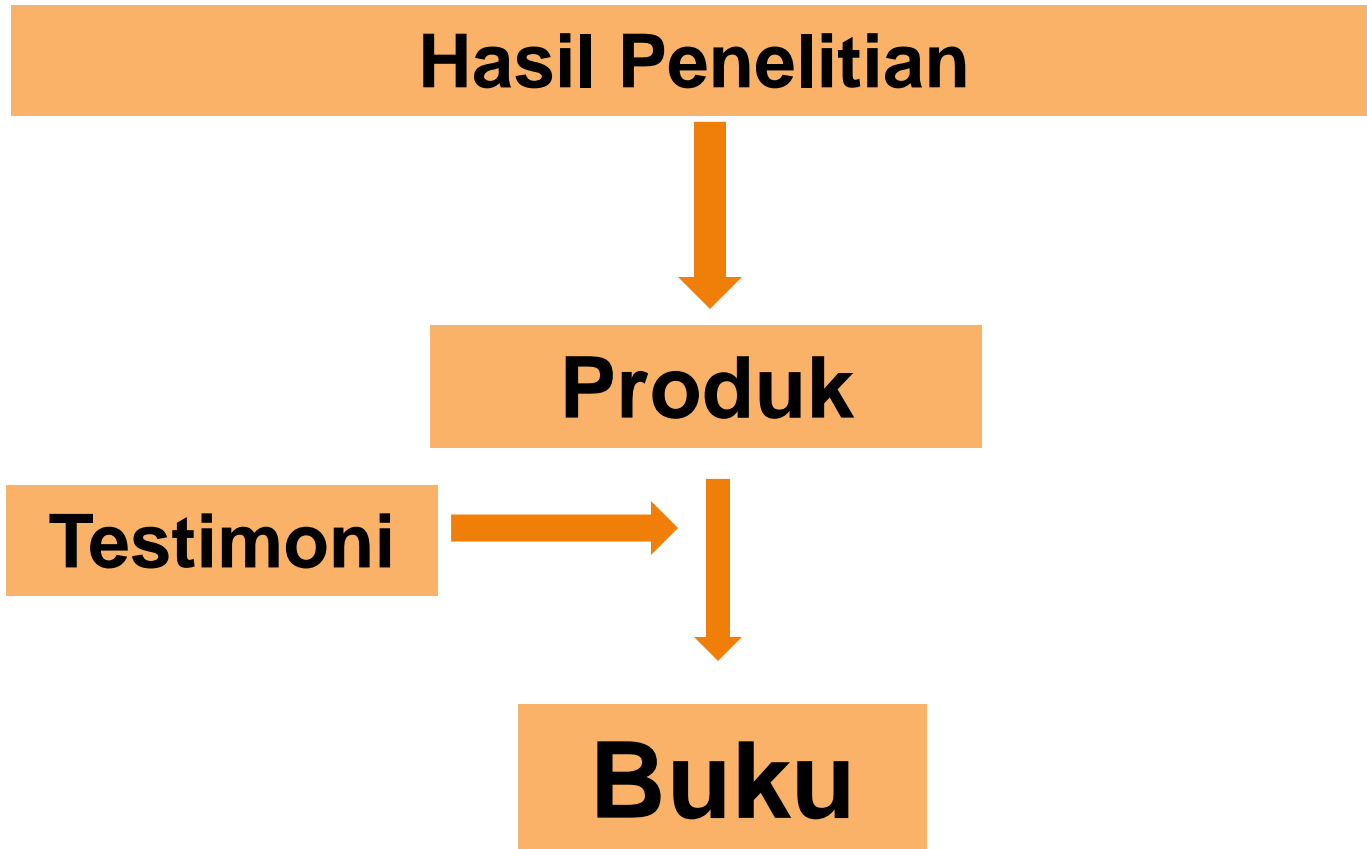
Hasil Penelitian



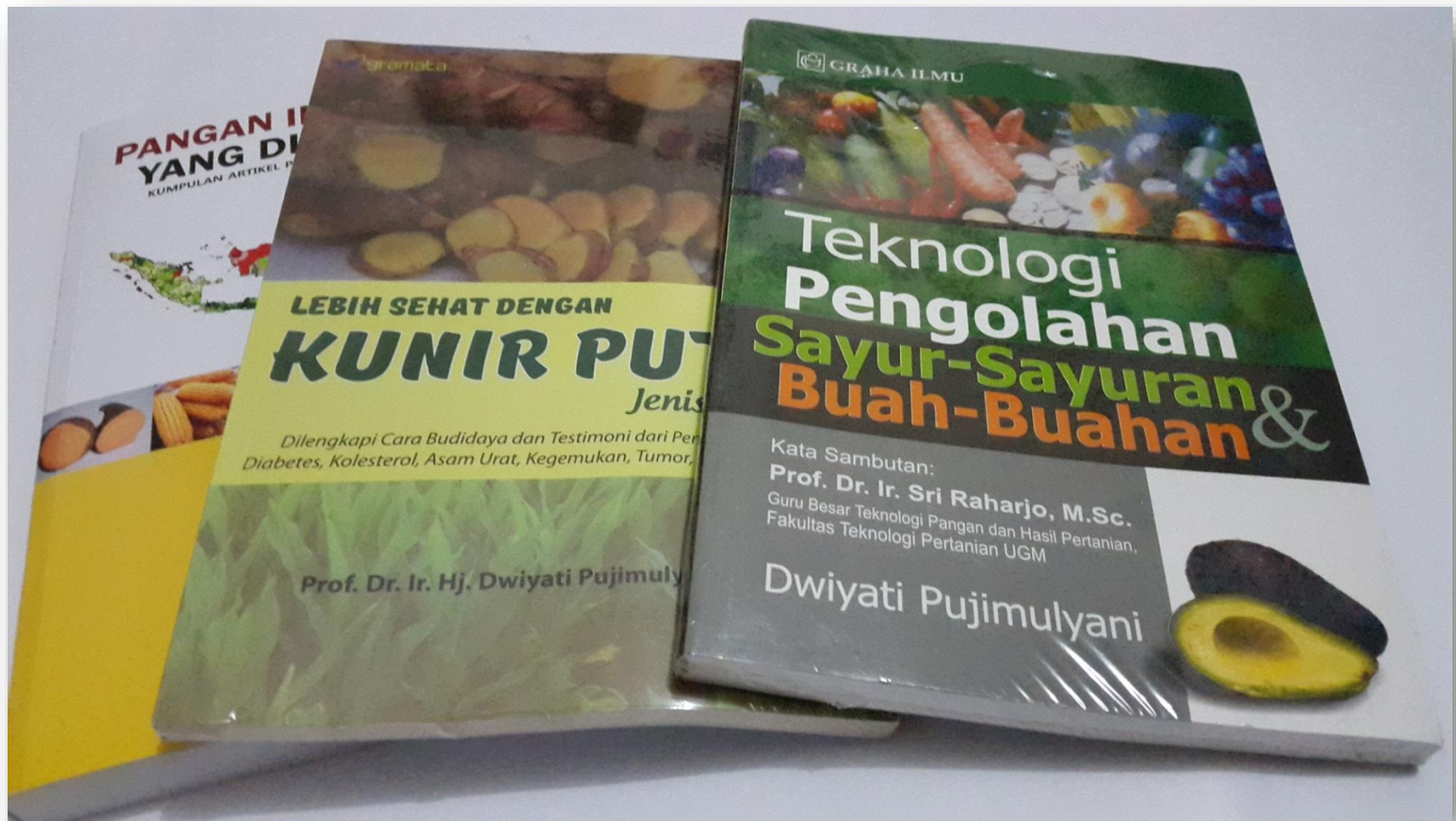
Buku

**Judul Buku: Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran
& Buah- Buah.**

PENGALAMAN BUKU



Judul Buku: Lebih Sehat dengan Kunir Putih Jenis Mangga



CONTOH BUKU

Disampaikan di UMBY - 28 Feb 2017
- <http://mercubuana-yogya.ac.id>

CONTOH MENYUSUN BAB DARI SUATU BUKU

Bagian IV. Mutu, Gizi dan Pangan Fungsional		
1.	SENYAWA BIOAKTIF TANAMAN SEBAGAI ZAT PENGATUR KESEHATAN Oleh Nuri Andarwulan.....	229
2.	POTENSI ALAM INDONESIA SEBAGAI SUMBER PANGAN FUNGSIONAL Oleh Dwiwati Pujimulyani	232
3.	BAGAIMANA KUALITAS BERAS SEHARUSNYA? Oleh Rindit Pambayun	235
4.	BEKATUL SEBAGAI SUMBER INGRIDEN PANGAN Oleh Ardiansyah	239
5.	MENGATASI OBESITAS PADA ANAK-ANAK DENGAN BAHAN PANGAN RENDAH ENERGI Oleh Samsu Udayana Nurdin	243
6.	SARAPAN SEHAT UNTUK PERBAIKAN GIZI ANAK Oleh Bernatal Saragih.....	247
7.	KONSUMSI SAYUR DAN BUAH DAPAT MENCEGAH PENYAKIT DEGENERATIF Oleh Dwiwati Pujimulyani	250
8.	STANDARDISASI TEH PUTIH INDONESIA Oleh Dadan Rohdiana	253
9.	PENGUJIAN MIKROBIOLOGI UNTUK MUTU DAN KEAMANAN PANGAN Oleh Ratih Dewanti-Hariyadi	256
10.	MINUM ANGKAK MENURUNKAN LEMAK DAN TEKANAN DARAH Oleh Ardiansyah	259
11.	DAUN KAPULAGA SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL Oleh Hery Winarsi.....	262
12.	SUSU KECAMBAH KEDELAI SEBAGAI MINUMAN FUNGSIONAL Oleh Hery Winarsi.....	265

PUBLIKASI INTERNASIONAL

1. The Effect of Extraction Methods of White Saffron (*Curcuma mangga* Val) on the Antioxidant Activity (AGRITECH)
2. Antioxidation, Chemical and Physical Properties of Wet Sweets from White Saffron (AGRITECH)
3. The Effects of Blanching Treatment on the Radical Scavenging Activity of White Saffron (*Curcuma mangga* Val.) (IFRJ)
 1. Blanching Effects on Antioxidant Activity, Phenol, and Flavonoid Content of White Saffron (*Curcuma mangga* Val.) (AGRITECH)
 2. Antioxidative Properties of White Saffron (*Curcuma maangga* Val.) Extract In The *In Vivo* Assay (AGRITECH)
 3. The Effect Of Blanching on Antioxidant Activity and Glycosides of White Saffron (*Curcuma Mangga* Val.) (IFRJ)
 4. The Phenolic Substance and Antioxidant Activity of White Saffron (*Curcuma mangga* Val.) and Affected by *Blanching* Methods (WASET PARIS)
 5. Hypolipidemic and Antioxidant Effects of Black Tea Extract and Quercetin in Atherosclerotic Rats (WASET PARIS)
 6. Mangosteen Peel (*Garcinia mangostana* L.) Extract for Effervescent Tablet (WASET PARIS)

TERIMAKASIH