

STAFF HANDBOOK

Name	:	Dr. Ir. Jamhari, M. Agr.Sc., IPM.
Post	:	Ilmu Pangan dan Gizi. (Food Science and Nutrition)
Academic carrer	:	S1 UGM Peternakan S2 University of Miyazaki JapanFood Science & Nutrition S3 Universitas Gadjah Mada Animal Science
Employment	:	Academic staff

Research and development projects over the last 5 years

No.	Judul	Tahun	Sumber Dana	Jumlah Dana (Rp)
1.	Studi Aplikasi Protease Mikrobial untuk Meningkatkan Kemampuan Peptida Bioaktif Sebagai ACE Inhibitor dari Itik Lokal Indonesia (Anggota dari 4 Peneliti)	2017	PMDSU	58.000.000
2.	Studi Potensi Peptida Bioaktif dari daging Kerbau Asli Indonesia Sebagai Agen Antihipertensi (Anggota dari 6 Peneliti)	2017	Tematik Laboratorium Fak. Peternakan UGM	15.000.000
3.	Pengaruh Penambahan Teh Hijau (<i>Camellia sinensis</i>) dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Mikroba, Aktivitas Antioksidan, Kualitas Kimia dan Fisik Sosis Domba (Ketua dari 5)	2017	Hibah Pascasarjana Fak. Peternakan UGM	15.000.000
4.	Pengaruh Jenis Pewarna dan Pengawet Terhadap Karakteristik Mikrobiologis, Kimia, dan Sensoris Sosis Ayam Fermentasi (Anggota dari 4 Peneliti)	2016	Hibah Tematik Laboratorium Fakultas Peternakan UGM	15.000.000
5.	Reservasi Daging Sapi dengan Penambahan Ekstrak Daun Kecambah pada Suhu Refrigerator (Anggota dari 3 Peneliti)	2016	Hibah Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM	15.000.000
6.	Studi Aplikasi Protease Mikrobial untuk Meningkatkan Kemampuan Peptida Bioaktif sebagai ACE Inhibitor dari Itik Lokal Indonesia (Anggota dari 4 Peneliti)	2016	PMDSU	58.900.000

7.	Kajian Bahan Pewarna Alami Sumber Antioksidan dan Antibakteri untuk Produksi Sosis Daging Ayam sebagai Pangan Fungsional (Anggota dari 4 Peneliti)	2016	PUPT DIKTI	60.000.000
8.	Formulasi Sosis Ayam dengan Imbalance Daging dan Filler yang Berbeda untuk Meningkatkan Kualitas Kimia, Fisik dan Sensoris (Anggota dari 4 Peneliti)	2015	Hibah Penelitian Tematik Laboratorium Fakultas Peternakan UGM	12.500.000
9.	Prosesing Sosis dengan Bahan Pewarna Alami, Pengenyal Alami dan Selongsong Alami untuk Peningkatan Kualitas Sosis Daging Ayam (Anggota dari 4 Peneliti)	2014	Hibah Penelitian Fakultas Peternakan UGM	12.000.000
10	Pengaruh Pemberian Hidrolisat Protein Kedelai Terhadap Angka Peroksida dan Sifat Sensoris Daging Sapi (Ketua)	2013	Penelitian Unggulan, Insentif Penelitian Mahasiswa	7.500.000
Total				268.900.000

Community Service over the last 5 years

No.	Judul	Tahun	Sumber Dana	Jumlah Dana (Rp)
1.	Pelatihan Labelling dan Pemasaran Online pada Kelompok Usaha Pengolahan Hasil Ternak "Kompak" Sleman, Yogyakarta	2017	Hibah Tematik Laboratorium Fak. Peternakan UGM	10.000.000
2.	Pelatihan Pengemasan dan Introduksi Teknologi Mesin Pemanggang Sate Otomatis Untuk Pedagang Sate Kambing di Kecamatan Imogiri	2017	Hibah Pascasarjana Fak. Peternakan UGM	10.000.000
3.	Teknologi Bio-Fermentasi dengan Bahan Baku Lokal Sebagai Agen Penghilang Bau Kandang Ternak dan Aplikasinya dalam Proses Pengomposan	2017	Hibah Pascasarjana Fak. Peternakan UGM	10.000.000
4.	Pelatihan Pengemasan dan Higienitas Produk Hasil Ternak Pada Kelompok Pengolahan Daging "Kompak" Sleman, Yogyakarta dan Transfer Teknologi Pengolahan Susu	2016	Hibah Tematik Pengabdian Fakultas Peternakan	10.000.000
5.	Peran Serta Perempuan di Desa Kranyak Wetan melalui Lifes Skill	2016	Hibah Pengabdian Program Pascasarjana Fakultas	10.000.000

	Program Diversifikasi Produk Olahan Daging sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Hidup Keluarga		Peternakan UGM	
6.	Pelatihan Pembuatan Bakso yang Halal dan Thoyib di Paguyuban “Lembu Asuh (Aman, Sehat, Utuh, Halal)”, Kelurahan Patangpuluhan, Kecamatan Wirobrajan, Yogyakarta	2016	Mandiri	2.500.000
7.	Pelatihan Penyusunan Standard Operating Procedures Pemilihan dan Penangan Bahan Baku Daging dalam Implementasi Good Manufacturing Practices pada Kelompok Pengolahan Daging "Kompak" Sleman, Yogyakarta	2015	Hibah Pengabdian Tematik Laboratorium Fakultas Peternakan UGM	7.500.000
8.	Pembinaan Kelompok Pengolah Hasil Peternakan "Kompak" di Sleman Yogyakarta tentang Good Manufacturing Practices, Packaging, Labeling dan Marketing	2014	Hibah Pengabdian Tematik Laboratorium Fakultas Peternakan UGM	7.500.000
9.	“Good Manufacturing Practices, Packaging dan Labeling serta Marketing pada Pedagang Olahan Daging “Kompak” di Sleman, Yogyakarta	2014	Swadana	7.500.000
Total				75.000.000

Industry collaboration over the last 5 years

No.	Judul	Tahun	Mitra	Jumlah Dana (Rp)
-	-	-	-	-

Patent and proprietary rights

No.	Judul	Tahun	No. Sertifikat
-	-	-	-

Important publications over the last 5 years

No	Judul	Tahun	Dimuat pada
1.	Ability of Indigenous Microbial Consortium in the Process of Ammonia Oxidation of Livestock Waste	2017	Asian Journal of Animal Sciences Vol. 11 No. 2: 74-81, 2017. ISSN 1819-1878. DOI: 10.3923/ajas.2017.74.81. Published by: Knowledge Scientific.

2.	Increasing of Angiotensin Converting Enzyme Inhibitory Derived from Indonesian Native Chicken Leg Protein Using <i>Bacillus cereus</i> Protease Enzyme	2017	International Food Research Journal 24(4): 1799-1804 (August 2017). ISSN (Print): 1985 4668 ISSN (Online): 2231 7546. Journal homepage: http://www.ifrj.upm.edu.my
3.	Physical and Sensory Characteristics of Broiler Chicken Sausages with Addition of <i>Spirulina</i> (<i>Arthrospira Platensis</i>)	2017	The 7th International Seminar on Tropical Animal Production (ISTAP), September 12-14, 2017, Yogyakarta, Indonesia. Pages: 441-445. ISBN: 978-979-1215-29-9
4.	Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectra, Amino Acid Profile and Microstructure of Gelatin From Madura and Crossbred Ongole Cattle Hides	2017	The 7th International Seminar on Tropical Animal Production (ISTAP), September 12-14, 2017, Yogyakarta, Indonesia. Pages: 939-943. ISBN: 978-979-1215-29-9
5.	Gelatin quality from crossbred Ongole (PO) cattle and Madura cattle hides using HCl and NaOH Curing	2017	Program and Abstract Book of the Sixth SAADC Conference, Batu 16 – 19 October 2017 “Wisdom of Using Local Resources for Development of Sustainable Animal Production in Developing Countries”. Batu City, Indonesia. Page: 142
6.	Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris dan Antioksidan Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan <i>Spirulina</i> (<i>Arthrospira plantesis</i>)	2017	Seminar <i>Spirulina</i> , Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta, 12 – 13 Juni 2017
7.	Pengaruh Level Angkak terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Fisik Sosis Daging Ayam Broiler (Penulis ke-2 dari 7)	2016	Prosiding Simposium Nasional Penelitian dan Pengembangan Peternakan Tropik Tahun 2016. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. ISBN: 978-979-1215-28-2, hal: 400
8.	Purification and Characterization of Extracellular Alkaline Protease from <i>Bacillus cereus</i> LS2B (Penulis ke-4 dari 5)	2016	Proceedings of the 1 st UGM International Conference on Tropical Agriculture (ICTA), 25-26 October, 2016. Yogyakarta, Indonesia.
9.	Antioxidant Activity and Colour of Sausage Fortified with <i>Angkak</i> and Beet (<i>Beta vulgaris</i>) (Penulis ke-4 dari 6)	2016	The 1 st Gadjah Mada International Conference on Health Sciences (ICHS), October 28-29th, 2016. Yogyakarta, Indonesia
10.	Introduction and Certification of Halal Animal-Derived Food Production System for Global Market (Penulis ke-4 dari 4)	2016	Korean Society of Food Science and Technology. International Symposium and Annual Meeting 2016, Augustus 17-19, Daegu, Korea
11.	Chemical Composition and Antioxidative Potential of Chicken Sausage with Substitution of Tempe	2015	The 6 th ISTAP International Seminar on Tropical Animal Production, pages: 198-202. ISBN: 978-979-1215-26-8
12.	Blood Lipid Profile of Hypercholesterolemia <i>Rattus norvegicus</i> L. Fed with Sausages	2015	The 6 th ISTAP International Seminar on Tropical Animal Production, pages: 480-484 ISBN: 978-979-1215-26-8

	Containing Omega 3 and Omega 6 Fatty Acids		
13.	Physical and Sensory Quality of Sheep Meat Sate Grilled with Different Time and Fuel	2014	The 16 th Asian-Australasian Association of Animal Production Societies (AAAP) Animal Science Congress Vol. II, pages: 1267-1269. ISBN: 978-602-8475-87-7
14.	Chemical Composition and Food Safety of Sheep Meat Sate Grilled with Different Time and Fuel	2014	The 16 th Asian-Australasian Association of Animal Production Societies (AAAP) Animal Science Congress Vol. II, pages: 1270-1272. ISBN: 978-602-8475-87-7
15.	Effect of Soy Protein Hydrolysate Addition on Peroxide Value and Sensory Properties of Beef	2014	The 16 th Asian-Australasian Association of Animal Production Societies (AAAP) Animal Science Congress Vol. II, pages: 2534-2538. ISBN: 978-602-8475-87-7
16.	The Potency of Bioactive Peptide of Native Chicken Leg as an Anti-hypertency Agent	2014	The 16 th Asian-Australasian Association of Animal Production Societies (AAAP) Animal Science Congress Vol. II, pages: 2632-2635. ISBN: 978-602-8475-87-7
17.	Comparative Study on Angiotensin Converting Enzyme inhibitory Activity of Hydrolysate of Meat Protein of Indonesian Local livestock	2013	Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture Vol. 38 (1) pages: 27-33 ISSN: 2087-8273
18.	Purification of Angiotensin Converting Enzyme Inhibitory Peptide Derived from Kacang Goat Meat Protein	2013	Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture (JITAA) Vol. 38 (4) pages: 239-246
19.	The effect of Using Dried Distillers Grain with Soluble (DDGS) with Lower Energy in Feed on Carcass, Abdomen Fat and Liver of Broiler	2012	Proceedings of the 15 th AAAP Animal Science Congress 26-30 November 2012, Thammasat University, Rangsit Campus, Thailand Vol. II, page: 855
20.	Physical, Sensory Qualities, and Cholesterol Content of Gizzard Nugget with Mocaf Flour in Different Ratio	2012	Buletin Peternakan Vol.36 (1) pages: 19-24

Activities in specialist bodies over the last 5 years

No.	Nama Organisasi	Tahun	Tingkat (Nasional/Internasional)
1	Ikatan Sarjana Peternakan Indonesia (ISPI)	1991- Sekarang	Nasional