

STAFF HANDBOOK

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

Research over the last 5 years

No.	Judul Penelitian <i>Research Title</i>	Tahun <i>Year</i>	Sumber Dana <i>Source of Funds</i>
1.	Standar Kualitas Karkas dan Daging Ayam Lokal	2020	Kajian Kebijakan Strategis, PTNBH- Kemenristekdikti
2.	Explorasi Senyawa Bioaktif Peptida dari Protein Kolagen Kulit dan Tulang Kambing Lokal Indonesia sebagai Agen Anti-Hipertensi	2020	Penelitian Dasar, PTNBH-Kemenristekdikti
3.	Explorasi Senyawa Bioaktif Peptida dari Protein Kolagen Kulit dan Tulang Kambing Lokal Indonesia Sebagai Agen Anti-Hipertensi	2019	Penelitian Dasar, Ristekdikti
4.	Aktivasi Antioksidan Ekstrak Brokoli pada Sosis Daging Ayam	2019	Hibah Penelitian Tematik Laboratorium Fakultas Peternakan UGM
5.	Pengaruh Penambahan Tepung Buah Bit (<i>Beta vulgaris L.</i>) terhadap Kualitas Patty Daging Kelinci Selama Penyimpanan	2019	Hibah Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM
6.	Karakteristik Cured Egg Yolk Cookies dengan Perbedaan Perentase Substitusi Tepung Kentang	2019	Hibah Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM
7.	Explorasi Senyawa Bioaktif Peptida dari Protein Kolagen Kulit dan Tulang Kambing Lokal Indonesia Sebagai Agen Anti-Hipertensi	2018	Penelitian Berbasis Kompetensi (PBK), Ristekdikti
8.	Studi Aplikasi Protease Mikrobial untuk Meningkatkan Kemampuan Peptida Bioaktif Sebagai ACE Inhibitor dari Itik Lokal Indonesia	2018	Penelitian Pendidikan Magister menuju Doktor untuk Sarjana Unggul (PMDSU), Ristekdikti
9.	Pengaruh Tepung Brokoli Sebagai Antioksidan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Nugget Ayam yang Disimpan Pada Suhu Refrigerator	2018	Hibah Tematik Laboratorium, Fakultas Peternakan UGM
10.	Pengaruh Penambahan Bawang Putih Terhadap Kualitas Kimia, Fisik, Sensoris, Aktivitas Antioksidan Dan Profil Asam	2018	Hibah Pascasarjana, Fakultas Peternakan UGM

No.	Judul Penelitian Research Title	Tahun Year	Sumber Dana Source of Funds
	Lemak Doner Kebab Ayam dan Kambing		
11.	Studi Aplikasi Protease Mikrobial untuk Meningkatkan Kemampuan Peptida Bioaktif Sebagai ACE Inhibitor dari Itik Lokal Indonesia (Anggota dari 4 Peneliti)	2017	PMDSU
12.	Studi Potensi Peptida Bioaktif dari daging Kerbau Asli Indonesia Sebagai Agen Antihipertensi (Anggota dari 6 Peneliti)	2017	Tematik Laboratorium Fak. Peternakan UGM
13.	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
14.	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.	Reservasi Daging Sapi dengan Penambahan Ekstrak Daun Kecambah pada Suhu Refrigerator (Anggota dari 3 Peneliti)	2016	Hibah Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM
16.	Studi Aplikasi Protease Mikrobial untuk Meningkatkan Kemampuan Peptida Bioaktif sebagai ACE Inhibitor dari Itik Lokal Indonesia (Anggota dari 4 Peneliti)	2016	PMDSU
17.	Kajian Bahan Pewarna Alami Sumber Antioksidan dan Antibakteri untuk Produksi Sosis Daging Ayam sebagai Pangan Fungsional (Anggota dari 4 Peneliti)	2016	PUPT DIKTI

Community Service over the last 5 years

No.	Judul Kegiatan Activity Title	Tahun Year	Sumber Dana Source of Funds
1.	Pelatihan Produksi dan Pengemasan Modern Kerupuk Bakso Goreng (Basreng) Daging Sapi di Unit Global Gotong Royong (G2R) Tetrapreneur Bejiharjo, Karangmojo, Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta	2020	Hibah Tematik Pengabdian Laboratorium Fakultas Peternakan UGM
2.	Penggunaan Bahan-bahan Pengawet Alami untuk Produk Olahan Daging pada Kelompok Usaha Pengolahan Hasil Ternak "Kompak" Sleman Yogyakarta	2019	Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada
3.	Tim Expert Penyuluhan Pertanian Perikanan Peternakan dan Kesehatan Hewan Berbasis IT (Desa Apps)	2018	Dana Internal Perguruan Tinggi, Universitas Gadjah Mada
4.	Pengorganisasian Komunitas Industri Pedagang Sate Indonesia (KIPASI) dan Pelatihan Pembuatan Ready	2018	Hibah Pengabdian Tematik

No.	Judul Kegiatan <i>Activity Title</i>	Tahun <i>Year</i>	Sumber Dana <i>Source of Funds</i>
	to Eat Tengkleng Kambing di Pasar Imogiri, Bantul		Laboratoruim Fakultas Peternakan UGM
5.	Pelatihan Labelling dan Pemasaran Online pada Kelompok Usaha Pengolahan Hasil Ternak "Kompak" Sleman, Yogyakarta	2017	Hibah Tematik Laboratorium Fak. Peternakan UGM
6.	Pelatihan Pengemasan dan Introduksi Teknologi Mesin Pemanggang Sate Otomatis Untuk Pedagang Sate Kambing di Kecamatan Imogiri	2017	Hibah Pascasarjana Fak. Peternakan UGM
7.	Teknologi Bio-Fermentasi dengan Bahan Baku Lokal Sebagai Agen Penghilang Bau Kandang Ternak dan Aplikasinya dalam Proses Pengomposan	2017	Hibah Pascasarjana Fak. Peternakan UGM
8.	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
9.	Peran Serta Perempuan di Desa Krapyak Wetan melalui Lifes Skill Program Diversifikasi Produk Olahan Daging sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Hidup Keluarga	2016	Hibah Pengabdian Program Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM
10.	Pelatihan Pembuatan Bakso yang Halal dan Thoyib di Paguyuban "Lembu Asuh (Aman, Sehat, Utuh, Halal)", Kelurahan Patangpuluhan, Kecamatan Wirobrajan, Yogyakarta	2016	Mandiri

Important publications over the last 5 years

No.	Judul Publikasi <i>Publication Title</i>	Tahun <i>Year</i>	Penerbit <i>Publisher</i>
1.	Angiotensin-converting enzyme inhibitor activity of peptides derived from Kacang goat skin collagen through thermolysin hydrolysis (Pratiwi, A., Hakim, T.R., Abidin, M.Z., Fitriyanto, N.A., Jamhari, J. , Rusman, R., Erwanto, Y.)	2021	Veterinary World, 2021, 14(1), pp. 161–167
2.	Isolation and characterization of collagen from local goat bone using pepsin hydrolysis (Rifqi, Jamhari , Erwanto, Y.)	2020	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2020, 492(1), 012083
3.	Physicochemical Properties, Oxidative Stability, and Sensory Quality of Lamb Sausage Added with Green Tea Leaves (Camelia sinensis) Powder (Lailatul P, Jamhari , Chusnul Hanim, Agung Irawan)	2020	Tropical Animal Science Journal, Volume 43(1), 2020: 57-63. p-ISSN 2615-787X e-ISSN 2615-790X https://journal.ipb.ac.id/index.php/tasj/article/view/27152/19311
4.	The Substitution Effects of Tapioca Starch and Beetroot Powder As Filler on the Physical and Sensory Characteristics of	2020	Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, July 2020 Vol. 15 No. 2 : 97-107

No.	Judul Publikasi <i>Publication Title</i>	Tahun <i>Year</i>	Penerbit <i>Publisher</i>
	Chicken Sausage (Winny Swastike, Edi Suryanto, Rusman, Chusnul Hanim, Jamhari , Yuny Erwanto, Jumeri)		
5.	Pengaruh Kemasan Retorted dan Waktu Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate Ayam pada Suhu Ruang (E. Triyannanto, A. S. Arizona, Rusman, E. Suryanto, R. O. Sujarwanta, Jamhari , dan I. Widyastuti)	2020	Jurnal Sain Peternakan Indonesia (JSPI) Universitas Bengkulu, Volume 15(3), 2020: 265-272.
6.	The effect of kecombrang leaves (<i>Etingera elatior</i>) addition and meat storage length on the meat decomposition, microstructure, and sensory quality (Rusman,, Rahman, A., Kusuma, C., Jamhari)	2019	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2019, 387(1), 012110
7.	Physicochemical and sensory characteristics of chicken nugget with curcuma (<i>Curcuma zanthorrhiza</i>) flour fortification (Sujarwanta, R.O., Jamhari , Suryanto, E., Yuliatmo, R., Prayitno, A.H.)	2019	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2019, 387(1), 012091
8.	Hydrolyzation of duck meat protein using <i>Bacillus cereus</i> TD5B protease, pepsin, trypsin and their potency as an angiotensin converting enzyme inhibitor (Winarti, A., Rahmawati, F., Fitriyanto, N.A., Jamhari , J., Erwanto, Y.)	2019	Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture, 2019, 44(3), pp. 266–276
9.	Effect of Differences in Cooling Thermal Shock Processes on Chemical, Physical, Microbiological, And Sensory Quality of Sate Ambal in Room-Temperature Storage (Endy Triyannanto, Edi Suryanto, Jamhari , Rusman, Setiyono, Rio Olympias Sujarwanta)	2019	Program book (https://acn2019.org/program-book/). Asian Congress of Nutrition 9ACN) 2019. Nusa Dua, Bali, Augustus 4-7, Hal: 203 - 221.
10.	Hydrolyzation of duck meat protein using <i>Bacillus cereus</i> TD5B protease, pepsin, trypsin and their potency as an angiotensin converting enzyme inhibitor (A. Winarti, F. Rahmawati , N.A. Fitriyanto, Jamhari and Y. Erwanto)	2019	J. Indonesian Trop. Anim. Agric. 44(3):266-276
11.	Hydrolyzation of duck meat protein using <i>Bacillus cereus</i> TD5B protease, pepsin, trypsin and their potency as an angiotensin converting enzyme inhibitor (Winarti, A., Rahmawati, F., Fitriyanto, N.A., Jamhari , J., Erwanto, Y.)	2019	Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture 44(3), pp. 266-276
12.	The Potential of Hydrolysate from Rabbit Meat Protein as an Angiotensin Converting Enzyme Inhibitor (Edy Permadi, Jamhari, Edi Suryanto, Zaenal Bachruddin, and Yuny	2019	Buletin Peternakan Vol. 43 (1): 31-37

No.	Judul Publikasi <i>Publication Title</i>	Tahun <i>Year</i>	Penerbit <i>Publisher</i>
	Erwanto)		
13.	Physicochemical Properties and Antioxidant Activity of Chicken Sausage with Addition of Roselle Extract (<i>Hibiscus sabdariffa</i>) and Different Filler Ratio (Jamhari, Aryanti Candra Dewi, Setiyono)	2019	Buletin Peternakan Vol. 43 (1): 46-51
14.	Purification by Ion Exchange Chromatography and Enzyme Characterization of Potential De-Hairing Alkaline Protease from <i>Bacillus cereus</i> LS2B (Yendri Junaidi, Ambar Pertiwiningrum, Yuny Erwanto, Jamhari , Lies Mira Yusiati, Takashi Hayakawa, Tomoyuki Nakagawa, Nanung Agus Fitriyanto)	2018	Pakistan Journal of Biotechnology Vol. 15 No. 2 Page 413-421. ISSN Print: 1812-1837 ISSN Online: 2312-7791. http://www.pjbt.org/
15.	Optimizing of Protease Purification from <i>Bacillus cereus</i> TD5B by Ammonium Sulfate Precipitation (Atik Winarti, Nanung Agus Fitriyanto, Jamhari , Ambar Pertiwiningrum, Zaenal Bachruddin, Yudi Pranoto, Yuny Erwanto)	2018	Chemical Engineering Transactions Vol. 63. Page 709-714.
16.	Ash Content, Carbohydrate and Gel Strength Quality of Indonesian Cattle Hide Gelatine using Different Curing Method (Amertaningtyas, D., Erwanto, Y., Bachruddin, Z. & Jamhari)	2018	E-Proceedings 18th AAAP Congress 2018, 1-5 Aug. 2018, Kuching, Malaysia. pp. 177
17.	The Effect of Sugar Cane Levels and Drying Methods on Chemical and Physical Qualities of Ground Beef “Dendeng” (Jamhari , Edi Suryanto, Sundari, and Diah Ayu Laksmiwati)	2018	Buletin Peternakan Vol. 42 No.1 Halaman 67-71.
18.	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: Knowledgeia Scientific.
19.	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
20.	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),

No.	Judul Publikasi <i>Publication Title</i>	Tahun <i>Year</i>	Penerbit <i>Publisher</i>
			September 12-14, 2017, Yogyakarta, Indonesia. Pages: 441-445. ISBN: 978-979-1215-29-9
21.	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
22.	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
23.	Karakteristik Fisik, Kimia, Sensoris dan Antioksidan Sosis Daging Ayam Broiler dengan Penambahan Spirulina (<i>Arthrospira plantesis</i>)	2017	Seminar Spirulina, Fakultas Peternakan UGM, Yogyakarta, 12 – 13 Juni 2017
24.	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
25.	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.
26.	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 (ICHHS), October 28-29th, 2016. Yogyakarta, Indonesia
27.	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

Courses

1. Dasar Ilmu dan Teknologi Daging
2. Anatomi dan Histologi
3. Enzim Pangan Hasil Ternak
4. Ilmu dan Teknologi Daging
5. Teknologi dan Industri Daging Unggas
6. Mikrobiologi Pangan Hasil Ternak
7. Biologi Otot
8. Bioproses Hasil Ternak
9. Pengolahan dan Industri Daging
10. Teknik Penelitian Teknologi Hasil Ternak
11. Pengolahan Hasil Ternak Tropis Mutakhir
12. Seminar
13. Ilmu dan Teknologi Protein Hasil Ternak
14. Kode etik dan etika profesi insinyur
15. Profesionalisme Keinsinyuran
16. Keselamatan, Kesehatan, Keamanan Kerja dan Lingkungan
17. Studi Kasus
18. Seminar, Workshop dan Diskusi
19. Praktek Keinsinyuran

Achievements/Awards

No.	Prestasi/Penghargaan <i>Achievements/Awards</i>	Tahun <i>Year</i>
1.	-	-