

**SURAT PERNYATAAN  
KEABSAHAN KARYA ILMIAH**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Siti Aminah, S.TP., M.Si  
 NIP : 28.6.1026.050  
 NIDN : 0621116901  
 Tempat, tanggal lahir : Sendang, Kabupaten Semarang, 21 Nopember 1969  
 Pangkat, golongan ruang, TMT : Penata, III c, 2 Januari 2020  
 Jabatan, TMT : Lektor (225,53 Kum) tmt, 1 Juli 2010  
 Bidang Ilmu/Mata Kuliah : Ilmu Pangan/Teknologi Pengolahan Pangan  
 Jurusan/Program Studi : Teknologi Pangan  
 Unit Kerja : Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa Karya Ilmiah, seperti di bawah ini :

| No. | Karya Ilmiah   | Judul  | Identitas Karya Ilmiah  |
|-----|----------------|--|---|
| 1   | Artikel Jurnal | Komposisi Zat Gizi Tempe yang Difortifikasi Zat Besi dan Vitamin A pada Tempe Mentah dan Matang  | Penulis: Rahayu Astuti, Siti Aminah, Agustin Syamsianah<br>Nama Jurnal: agriTech, Jurnal Nasional Terakreditasi<br>Vol.34 No.2, tahun 2014<br>URL:<br><a href="https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9505">https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9505</a>                   |
| 2   | Artikel Jurnal | Consumption of elicited soybean sprout flour increases calcium level in serum of ovariectomized rats                                       | Siti Aminah, Suparmo, Sri Naruki, dan Hastari Wuryastuty<br>Nama Jurnal: Universa Medicina Nol.36, No.2 tahun 2017<br><a href="https://univmed.org/ejurnal/index.php/medicina/article/view/431">https://univmed.org/ejurnal/index.php/medicina/article/view/431</a>                           |
| 3   | Artkel Jurnal  | Effect of Addition Fermented Cabbage Extract on Antioxidant Activity and Antinutritional Compounds of Foxtail Millet Flour                 | Penulis: Diode Yonata, Boby Pranata, Siti Aminah<br>Nama Jurnal: Jurnal Teknik Pertanian Akreditasi: Sinta 2<br>Lampung, Vol.11 No.3, tahun 2022<br><a href="https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTP/article/view/6028">https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTP/article/view/6028</a> |
| 4   | Artikel Jurnal | Total fenolik dan aktivitas antioksidan formula susu kecambah kedelai dan ekstrak beras hitam terenkapsulasi dengan variasi jenis penyalut | Penulis: Siti Aminah, Wikanastri Hersoelistyorini, Agus Suyanto, Nurrahman, Ali Rosidi, Wulandari M eikawati, Diode Yonata<br>Jurnal: Agrotek Jurnal Teknologi Industri Pertanian Vo.16, No.4 2022, hal 483-491   |

|    |                |  |   |
|----|----------------|--|---|
|    |                |  | <a href="https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/13432">https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/13432</a>   |
| 5  | Artikel jurnal | Potensi Limbah Kerang Serimping Sebagai Sumber Kalsium Untuk Pemeliharaan Densitas Tulang  | Penulis: Safira Firdaus, Anissa Indah Cahyati, Ria Wahyu Dwi Nastiti, dan Siti Aminah<br>Nama Jurnal: Jurnal Agrisaintifika. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian, <b>Vol 2, No 2 (2018)</b><br><br><a href="https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/agrisaintifika/article/view/260/223">https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/agrisaintifika/article/view/260/223</a>   |
| 6  | Artikel Jurnal | Sifat Kimia dan Fisik Engay Food Berbasis Ikan Kembung dengan Penambahan Kedelai Hitam   | Penulis: Anissa I Cahyati, Nurrahman, Siti Aminah<br>Jurnal: Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 11 No 1 (2022):<br>ISSN 2302-9218 (Print) ISSN 2620-9721 (Online)<br>Terakreditasi RISTEKDIKTI Peringkat SINTA 3, SK. No.: 200/M/KPT/2020.<br><br><a href="https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/4226/3730">https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/4226/3730</a> |
| 7  | Artikel Jurnal | Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun Mint Dan Daun Stevia.   | Penulis: Katrien Arumsari, Siti Aminah, Nurrahman<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol 9, No 2 (2019), Hal: 128-140<br>P-ISSN : 20866429 E-ISSN : 26560291.<br><br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/issue/view/1012">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/issue/view/1012</a>  |
| 8  | Artikel Jurnal | Aktivitas Antioksidan, Kadar Serat dan Karakteristik Fisik Beras Hitam Pecah Kulit Pratanak dengan Variasi Lama Waktu Perendaman                   | Penulis: Salsabila Amalia Putri Bumi, Siti Aminah, Muhammad Yusuf<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 10 No. 02, Tahun 2020, Halaman (85-98) e-ISSN: 2656-0291<br><br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/issue/view/1093">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/issue/view/1093</a>   |
| 9  | Artikel Jurnal | Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik, Dan Sensoris Yogurt Beku Kecambah Kacang Merah Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah | Penulis: Bherta Agil Dhela Kusuma, Siti Aminah, Wikanastri Harsoelityorini<br>Jurnal Pangan dan Gizi Vol.12, No.1. hal 32-40,<br><br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/issue/view/1192">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/issue/view/1192</a>  |
| 10 | Artikel Jurnal | Kadar Antosianin, Total Fenol Dan Sifat Sensoris Tepung Tape Beras Hitam Berdasarkan Variasi Metode Pengolahan Dan Konsentrasi Ragi                | Penulis: Marini Firia Dewi, Nurhidajah, Siti Aminah<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol.0 No.2, 2019, hal 141-155<br><br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/issue/view/1012">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/issue/view/1012</a>   |
| 11 | Artikel Jurnal | Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisik Dan Sensoris Yoghurt Susu Kecambah Kedelai Dengan Penambahan Ekstrak Cincau Hijau          | Penulis: Nurur Rizqi Penta Amalia, siti Aminah<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol1, No, tahun 2021<br><br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/article/view/7494">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/article/view/7494</a>   |
| 12 | Artikel Jurnal | Karakteristik Fisik, Kimia dan Mutu Sensori Susu Bubuk Kecambah Kedelai Instan Berdasarkan Variasi Penambahan Maltodekstrin                        | Penulis: Rosita Dewi, Siti Aminah, Agus Suyanto<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol 9, No.1, 2019<br><br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/article/view/7494">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JP DG/article/view/7494</a>   |

|    |                   |   |   |
|----|-------------------|---|---|
|    |                   |   | <a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/4800">DG/article/view/4800</a>   |
| 13 | Artikel Jurnal    | Karakteristik Organoleptik Sup Jagung Instan Yang Diperkaya Tepung Cangkang Telur Bebek   | Penulis: Fakhriyal Dian Arga Nugroho, Siti Aminah, Afrilia Afriatul Lael, Neneng indarti<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol.10 No.1, tahun 2020<br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/5688/0">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/5688/0</a>  |
| 14 | Artikel Jurnal    | Warna, Kadar Air, Kadar TBA, dan Aktivitas Antioksidan Sup Jangkang (Jagung-Cangkang) Instan Dengan Perbedaan Teknik Kemasan Dan Lama Penyimpanan | Penulis: Afrilia Arifatul Lael, Siti Aminah, Nurhidajah<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol 11.No.2, tahun 2021, hal: 134-141.<br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/8525">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/8525</a>  |
| 15 | Artikel Jurnal    | Kadar Kalsium dan Karakteristik Fisik Tepung Cangkang Telur Unggas dengan Perendaman Berbagai Pelarut   | Penulis: Diode Yonata, Siti Aminah, Wikanastri Hersoelistryorini<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol 7, No.2, 2017.<br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3179">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/3179</a>   |
| 16 | Artikel Jurnal    | Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan   | Penulis: Rif'an Rif'an, Nurrahman, Siti Aminah<br>Jurnal Pangan dan Gizi, Vol.7, No.2, 2017<br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jpdg/article/view/3181">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jpdg/article/view/3181</a>  |
| 17 | Artikel Jurnal    | The Potential of Engay Food Enriched with Asian Scallops Flour for Dysphagia Food Alternative   | Penulis: Safira Firdaus, Siti Aminah, Nurrahmah<br>Jurnal: International Journal of Advance Tropical Food (IJATF), Vol.3, No.1 (2021)<br><a href="https://journal.upgris.ac.id/index.php/ijatf/article/view/8446">https://journal.upgris.ac.id/index.php/ijatf/article/view/8446</a>  |
| 18 | Artikel Prosiding | Nutrition Retention of Product Based on Soybean Sprouts Flour and Corn Sprout Flour Enriched with Duck Eggshell                                   | Penulis: Siti Aminah, Wulandari Meikawati dan Ali Rosidi<br>Prosiding: International Conference on Food Science and Technology<br>Akreditasi: Scimago<br><a href="https://iopscience.iop.org/issue/1755-1315/292/1">IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</a><br><a href="https://iopscience.iop.org/issue/1755-1315/292/1">https://iopscience.iop.org/issue/1755-1315/292/1</a> |
| 19 | Artikel Prosiding | Physical and Organoleptic Characteristics of Poultry Eggshell Powder Extracted with CH <sub>3</sub> COOH and NaOH                                 | Diode Yonata, Siti Aminah, Wifaayatul Ainiyah, Afrilia Arifatul Lael, and Anita Rahma Riyani<br>Prosiding: International Conference on Food Science and Technology<br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/p-sn12012010/article/view/2756">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/p-sn12012010/article/view/2756</a>   |
| 20 | Artikel Prosiding | The Enrichment of Calcium with Duck Eggshell and Sensory Characteristic on Product Based on Corn Sprout Flour and Soybean Sprout Flour            | Siti Aminah dan Wulandari Meikawati<br>Prosiding: INTERNATIONAL SEMINAR ON EDUCATIONAL TECHNOLOGY 3RD 2017<br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/p-sn12012010/issue/view/893/showToc">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/p-sn12012010/issue/view/893/showToc</a>   |
| 21 | Artikel Prosiding | "Review" Teh Kombucha Sebagai Minuman Fungsional dengan Berbagai Bahan Dasar Teh  | Penulis: Safira Firdaus, Anissa Indah C., Livia Isnaini, Siti Aminah<br><a href="https://prosiding.unimus.ac.id/index.php">https://prosiding.unimus.ac.id/index.php</a>   |

|    |                   |   |   |
|----|-------------------|---|---|
|    |                   |   | /semnas/article/view/738  |
| 22 | Artikel Prosiding | Judul: Daya Terima dan Kadar Asam Thiobarbiturat (TBA) Tempe yang Difortifikasi Zat Besi dan Vitamin A  | Penulis: Rahayu Astuti, Siti Aminah, Agustin Syamsianah<br><a href="https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/129">https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/129</a>  |
| 23 | Artikel Prosiding | Enkapsulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan  | Penulis: Siti Aminah dan Wikanastri Hersoelistyorini<br><a href="https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/964">https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/964</a>   |
| 24 | Artikel Prosiding | Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tape Beras Hitam Berdasarkan Variasi Metode Pengolahan dan Konsentrasi Ragi   | Penulis: Marini Fitria Dewi, Nurhidajah, Siti Aminah<br>Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Unimus (Vol. 1, 2018)e-ISSN: 2654-766X<br><a href="https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/mahasiswa/issue/view/2">https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/mahasiswa/issue/view/2</a>  |
| 25 | Artikel Prosiding | “Karakteristik Organoleptik Sereal Jagung yang Diperkaya Tepung Cangkang Kerang Simping sebagai Sumber Kalsium”   | Penulis: Safira Firdaus dan Siti Aminah<br>Prosiding Seminar Nasional Mahasiswa Vol,1, 2018, E-ISSN: 2654-776X<br><a href="https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/mahasiswa/article/view/205">https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/mahasiswa/article/view/205</a>   |
| 26 | Artikel Prosiding | Komponen dan Karakteristik Fungsional Kecambah Kedelai  | Penulis: Siti Aminah<br>Prosiding Seminar Nasional Unimus, Vol 3<br><a href="https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/754">https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/754</a>   |
| 27 | Artikel Prosiding | Pendayagunaan Carica dan Jahe sebagai Bahan Baku Es Krim  | Penulis: Fina Astika dan Siti Aminah<br><a href="https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/mahasiswa/article/view/207">https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/mahasiswa/article/view/207</a>   |
| 28 | Artikel jurnal    | Changes In Vitamin C and Total Microbes Of Papaya Fruit (Carica papaya L.) Which Is Processed Minimally Using Edible Coating Of Agar-agar Based On The Storage Time | Penulis: Liya Apriani, Siti Aminah, Joko Teguh Isworo<br>Nama Jurnal: International Journal of Advance Tropical Food (IJATF),<br>Terindeks: Sinta<br>Vol. 2, No. 1, Mei 2020, pp. 18-24<br>URL:<br><a href="http://dx.doi.org/10.26877/ijatf.v2i1.6127">http://dx.doi.org/10.26877/ijatf.v2i1.6127</a> .  |
| 29 | Artikel jurnal    | Kadar Protein, Total Mikroba, Dan Sifat Fisik Kecambah Kedelai Berdasarkan Jenis Kemasan Pada Penyimpanan Dingin  | Penulis: Solikah, Siti Aminah dan Agus Suyanto<br>Nama Jurnal: Jurnal Pangan dan Gizi,<br>Terindeks: Sinta<br>Vol. 12, No. 2, th 2022, pp. 46-54<br>URL:<br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/10811/6626">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/10811/6626</a>                                       |
| 30 | Artikel jurnal    | Potensi lengkuas sebagai Bahan Pengawet Ikan Review   | Penulis: Siti Aminah, Yunan Kholifatuddin Sya'di, Muhammad Yusuf, Sri Harati<br>Nama Jurnal: Jurnal Pangan dan Gizi,<br>Terindeks: Sinta<br>Vol. 13 No. 1, Tahun 2023, Halaman (59-67)<br>URL:<br><a href="https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/12130/7002">https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/12130/7002</a> |

|    |                |   |   |
|----|----------------|---|---|
| 31 | Artikel jurnal | Implementasi Kemitraan Kader Kesehatan HIV/AIDS untuk mengurangi Stigma pada orang dengan HIV Aids: Study Kasus                       | Penulis: Ernawati, Siti Aminah, Nurhayati, Ahmad Fathurohman<br>Nama Jurnal: Jurnal Ilmu Keperawatan Jiwa,<br>Terindeks: Sinta<br>Volume 3 No 4, Hal 513 - 526, Nov 2020 Halaman (513-526)<br>URL:<br><a href="https://journal.ppnijateng.org/index.php/jikj/article/view/745">https://journal.ppnijateng.org/index.php/jikj/article/view/745</a>                         |
| 32 | Artikel jurnal | Microencapsulation of seafood flavor enhancers from Indonesian brown seaweed with maltodextrin, Arabic gum, and $\beta$ -cyclodextrin | Penulis: Siti Aminah, Nurrahman , Boby Pranata, Rizka Amalia, Adzra Nur Athifa Putri Siregar, Diode Yonata<br>Nama Jurnal: Agyptian Journal of Aquatic Biology and Fisheries,<br>Terindeks: Si<br>Vol. 13 No. 1, Tahun 2023, Halaman (59-67)<br>URL:<br><a href="https://ejabf.journals.ekb.eg/article_297775.html">https://ejabf.journals.ekb.eg/article_297775.html</a> |

1. Adalah benar **karya saya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain** dan saya ajukan sebagai bahan penilaian penetapan angka kredit dan kenaikan jabatan ke Lektor Kepala (550);
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa karya ilmiah ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 13 Oktober 2023  
Yang membuat pernyataan,



Dr. Siti Aminah, S.TP, M.Si  
NIDN. 0621116901