Instrumen Pendukung

Texture Analyzer

Gas Chromatography

Spray Dryer

HPLC

UFLC

.... dan alat lainnya.

Laboratorium Pendukung

- Lab. Kimia dan Biokimia Pangan
- Lab. Pangan dan Gizi
  - Pengujian Sensoris
- Lab. Bioteknologi
- Lab. Rekayasa Proses dan Pengolahan
- Lab. Pengelolaan Limbah

Daftar harga layanan public service & detail layanan

Laboratorium Uji Public Service
Departemen TPHP UGM
Jl. Flora No. 1, Bulaksumur
Yogyakarta, Indonesia, 55281

E-mail: lab-uji.tphp@ugm.ac.id
Web: https://lab-uji.tphp.ugm.ac.id/
Telp.
+62 812-2767-5776 (Public Service)
+62 813-2534-6949 (Layanan Umur Simpan)
+62 821-3599-3493 (Layanan Kecukupan Panas/F0)

Jam Kerja: Senin – Jumat, pukul 07.30 – 16.00 WIB

UNIVERSITAS GADJAH MADA
DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN
DAN HASIL PERTANIAN

Laboratorium Uji Public Service

Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM

Tentang Laboratorium Uji Public Service

Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM membuka Laboratorium Uji Public Service (LUPS) yang berfungsi untuk memberikan layanan kepada masyarakat umum, yang meliputi peneliti, badan usaha, atau masyarakat umum untuk menganalisis produk pangan. LUPS TPHP FTP UGM didukung oleh analisis dan teknisi yang terampil dan berpengalaman. Prosedur analisis yang digunakan mengikuti metode standar, seperti AOAC International dan Standar Nasional Indonesia (SNI).

Alur Pendaftaran

1. Datang ke kantor Public Service di Gedung Lama FTP lt. 2 atau menghubungi narahubung Public Service pada 081227675776
2. Mengisi data lampiran Public Service hingga selesai
3. Proses pembayaran biaya analisis dan penyerahan sampel (*online*: pengiriman sampel)
4. Analisis sampel uji dilakukan
5. Pengambilan hasil analisis (via *online* & *offline*)

Reels
Layanan Uji Public Service
Departemen TPHP UGM

Pelayanan LUPS

Layanan Pengujian

LUPS memberikan pelayanan uji pada lingkup pengujian mikrobiologis, kimiawi, dan fisikawi

Layanan Magang

baru!

LUPS membuka kesempatan magang dalam rangka membantu meningkatkan kompetensi profesional terkait pengujian

Layanan Pengujian Terbaru

Pemeriksaan nilai kecukupan panas (F0)

Definisi:
Validasi thermal F0 adalah proses penting untuk **memastikan keamanan produk pangan yang dipanaskan**. F0 mengukur efektivitas proses pemanasan dalam membunuh mikroorganisme patogen, sehingga **mencegah keracunan makanan**.

Penentuan umur simpan produk pangan menggunakan metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dan Isoterm Sorpsi Lembab (ISL).

Definisi:
Layanan pengujian umur simpan produk pangan mencakup analisis yang bertujuan untuk **menentukan durasi penyimpanan optimal** sebelum produk mengalami penurunan kualitas atau keamanan. Penentuan umur simpan dilakukan melalui metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dan Isoterm Sorpsi Lembab (ISL), serta dapat melibatkan Uji Mikrobiologi, Uji Kimia, Uji Sensorik, atau kombinasi dari ketiganya.