

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**



UNIVERSITAS GADJAH MADA
DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN
DAN HASIL PERTANIAN

Laboratorium Uji Public Service

Departemen Teknologi
Pangan dan Hasil
Pertanian UGM

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.

+62 838-6749-7757 (Public Service)

+62 821-3599-3493 (Layanan Umur Simpan)

+62 821-3599-3493 (Layanan Kecukupan Panas/F0)

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





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

Alur Pendaftaran

Datang ke kantor Public Service di Gedung Lama FTP Lt. 2 atau menghubungi narahubung Public Service pada 081227675776



Mengisi data lampiran Public Service hingga selesai



Proses pembayaran biaya analisis dan penyerahan sampel (*online*: pengiriman sampel)



Analisis sampel uji dilakukan



Pengambilan hasil analisis (*via online & offline*)



Reels
Layanan Uji Public Service
Departemen TPHP UGM



Pelayanan LUPS

Layanan Pengujian

Layanan Magang baru!



Layanan Pengujian Terbaru

Pemeriksaan nilai kecukupan panas (F0)

Definisi:

Validasi kecukupan panas (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