

PARALLEL SESSION
SEMINAR NASIONAL PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA (SNPTBB)
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

NO	Kelas	NAMA	SCOPE	INSTITUSI	JUDUL	MODERATOR	LINK ROOM
1	A	Nolis Marliati	Kosmetologi	Universitas Negeri Yogyakarta	TATA RIAS FANCY TOKOH THE LOYAL MAD HATTER	Nolis Marliati	https://meet.google.com/bki-pbtj-gxk
2		Fathan Albany	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	ANCHOVY BALAH EL SHAM DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG IKAN TERI SEBAGAI PRODUK PANGAN MILLENIAL KAYA KALSIMUM DAN PROTEIN		
3		Martha Widhy Tri Mahanani	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMANFAATAN IKAN BEONG SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA PEMBUATAN PRODUK FETTUCINI BUMBU BALI		
4		Mundhi Nur Fajar Aini	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Substitusi Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger brachysoma) pada Pembuatan Nastar Kaya Protein		
5		Ridho Pratama	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	GONGBING GONGGONG JIANBING SEBAGAI ALTERNATIF UNTUK GENERASI MILLENIAL		
6		Wahyu Sekar Ramadhan	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	LUSHISAN BICUIT SUBSTITUSI KULIT UDANG SEBAGAI CAMILAN KAYA PROTEIN		
7		Aisyah Humairah	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	QUICHE LORRAINE SUBSTITUSI IKAN NILA UNTUK ERA MILENIAL		
1	B	Ezra Chica'al Sandya	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SELEKTIF DALAM MEMILIH PRODUK KONSUMSI KELUARGA DALAM MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN SELAMA PANDEMI COVID-19	Ezra Chica'al Sandya	https://meet.google.com/ihv-tuzy-aty
2		Lona Novian Ardy	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	FETTUCINI SCHOTEL DENGAN TAMBAHAN IKAN LELE SEBAGAI MAKANAN TINGGI PROTEIN UNTUK MILENIAL		

3		LISA ARISKA ALI	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	RED VELVET WITH SUBSTITUTION SEAWED FLOUR (EUCHEUMA COTTONII) SEBAGAI CEMILAN SEHAT FOR GENERATION MILENIALS		
4		Mellania Fitrianingrum	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMANFAATAN IKAN CAKALANG SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA PEMBUATAN PRODUK MUFFIN IKAN CAKALANG		
5		Alya Amany Yasin	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengembangan Produk Kue Nusantara Berbasis Ikan Patin Dolkatin (Dodol Ikan Patin)		
6		Nada Ramadhini	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	CHEESE SEAWEED CASTENGELS SEBAGAI ALTERNATIF COOKIES UNTUK GENERASI MILLENNIAL		
7		Siti Nurshadrina	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SEAWEED PIE IKAN PATIN SEBAGAI KUDAPAN KAYA PROTEIN DAN SERAT UNTUK REMAJA		
1	C	Ngabdul Munif	Pariwisata	Universitas Negeri Yogyakarta	Motivasi dan Potensi dark Tourism di Indonesia	Ngabdul Munif	meet.google.com/uii-whrx-cbv
2		Neni Rohaeni	Pariwisata	Universitas Pendidikan Indonesia	E-RUBRIC ASESSMENT PADA UJI KOMPETENSI MAKING BED DI SMK AKOMODASI PERHOTELAN		
3		Dr. Minta Harsana. M.Sc	Pariwisata	Universitas Negeri Yogyakarta	POTENSI MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI D.I. YOGYAKARTA		
4		Afia Fauziah	Pariwisata	Universitas Negeri Yogyakarta	Dampak Film AADC2 Terhadap Peningkatan Kunjungan Wisatawan di Gereja Ayam		
5		Happy Hisna Ainaya	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Fish cheese pie substitusi ikan wader untuk generasi milenial		
6		Faiqoh Hasanah	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SUBSITUSI TEPUNG IKAN LELE (Claria SP) PADA PEMBUATAN COOKIES SEBAGAI MAKANAN RINGAN		
7		Padang Arum Sari	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	LASAGNA ROLL SUBTITUSI RUMPUT LAUT FILLING IKAN CAKALANG MASAK HABANG UNTUK MILENNIAL		

1	D	Mausa Agrevinna	Kewirausahaan di Era digital Ekonomi	Universitas Negeri Yogyakarta	STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS DALAM BIDANG KECANTIKAN	Mausa Agrevinna	https://meet.google.com/gvw-mhxxg-ygb
2		Maulina Yudiati	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	Hubungan Konsep Diri dengan Keputusan Pembelian Busana pada Siswa Jurusan Tata Busana SMK Negeri 3 Purworejo		
3		Iqbal Amanah	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengembangan DOSI (Donat Sidat) Dengan Substitusi Daging Ikan Sidat Sebagai Dessert Gizi Tinggi		
4		Muhammad Fikri Maulana	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Penambahan Ikan Cakalang pada Pembuatan Takoyaki		
5		Afifah Hafizhatussolihah	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	TACOS SPAGHETTI FISHBALLS SEBAGAI MENU SEHAT UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN PATIN DI MASYARAKAT		
6		Gabriel Ranifatdama	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN PRODUK LAROTIN LASAGNA ROLLS DARI IKAN PATIN		
7		Rahma Aprilliana Maharani	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	LEMON COOKIES DENGAN SUBSTITUSI IKAN GABUS SEBAGAI CAMILAN BERGIZI BAGI ANAK ANAK		
1	E	Chytra Mahanani	Pedagogi dan Heutogogi Pembelajaran IR 4.0	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN INSTRUMEN PENILAIAN DIRI PADA SISWA TATA BUSANA DI YOGYAKARTA	Chytra Mahanani	https://meet.google.com/zen-yonj-oqa
2		Andika Kuncoro Widagdo	Pedagogi dan Heutogogi Pembelajaran IR 4.0	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN KOMPETENSI PEMBUATAN CAKE BERBASIS ANDROID DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA		
3		Novanda Amelia M	kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengembangan Snack Bar Dengan Fortifikasi Spirulina Sebagai Sumber Protein		
4		Taqy Khanif Alfata	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	GALANTINE CATFISH (GALAFISH) KUAH SELAT SOLO BERBAHAN DASAR IKAN PATIN UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN DI MASYARAKAT		

					PADA ERA MILENIAL		
5		Utik Fauyanah	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGOLAHAN IKAN LAUT PADA PRODUK BLACK MINI BURGER DENGAN ISIAN NUGGET SUBSTITUSI DARI NUGGET SUBSTITUSI DARI IKAN TONGKOL GILING		
6		Tarasari Daniswara	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pemanfaatan substitusi ikan teri dalam pembuatan puff pastry ragout rucah		
7		Nanda Lailah Syahfitri	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	FORTIFIKASI RUMPUT LAUT ULVA LACTUCA PADA OGURA CAKE SEBAGAI SUMBER SERAT UNTUK MILENIAL		
1	F	Gina Eka Putri	Disain Fesyen	Universitas Negeri Yogyakarta	TREN BUSANA DI ERA NEW NORMAL: LITERATURE REVIEW	Gina Eka Putri	http://meet.google.com/mct-iawc-imk
2		Vrisca Pricillia	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	INKIGAYO CANAPE UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN DIMASYARAKAT		
3		Bestama Ocvareza Wandara	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMBUATAN YAMMIE SEAFOOD DENGAN FORTIFIKASI UDANG JERBUNG DAN IKAN TUNA		
4		Sri Mahmudah	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengembangan Produk Congrestart Pie dari Ikan Lele		
5		Nandi Pinto	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengembangan hidangan semur dari olahan ikan cakalang untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat		
6		Duhita Rizki Darmawan	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SEAWEEED PUTU AYU SEBAGAI INOVASI PRODUK JAJANAN TRADISIONAL UNTUK REMAJA MILLENIAL		
7		Fabia Sabilla Nahari	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Substitusi Rumput Laut Eucheuma Cottoni pada Cheese Straw untuk Meningkatkan Konsumsi Hasil Laut		
1	G	Alicia Christy Zvereva Gadi	Disain Fesyen	Universitas Negeri Yogyakarta	PENERAPAN METODE ZERO WASTE CUTTING DAN FLAT PATTERN PADA BLUS BERGAYA CASUAL BUSSINES	Alicia Christy Zvereva Gadi	http://meet.google.com/gxr-qwuw-hce
2		Ayu Indah Nathasya	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	JAPANESE DESSERT BOX DENGAN SUBSTITUSI IKAN NILA SEBAGAI		

					ALTERNATIF KUDAPAN BERBASIS IKAN UNTUK MILENIAL		
3		Nice Diah Christiningrum	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SUBSTITUSI TEPUNG TALAS DAN UMBI TALAS PADA PRODUK PANGSIT DAN NASI BAKAR TALAS		
4		Vidya Izzatunniswa	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pasta Macanori Asam Padeh Dengan Substitusi Nori dan Ikan Kembung Sebagai Hidangan One Dish Meal Untuk Remaja		
5		Yendha May Good Cha Manggala	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	JAPANESE CURRY FISH KATSU SEBAGAI BENTO KAYA PROTEIN BAGI ANAK		
6		Herdyna Adyanisa Candradewi	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI IKAN NILA		
7		Balqis Salitsa Yasmin	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SUBSTITUSI UDANG KERING (EBI) PADA PEMBUATAN EGG ROLL UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI SEAFOOD PADA MASYARAKAT		
1	H	Sri Handayani	Disain Fesyen	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMBUATAN PROTOTYPE PASHMINA INSTAN BERMASKER (PASHINER)SEBAGAI PRODUK INOVATIF PENCEGAHAN COVID-19	Sri Handayani	http://meet.google.com/txv-ixsb-ztb
2		Ujit Rindang Asmara	Disain Fesyen	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengaruh Penggunaan Sumber Belajar Buku Trend Forecasting 2019/2020 Terhadap kreativitas Pembuatan Desain Busana Tunik Siswa Kelas XI SMK Negeri 2 Magetan		
3		Sumadyowati Awanda Erna	Disain Fesyen	Universitas Negeri Yogyakarta	Busana Pesta Malam Untuk Remaja Dengan Sumber Ide Cerita Rakyat Panglima Burung Kalimantan		
4		Shintya Della Awandany	Disain Fesyen	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengembangan Media Flowchart Pada Mata Pelajaran Keterampilan Tata Busana di MAN 1 Sleman		
5		Paramita Mirna	Disain Fesyen	Universitas Negeri Yogyakarta	Respon Konsumen Remaja Putri Terhadap Produk Fast Fashion di Kota Madya Yogyakarta		
6		Julian Prio Dwi Nugroho	Disain Fesyen	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGARUH BENTUK KUPNAT TERHADAP PAS-SUAI BLUS WANITA		

7		Kurniawan Dwi Mukti	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	EKALE EKADO IKAN LELE MAKANAN SEHAT BERBAHAN LELE UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN GENERASI MILINEAL		
1	I	Nur Kholifah	Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGUNAAN ZOOM CLOUD MEETING SEBAGAI ALTERNATIF PEMBELAJARAN JARAK JAUH	Nur Kholifah	http://meet.google.com/scy-yzwb-jog
2		Kurni Marifa	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	Manajemen Bursa Kerja Khusus SMK Bidang Keahlian Pariwisata Dalam Memenuhi Kebutuhan Dunia Kerja		
3		Fitri Rahmawati	Pembelajaran Vokasi Era New Normal		PENGEMBANGAN EMPLOYABILITY SKILLS MAHASISWA VOKASI BIDANG BOGA MELALUI MODEL PEMBELAJARAN PROJECT BASED LEARNING		
4		Nur Kholifah	Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMBUATAN BLUS DAN ROK BAGI SISWA MADRASAH ALIYAH SEBAGAI KETERAMPILAN DALAM MENUMBUHKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN		
5		Fitri Rahmawati	Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Yogyakarta	PENINGKATAN KOMPETENSI GURU PRAKARYA KEWIRAUSAHAN MELALUI KEGIATAN PEMBELAJARAN DALAM JARINGAN		
6		KUSMINARKO WARNO	Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN VIDIO TUTORIAL TEKNOLOGI BUSANA TERHADAP HASIL BELAJAR MAHASISWA D4 TATA BUSANA FT UNY		
7		Dhika Fine Fadhillah	Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Yogyakarta	ANALISIS KESULITAN BELAJAR KOMPETENSI PEMBUATAN BOLERO PADA MATA PELAJARAN PEMBUATAN BUSANA CUSTOM MADE		

1	J	Laila Nurul Himmah	Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMBELAJARAN KETERAMPILAN ANAK TUNAGRAHITA RINGAN DI SLBN 1 YOGYAKARTA (Studi Kualitatif Deskriptif Melalui Kegiatan Pembuatan Masker Kain)	Laila Nurul Himmah	https://meet.google.com/qyt-wruv-izd
2		Siti Zahro	Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Surabaya	PEMBELAJARAN PRAKTIKUM DI MASA PANDEMIK PADA MATA KULIAH BIDANG FASHION DI UNIVERSITAS SURABAYA		
3		Annisa Noer Permata Sari	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SUBSTITUSI IKAN TONGKOL PADA OLAHAN KASTENGEL UNTUK Mendukung PROGRAM GEMARIKAN		
4		Anggi Lia Pusparini	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Roll Cake Beong (ROLL CABE) sebagai Kudapan Meningkatkan Konsumsi Ikan pada Milenial		
5		Naila Nur Hidayat	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	INOVASI PRODUK SNACK BAR SERUNDENG IKAN NILA SEBAGAI MAKANAN RINGAN SELINGAN		
6		Sabrina Alifia Saputri	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMANFAATAN TEPUNG IKAN SALEM PADA SPICY SALEM FISH PIE UNTUK Mendukung GERAKAN MEMASYARAKATKAN MAKAN IKAN (GEMARIKAN)		
7		Enu Rimbi Gunita	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SUBSTITUSI TEPUNG RUMPUT LAUT PADA PEMBUATAN KWETIAU SEBAGAI ALTERNATIF HASIL OLAHAN LAUT		
1	K	Ika Pranita Siregar	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	STUDI PEMANFAATAN WATER AROMATIC/HIDROSOL SEREH WANGI DALAM PEMBUATAN KOSMETIK FACE TONER	Ika Pranita Siregar	https://meet.google.com/tib-zhog-qey
2		Elok Novita	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN RIAS FANTASI TOKOH ALICE DALAM THE SECRET OF WONDERLAND		

3		Ma'rifani Fitri Arisa	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	Perancangan Diorama Dekorasi Sebagai Peluang Usaha Bisnis Kecantikan					
4		Dr. Yoyoh Jubaedah	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Pendidikan Indonesia	PENGEMBANGAN PROGRAM PELATIHAN PENINGKATAN KESEJAHTERAAN KELUARGA MELALUI PEMBUATAN ANEKA KULINER IKAN LELE					
5		Afif Ghurub Bestari	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	Pembuatan Tote Bag Dengan Hiasan Textile Painting Sebagai Upaya Sustainable Fashion					
6		Tri Murhanjati Sholihah	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGETAHUAN MAKANAN HALAL UNTUK MENINGKATKAN MINAT BELI PRODUK HALAL PADA SISWA TATA BOGA					
7		Arum Widyastuti Perdani	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	KORELASI KADAR ASAM FITAT DAN PROTEIN TERLARUT TEPUNG TEMPE KEDELAI LOKAL KUNING (Glycine max) DAN HITAM (Glycine soja) SELAMA FERMENTASI					
1		L	Triyanto	Kewirausahaan di Era digital Ekonomi	Universitas Negeri Yogyakarta			ENTREPRENEURSHIP DALAM TREND AKSESORI Fesyen Era COVID 19	Triyanto	https://meet.google.com/knz-wdva-xiv
2			Triyanto	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta			PELATIHAN KETERAMPILAN MEMBUAT APD DALAM RANGKA PENCEGAHAN COVID-19		
3	Thyara Mahanai		Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Yogyakarta	ANALISIS KEEFEKTIVITAS MEDIA PEMBELAJARAN BERBASIS MACRO FLASH DI MASA PANDEMI					

4		Kapti Asiatun	Pembelajaran Vokasi Era New Normal	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN PRODUK KREATIF BATIK COLET UNTUK SEKOLAH DASAR		
5		Emi Budiastuti	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	PELATIHAN PENGEMBANGAN AKSESORIS DARI BAHAN KULIT JAGUNG		
6		Sugiyem	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	ANALISIS HASIL PEMBUATAN BLUS MENGGUNAKAN POLA SISTEM SOEN DAN DANCKAERTS PADA WANITA BERTUBUH PENDEK GEMUK		
7		Sri Widarwati	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	UPAYA GURU DALAM MENINGKATKAN MOTIVASI BELAJARSISWAKELAS X BUSANA BUTIK PADA MATA PELAJARAN DASAR DESAIN DI SMK N 3 KLATEN		
1	M	Vinna Oktaverina	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Malang	Studi Tentang Batik Sendang UD. Cahaya Utama Kabupaten lamongan	Dr.Agus Hery Supadmi Irianti, M.Pd	https://meet.google.com/jde-mthi-yfz
2		Azka Dian Hakiki	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Malang	STUDI TENTANG SISTEM KERJA STYLING DI WARDROBE STASIUN TELEVISI PT NET MEDIATAMA TELEVISI		
3		Titin Irzatul Rahmawati	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Malang	HASIL BELAJAR PEMBUATAN BUSANA DENGAN PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN TUTOR SEBAYA DI PRODI D3 TATA BUSANA UNIVERSITAS NEGERI MALANG		
4		Dellasa Febiolla Meis	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Malang	Pengaruh Rasio Daun Sukun (<i>Artocarpus altilis</i> L) dan Daun Sinom (<i>Tamarindus indica</i> L) Terhadap Kapasitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Minuman Fungsional Sinom Daun Sukun		

5		Abdul Varis Pratama	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Malang	Sistem kerja pada divisi wardrobe di NET mediatama televisi		
6		Sheren aurora maharani	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Malang	kelas penelitian		
7		Eva Rofidah	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Malang	MINUMAN FERMENTASI WHEY DANGKE DENGAN PENAMBAHAN SARI APEL, ANALISIS KARAKTERISTK KEASAMAN, TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT, DAN MUTU ORGANOLEPRIK		
1	N	Christine Ulina Tarigan	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	Pelatihan Grooming Kecantikan Pada Komisi Dewasa GKJ Ambarrukma Yogyakarta	Christine Ulina Tarigan	https://meet.google.com/cns-muyu-zef
2		TIWI PAWESTRI	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SOES ROGUT PATIN WITH RICA SAUCE (SOURPRICE) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN SUMBER PROTEIN		
3		Anggraita Maya Ragate	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	FORTIFIKASI IKAN PATIN PADA PEMBUATAN TTEOKBOKKI SAUS RICA-RICA UNTUK Mendukung GERAKAN MEMASYARAKATKAN MAKAN IKAN		
4		Aji Nugroho	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMANFAATAN SPIRULINA DAN IKAN SALEM PADA PRODUK SPIRULINA FARFALLE SALEM WOKU UNTUK MENINGKATKAN POTENSI PERIKANAN INDONESIA		
5		Fezri Tria Prawesthi	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	FORTIFIKASI DAGING IKAN TILAPIA PADA PRODUK INOVASI FISSUBAGA PANCAKE BERBASIS PANGAN LOKAL DI YOGYAKARTA		
6		Dewinta	Kuliner	Universitas Negeri	Floose pie dengan substitusi ikan		

		Oliviani		Yogyakarta	tuna sebagai alternatif produk pangan fungsional		
7		Lutfi Cahyaningsih	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMANFAATAN IKAN TUNA ALBAKORA (Thunnus alalunga) PADA PEMBUATAN NASI KEBULI IKAN TUNA (KEBULNA) UNTUK GENERASI MILLENNIAL		
1	O	Resi Sepsilia Elvera	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	KONTRIBUSI PENGETAHUAN BUSANA TERHADAP PENINGKATAN KUALITAS BERBUSANA MAHASISWA UNTUK MENGATASI MISMATCHED DRESS	Resi Sepsilia Elvera	https://meet.google.com/bba-uoqc-pmh
2		Siti Masitoh	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengembangan Eelrolade (Rolade Belut) Berbahan Dasar Belut Sebagai Produk Inovasi Olahan Ikan		
3		Baiq Nur'ainna Sultia	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Substitusi Tepung Rumput Laut (Eucheuma Cottoni) Pada Pembuatan Burger Dengan Patty Ikan Nila Bumbu Taliwang Sebagai One Dish Meal		
4		Johan Pahlawan Cut Agam	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Deversifikasi Sate Buntel Ikan Patin		
5		Inggar Ayu Putri Handayani	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMBUATAN MACKEREL CHEESE TART DENGAN SUBSTITUSI IKAN TENGGIRI UNTUK ERA MILENNIAL		
6		Dennis William	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pemanfaatan Ikan Tuna pada Pembuatan Gyoza Tuna untuk Meningkatkan Angka Konsumsi Ikan di Masyarakat		
7		Manda Nuur Latifah	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SHRIMP CHOUX PASTE ROLL SEBAGAI MAKANAN TINGGI PROTEIN UNTUK MASYARAKAT		
1	P	Hanifa Zahra Almuhtara	Kuliner	Universitas Negeri Malang	Pengaruh Substitusi Susu Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Tahu Susu	Ir. Budi Wibowotomo, M.Si	https://meet.google.com/pwc-oirs-qnj
2		Chintya Yulian Triningrum	Kuliner	Universitas Negeri Malang	FORMULA KLAPPERTAART TEPUNG GARUT (Maranta arundinacea) SEBAGAI PRODUK GFCF (GLUTEN FREE CASEIN FREE) ALTERNATIF BAGI		

					PENDERITA AUTIS		
3		Agustin Setyo wahyuni	Pedagogi dan Heutogogi Pembelajaran IR 4.0	Universitas Negeri Malang	Perbedaan Hasil Belajar Siswa Menggunakan Model Diskursus Multi Representasi dengan Model Konvensional		
4		U. Yuyun Triastuti	Kuliner	AKS Ibu Kartini Semarang	PEMANFAATAN MINUMAN KUNYIT ASAM DAN SUSU KEDELAI BUBUK PADA PEMBUATAN PUDDING BAVAROIS		
5		Mafaza Nur Andjani	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN PUFF PASTRY ISIAN IKAN TONGKOL DENGAN SUBTITUSI IKAN TONGKOL (MATUNA PUFF PASTRY)		
6		Yeni Rahmawati	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGEMBANGAN RASBORA POPIAH DARI IKAN WADER SEBAGAI HIDANGAN PEMBUKA UNTUK Mendukung Program GEMARIKAN		
7		Galang Ardi Setyoko	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	TERISTRY TERI STICK PUFF PASTRY		
1	Q	Mohammad Adam Jerusalem	Kewirausahaan di Era digital Ekonomi	Universitas Negeri Yogyakarta	Manajemen Sumber Daya Manusia di Industri Kerajinan Jaket Kulit Manding Yogyakarta	Mohammad Adam Jerusalem	https://meet.google.com/rnt-ishd-ygx
2		Mohammad Adam Jerusalem	Kewirausahaan di Era digital Ekonomi	Universitas Negeri Yogyakarta	Hubungan Sikap dalam Merespon Perkembangan Dunia Usaha Busana di Indonesia dengan Minat Berwirausaha Siswa Kelas XII MAN 3 Sleman		
3		Delta Apriyani	kosmetologi	Universitas Negeri Semarang	KELAYAKAN MINYAK KELAPA SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN MASKER GEL UNTUK RAMBUT KERING KASAR		
4		Taofan Ali Achmadi	Kosmetologi	UNNES	PENGARUH MAYONES DAN BUAH STROBERI SEBAGAI KRIM CREAMBATH UNTUK PERAWATAN RAMBUT KERING		

5		Ninda Yuniavi	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Pengembangan produk spaghetti bolognese dengan substitusi ikan nila untuk generasi milenial		
6		Rani Timur Mumpuni	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMANFAATAN EBI SEBAGAI ISIAN BAKPIA UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI PRODUK PERIKANAN		
7		Titin Herawidi	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	Peningkatan Keterampilan Bidang Kuliner untuk Usaha Masyarakat Sekitar Kampus Wates Universitas Negeri Yogyakarta		
1	R	Hanifah Nur Istanti	Pedagogi dan Heutogogi Pembelajaran n IR 4.0	Universitas Negeri Yogyakarta	FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KESIAPAN PEMBELAJARAN PRAKTIK MAHASISWA BARU TATA BUSANA DI ERA 4.0	Hanifah Nur Istanti	https://meet.google.com/zzu-suty-exj
2		Maria Krisnawati	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMANFAATAN AKAR WANGI SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN AKSESORIS RAMBUT		
3		Herdita Mei Arumsari	Topik yang berkaitan dengan boga, busana, dan rias	Universitas Negeri Yogyakarta	PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PEMBUATAN POLA BUSANA WANITA MATA PELAJARAN PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN DI MAN 3 SLEMAN YOGYAKARTA		
4		Ambar Rizqi Firdausa	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PENGARUH SUHU DAN LAMA PEMANGGANGAN TERHADAP KUALITAS CHIFFON CAKE		
5		TITA DYAH NASTITI	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	SUSITUSI TEPUNG CANGKANG RAJUNGAN PADA KULIT HAKAU UNTUK MENAMBAH NILAI KANDUNGAN NUTRISI		
6		Putri Aprilia	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PEMANFAATAN CANGKANG RAJUNGAN PADA PEMBUATAN PIZZA DENGAN TOPPING DAGING RAJUNGAN SAMBAL BALACAN (CRABBY PIZZA) SEBAGAI ONE DISH MEAL KAYA PROTEIN DAN KALSIMUM		
7		Damar Parikesit	Kuliner	Universitas Negeri Yogyakarta	PENAMBAHAN IKAN KEMBUNG PADA FETTUCCINE SAUS TONGSENG		

					UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN		
--	--	--	--	--	----------------------------------	--	--