

Mimi Nurminah, STP., M.Si.

Dosen Program Studi S1 Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Pertanian
Universitas Sumatera Utara

✉ miminurminah@usu.ac.id

🏢 Fakultas Pertanian USU

🌐 fp.usu.ac.id/id/dosen/mimi-nurminah

Mimi Nurminah, S.T.P., M.Si. dilahirkan di Medan pada tanggal 11 Maret 1973. Beliau merupakan seorang dosen Teknologi Pangan di Universitas Sumatera Utara. Beliau menyelesaikan pendidikan terakhirnya pada jenjang Magister (S2) Ilmu Pangan di Institut Pertanian Bogor pada tahun 2005.

Publications

2021

Prosiding seminar internasional

Cupcake from composite flour based on natural local resources (modified breadfruit, purple sweet potato, mocaf, saga seed)

ZULKIFLI LUBIS , MIMI NURMINAH

2019

Prosiding seminar internasional

Effect of pre-treatment in the production of purple-fleshed sweet potato flour on cookies quality

ELISA JULIANTI , MIMI NURMINAH , ZURAI DAH ULFA

2021

Prosiding seminar internasional

Instant porridge from natural local resources (orange sweet potato, carrot, and red bean) with highly nutritious as an alternative food source

MIMI NURMINAH , SENTOSA GINTING

2025

Prosiding seminar internasional

Effect of Drying Temperature and Time on Phytochemical Content of Chrysanthemum Flower Tea

ELISA JULIANTI , MIMI NURMINAH , AUDIRA YASMIN AFRA

2025

Artikel ilmiah

Effect of purple sweet potato paste (Ipomoea batatas L.) addition on yoghurt quality

MIMI NURMINAH , ELISA JULIANTI

2021

Prosiding seminar internasional

Physicochemical characteristics of muffin from composite flour (mocaf, breadfruit, jackfruit seeds, and durian seeds)

MIMI NURMINAH , RONA JOHARMI NAINGGOLAN

2025

Prosiding seminar internasional

Characteristics of red bean ice cream with the addition of VCO (Virgin Coconut Oil) using hybrid coconut (Khina 2) from local Indonesian resources to increase medium chain ...

MIMI NURMINAH , ELISA JULIANTI

2022

Prosiding seminar internasional

Water content, pH value and free fatty acid of virgin coconut oil emulsion drink with the addition of andaliman based on sustainable local resources

MIMI NURMINAH

2024

Prosiding seminar internasional

Effect of Virgin Coconut Oil (VCO) Percentage and Emulsifier Ratio on the Physicochemical Characteristics of Beverages Emulsions using Local Hybrid Coconut from Indonesian Local Resource

ELISA JULIANTI , MIMI NURMINAH , DINA ARWANTI KARUNIA

2021

Prosiding seminar internasional

Sensory profile of sanjai balado chips in West Sumatra

MIMI NURMINAH

2024

Jurnal nasional

Effect of Different Roasting Levels and Manual Brewing Techniques on the Sensory Profile of Liberica Coffee with Honey Process

Newyearta Gloria Purba , WENNY BEKTI SUNARHARUM , MIMI NURMINAH

2023

Jurnal nasional terakreditasi

Formulasi Ekstrak Bunga Telang dan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Isotonik

ELISA JULIANTI , YULISA UTAMI , MIMI NURMINAH

2022

Prosiding seminar internasional

Characteristics of instant porridge from cassava flour fortified anchovy flour, and yellow pumpkin flour from Indonesian Local Resources

MIMI NURMINAH , ZULKIFLI LUBIS

2023

Prosiding seminar internasional

Technology for making sauerkraut with the addition of Lactobacillus acidophilus starter and the length of fermentation ti

MIMI NURMINAH , ZULKIFLI LUBIS

2023

Prosiding seminar internasional

Technology for making sauerkraut with the addition of Lactobacillus acidophilus starter and the length of fermentation time

ZULKIFLI LUBIS , MIMI NURMINAH

Community Services

2023

Ipteks

Kegiatan Tutorial Online (Tuton) Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Terbuka Semester 2022/2023 Genap

MIMI NURMINAH

2013

Penelitian Hibah Bersaing

AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN PERANAN POLISAKARIDA LARUT AIR UMBI BENGKOANG (Pachyrr

2022

Ipteks Bagi Masyarakat

TIM PELAKSANAAN PENGENDALIAN MUTU DAN KEAMANAN HASIL PERIKANAN DI SENTRA PENYEDIA PANGAN SEHAT TAHUN ANGGARAN 2022

MIMI NURMINAH

2012

Ipteks Bagi Masyarakat

IbM Usaha Kecil Jamu Tradisional

2024

Ipteks

Kegiatan Penilaian /Koreksi Tugas Mata Kuliah (TMK) masa 2023/2024 Genap (2023 Genap) Universitas Terbuka

MIMI NURMINAH

2013

Ipteks Bagi Masyarakat

IbM KELOMPOK TANI DI DESA SEI TUAN

2025

Korektor Tugas Mata Kuliah (TMK) masa 2024/2025 Genap (2025.1)

MIMI NURMINAH

2014

Penelitian Hibah Bersaing

AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN PERANAN POLISAKARIDA LARUT AIR UMBI BENGKOANG (Pachyrr

2013

Ipteks Bagi Masyarakat

IbM KELOMPOK PENGUSAHA TERASI

2024

Kegiatan Penilaian/Koreksi Tugas Mata Kuliah (TMK) masa 2024/2025 Ganjil (2024 Ganjil)

MIMI NURMINAH

2023

Ipteks

Kegiatan Tutorial Online (Tuton) Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Terbuka Semester 2022/2023 Genap

MIMI NURMINAH

2025

Korektor tugas matakuliah

MIMI NURMINAH

2025

Surat Keterangan TUTON (Tutor Online) FST Universitas Terbuka (UT) Semester Ganjil Teknologi Pangan

MIMI NURMINAH

Intellectual Property Rights

2023

Paten nasional

PROSES PEMBUATAN BISKUIT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR CILEMBU (Ipomoea batatas (L.) lam)TERMODIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT

MIMI NURMINAH , ELISA JULIANTI , IZDIHAR WIDHIA TSANI

2023

Paten nasional

Pembuatan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Modifikasi dengan Penggunaan Asam Asetat

MIMI NURMINAH

2023

Paten nasional

Minuman Emulsi VCO (Virgin Coconut Oil) dengan Penambahan Sari Teh Hijau (*Camellia Sinensis L.*)

ELISA JULIANTI , MIMI NURMINAH

2023

Paten nasional

Pembuatan Minuman Emulsi Virgin Coconut Oil dengan Penambahan Ekstrak Daun Torbangun (*Coleus ambonicus L.*) dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana B.*)

MIMI NURMINAH

2023

Paten nasional

Proses Pembuatan Es Krim Berbahan Sari Daun Bangun-bangun (*Coleus ambonicus L.*) dan Sari Buah Sirsak (*Anona muricata Linn*)

MIMI NURMINAH , ZULKIFLI LUBIS

2023

Paten nasional

Pembuatan Tepung Sukun Modifikasi dengan Penggunaan Asam Laktat

MIMI NURMINAH

2023

Paten nasional

Proses Pembuatan Sirup Buah Balakka (*Phyllanthus emblica L.*) dengan Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Ekstrak Stevia (*Stevia Rebaudiana*)

MIMI NURMINAH , ELISA JULIANTI

2023

Paten nasional

PRROSES PEMBUATAN BROWNIES KUKUS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR ORANYE (*Ipomoea batatas*) TERMODIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT

ZULKIFLI LUBIS , AZIZAH , MIMI NURMINAH

2023

Paten nasional

Bubur Instan Berbasis Tepung Komposit Ubi Jalar Oranye, Wortel, dan Kacang Merah

MIMI NURMINAH

2023

Paten nasional

Proses Pembuatan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) dan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri BI*)

MIMI NURMINAH , ELISA JULIANTI

2023

Paten nasional

PEMBUATAN KECAP ASIN BUNGKIL INTI SAWIT (*Elaeis guineensis Jacq.*) DENGAN PENAMBAHAN AMPAS TAHU

MIMI NURMINAH