



ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P. Rahayu | Rindit Pambayun | Ardiansyah | Giyatmi | Umar Santoso

ENSIKLOPEDIA

PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

Tim Editor:

Winiati P Rahayu

Rindit Pambayun

Ardiansyah

Giyatmi

Umar Santoso

ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •



Tim Editor:

Winiati P Rahayu
Rindit Pambayun
Ardiansyah
Giyatmi
Umar Santoso



Penerbit IPB Press

Jalan Taman Kencana No. 3,
Kota Bogor - Indonesia

Judul Buku:

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2
Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia

Tim Editor:

Winiati P Rahayu (Institut Pertanian Bogor)
Rindit Pambayun (Universitas Sriwidjaja)
Ardiansyah (Universitas Bakrie)
Giyatni (Universitas Salid)
Umar Santoso (Universitas Gadjah Mada)

Desain Sampul:

Andrian Rizaldy Azhar

Penata Isi:

Ahmad Syahrul Fakhri, Aliyandi

Korektor:

Fairuz Fajriah, S.IP
Dwi M Nasrini
Redaksi IPB Press

Jumlah Halaman:

568 + 16 halaman romawi

Edisi/Cetakan:

Cetakan 1, September 2018

Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh:

PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) bekerja sama dengan
PT Penerbit IPB Press

PT Penerbit IPB Press

Anggota IKAPI
Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128
Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@gmail.com

ISBN : 978-602-440-530-4

Dicetak oleh Percetakan IPB, Bogor - Indonesia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

© 2018. HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh
isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO

Berkomitmen menghasilkan produk

BERKUALITAS
TINGGI

BERGIZI

HALAL



Sertifikat Sistem Jaminan Halal
PT. AJINOMOTO INDONESIA

KATA PENGANTAR

Syukur *Alhamdulillah* atas karunia Tuhan Yang Maha Pengasih maka buku yang berjudul **“Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2”** ini dapat diterbitkan. Pada saat penerbitan Buku **“Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 1”** pada tahun 2017 yang lalu sambutan dari berbagai kalangan sangat positif. Beberapa masukan yang diterima Tim Editor diantaranya adalah banyaknya anggota PATPI yang ingin berkontribusi menulis mengenai pangan khas dari daerahnya yang belum termuat dalam buku tersebut. Berdasarkan hal tersebut maka kembali pada tahun 2018 ini Tim Editor menyusun produk pangan dari berbagai daerah yang belum termuat pada Jilid 1. Berbagai produk pangan Indonesia ini dikumpulkan oleh para pakar bidang teknologi pangan di Indonesia yang tergabung dalam Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).

Seperti halnya pada Buku Jilid 1, isi buku ini adalah berbagai ragam produk pangan Indonesia yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Ahli teknologi pangan (anggota PATPI) merasa berkewajiban untuk melakukan inventarisasi produk pangan yang terdapat di seluruh Indonesia sebagai sumbangsih terhadap masyarakat Indonesia. Tulisan dalam buku ini sedapat mungkin mengangkat pangan tradisional dari Indonesia dengan pengkayaan sentuhan teknologi pangan. Harapannya adalah pangan Indonesia dapat lebih maju sehingga memberikan nilai tambah berupa keawetan, sifat sensori, dan ekonomi. Pengurus PATPI menyadari tentang potensi pangan Indonesia dari daerah asal para anggotanya yang berjumlah sekitar 800 orang dari berbagai daerah di Indonesia sehingga buku ini dapat diterbitkan. Serupa dengan Jilid 1 tulisan anggota PATPI ini diharapkan dapat menjadi inspirasi dan acuan, khususnya acuan bagi industri/ pelaku usaha pangan, sekaligus promosi untuk pangan Indonesia.

Buku ini memuat 102 judul produk pangan Indonesia sebagai kontribusi dari 79 orang penulis. Produk Pangan dalam **Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2** selain memuat teknologi produk pangan olahan juga banyak menyajikan ragam pangan siap saji yang merupakan kekayaan kuliner Indonesia. Beberapa diantara produk pangan olahan maupun pangan siap saji seperti serupa, tetapi serelah dicermati, seriap daerah mempunyai kekhasan masing masing sehingga terap disajikan sebagai pangan yang berbeda. Buku ini dibagi per bab menurut jenis teknologinya, anatara lain adalah: Teknologi Fermentasi, Teknologi Pemanggangan, Teknologi Penggorengan, Pangan Semi Basah, Teknologi Pengeringan, Aneka Teknologi, dan berbagai jenis Produk Pangan Siap Saji. Pengantar pada seriap bab pada Jilid 2 serupa dengan Jilid 1, dengan perubahan pada jumlah judul. Buku ini dilengkapi dengan profil penulis sehingga diharapkan pembaca dapat terhubung dengan kontributor penulisnya.

Tim editor menyampaikan terimakasih kepada Ketua Umum PATPI atas kepercayaan yang diberikan untuk menyusun buku ini dan kepada para kontributor atas sumbangan tulisannya. Ucapan terima kasih disampaikan kepada mitra PATPI atas bantuannya dalam penerbitan buku ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada saudari Fairuz Fajriah STP yang telah merapikan tulisan dalam buku ini. Kepada penerbit, kami juga mengucapkan terima kasih atas kerjasamanya.

Akhir kata kami mohon maaf apabila masih terdapat kekurangan pada penerbitan Jilid 2 ini. Kesalahan nama kontributor yang terdapat pada Jilid 1 telah kami perbaiki pada Jilid 2 ini dengan memuat ulang artikel tersebut. Kami sangat mengharapkan saran dari pembaca untuk perbaikan Jilid-jilid berikutnya. Terimakasih dan selamat membaca.

13 Agustus 2018,

Ketua Tim Editor

Winiati P. Rahayu

SAMBUTAN KETUA UMUM PATPI PUSAT

Puji syukur kehadiran Allah Yang Maha Esa, akhirnya Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia (EPPI) Jilid 2 bisa diselesaikan dengan baik. Penulisan EPPI Jilid 2 merupakan kelanjutan dari EPPI sebelumnya. Yang mendorong keberlanjutan penulisan buku EPPI adalah atas keinginan para anggota Pethimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) untuk lebih mengeksplorasi dan membukukan berbagai teknologi pangan yang ada di seluruh Indonesia. Melihat potensi Indonesia sangat besar di bidang teknologi pangan yang dimiliki masyarakat maka PATPI berkeinginan menyusun secara serial Buku EPPI yang sekarang sudah mencapai EPPI Jilid 2.

Penulisan EPPI didasarkan atas empat rujukan. Pertama, EPPI diharapkan dapat menjadi alat pemersatu bangsa, memupuk rasa kebangsaan bagi generasi penerus, melalui penyadaran bahwa dengan teknologi pangan yang ada di masyarakat bangsa ini dapat memproduksi beraneka pangan, yang merupakan kekayaan bangsa Indonesia. Kedua, agar kekayaan teknologi dari nenek moyang terinventarisir menjadi kekayaan bangsa serta terlindungi dari pengakuan kepemilikan oleh bangsa lain. Ketiga, EPPI sebagai kumpulan informasi ilmiah khususnya tentang teknologi pangan dapat dijadikan sumber inspirasi untuk dikembangkan melalui penelitian. Keempat, keberadaan EPPI juga diharapkan dapat menjadi rujukan bagi pemerintah pusat maupun daerah dalam menyusun seriap kebijakan tentang pangan bangsa Indonesia baik di tingkat pusat, provinsi, maupun di tingkat kabupaten/ kota.

Melalui kesempatan ini, Ketua Umum PATPI Pusat menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang terlibat dalam penulisan Buku EPPI Jilid 2, baik sebagai kontributor (penulis), penyelia, editor, maupun sponsor, diiringi doa semoga Tuhan menganugerahkan kebaikan

atas semua usaha dalam bentuk partisipasi nyata hingga terbitnya Buku EPPI Jilid 2. Meskipun sudah diusahakan dengan maksimum dan sebaik-baiknya, tentu masih terdapat kekurangan pada penulisan buku ini. Perbaikan dan penyempurnaan akan terus diupayakan. Oleh sebab itu, saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan. Akhirnya, merupakan anugerah yang sangat besar bagi PATPI apabila buku ini dapat bermanfaat bagi masyarakat luas.

Jakarta, 20 Agustus 2018

Ketua Umum PATPI Pusat

Prof. Dr. Ir. Rindit Pambayun, M.P.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
SAMBUTAN KETUA UMUM PATPI	ix
DAFTAR ISI	xi
TEKNOLOGI FERMENTASI.....	3
1. BUDEE	5
2. CHAO IKAN TERI	9
3. MASIN.....	13
4. MINAS SINJAI	17
5. MINASARUA	22
6. PIKEL JAHE	27
7. SAYUR MAMAN.....	33
8. TAPAI	39
9. TEMPE HOMINI	43
10. TEMPE MLANDING	47
11. TEMPOYAK.....	52
TEKNOLOGI PEMANGGANGAN	61
1. BOLU CUKKE.....	63
2. BOLU GULUNG UBI JALAR UNGU	67
3. KADDO BODDONG.....	72

4. KADDO BULO	76	4. JANGAN SIRA BAGE SAMAWA	216
5. KALUMPANG	81	5. KAWA DAUN	220
6. KARAWO	86	6. KERIPIK GADUNG	224
7. KUE MAKSUBA	91	7. KERUPUK IKAN	229
8. SATE BANDENG	96	8. KERUPUK KULIT IKAN HIU	235
9. SATE IKAN TANJUNG	106	9. KERUPUK TERIPANG	240
TEKNOLOGI PENGGORENGAN	115	10. MANJAREAL	251
1. ALI AGREM	117	11. MI JAGUNG	255
2. GEGETAS	122	12. OPAK BUAH NAGA	259
3. JAGUNG MARNING	127	13. SOTONG PANGKONG	263
4. JAJE URT	132	ANEKA TEKNOLOGI	269
5. JALABRIA	139	1. BAKSO IKAN BUAH NAGA	271
6. KEMBANG GOYANG	141	2. BIR PLETOK	275
7. KERIPIK TAHU	147	3. BONTOT	279
8. REMPEYEK KACANG	151	4. BUMBU NA TINOMBUR	284
9. TELUR GABUS KEJU	157	5. BURGER IKAN GABUS	290
10. TEMERODOK	162	6. IKAN PINENKUE	294
PANGAN SEMI BASAH	169	7. KONJI BARAYAK	298
1. DODOL LIDAH BUAYA	171	8. MI KULIT BUAH NAGA	301
2. KUE ASIDAH	179	9. MI BASAH TEPUNG JELAI	304
3. MEUSEKAT	183	10. NUGGET PATIN LABU KUNING	308
4. TIMBUNG	188	11. PALOPO	313
TEKNOLOGI PENGERINGAN	195	12. PERMEN JELLY PAKIS MERAH	318
1. <i>BREAKFAST</i> SORGUM	197	13. SAMBAL ANDALIMAN	323
2. BUBUR MELAYU	203	14. SARI BUAH PALA	326
3. DENDENG BATOKOK	210	15. SOSIS KELINCI BUAH NAGA	334

16. SOSIS IKAN GURAME	338
17. TIPA-TIPA.....	344
18. WEDANG TAHU	348
PANGAN SLAP SAJI.....	359
1. AMBAL	361
2. AYAM TALIWANG	365
3. BAROBBO.....	369
4. BASSANG.....	374
5. BEBERUK.....	379
6. BERAS KENCUR.....	384
7. BOLU BERAI	388
8. CELILONG	392
9. CEROROT.....	396
10. CUCURU BAYAO	401
11. DONAT LABU KUNING	405
12. EMPEK-EMPEK IKAN PATIN	410
13. GETUK.....	414
14. IKAN ARSIK.....	418
15. ILABULO.....	423
16. JORONG-JORONG	427
17. JUKU KAMBU	432
18. KLEPON.....	439
19. KRACA	444
20. KUE ABUK.....	449
21. KUE BIJI NANGKA.....	453
22. KUE MANGKOK.....	458

23. KUE RANGI.....	463
24. KUE SRIKAYO.....	467
25. KUNYIT ASAM.....	471
26. OMBUS-OMBUS.....	478
27. PANADA.....	484
28. PANGKEK	488
29. PELECENG AYAM	494
30. PISANG IJO	499
31. PUTU CANGKIR.....	505
32. SANGGARA BALANDA.....	510
33. SATE BULAYAK	516
34. SATE PUSUT	522
35. SAYUR LEBUT.....	526
36. SEKUBAL	532
PROFIL PENULIS.....	541

PANGKEK

Dewi Fortuna Ayu
(PATPI Cabang Riau)

Nama lain : Pangkat, pakat, pucuk/umbi/umbut rotan

Pangan khas : Riau, Kalimantan Tengah

Aspek teknologi : Pangan siap saji

DESKRIPSI

Gulai pangkek merupakan makanan khas Kabupaten Rokan Hulu, Provinsi Riau. Namun, gulai pangkek juga merupakan makanan khas di beberapa daerah terutama daerah penghasil rotan di Indonesia, seperti Jambi, Aceh, Sumatera Utara, dan Kalimantan Tengah. Makanan ini merupakan menu spesial yang biasanya disajikan pada saat bulan Ramadhan atau lebaran dan upacara-upacara adat.

Pangkek, pakat, atau pangkat adalah pucuk/umbi/umbut sejenis rotan yang lembut, yang dikonsumsi bersama nasi sebagai sayur gulai atau ulam. Biasanya pangkek disajikan bersama dengan menu tambahan seperti lauk pauk (ikan bakar khas daerah masing-masing (ikan patin atau baung), serta sambal. Pangkek dapat dibuat 2 jenis penganan, yakni gulai pangkek dan sayur pucuk rotan.

Pangkek memiliki rasa dan wangi khas yang membuat tidak semua orang menyukai makanan ini. Rasanya yang gurih, asam, dan agak sedikit pahit jika dipadukan dengan menu ikan bakar akan menimbulkan cita rasa yang unik dan gurih. Ketika disantap, pangkek akan menghasilkan aroma dan rasa khas umbut rotan yang begitu terasa di lidah. Agar dapat dikonsumsi sebagai makanan, pangkek atau pucuk/umbi/umbut rotan harus diolah terlebih dahulu sehingga menjadi lembut dan tidak terlalu pahit. Pangkek terlebih

dahulu dibakar atau direbus selama 15 menit untuk menghilangkan racun-racun serta mengurangi rasa pahit dan bagian dalam rotan menjadi masak dan lembut. Bagian dalam inilah yang kemudian diambil dan diolah menjadi masakan untuk dikonsumsi.

BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Bahan baku utama gulai pangkek adalah bagian dalam dari pucuk rotan yang sudah diolah terlebih dahulu, sedangkan bahan tambahannya adalah santan, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, kemiri, kunyit, serai, lengkuas, garam, gula, dan air. Agar pangkek tidak terlalu pahit dan menjadi lembut, pangkek diolah dengan cara dibakar atau direbus selama 15 menit. Penggunaan pangkek sebagai bahan baku utama gulai dapat digantikan dengan pucuk bambu atau rebung. Sebelum diolah sebagai masakan, rebung juga direbus selama 15 menit untuk menghilangkan racun-racun dan rasa pahit serta melembutkan sehingga bisa dikonsumsi. Ketika diolah menjadi masakan, pangkek dipotong secara memancang sekitar 5–10 cm, sedangkan rebung diiris tipis-tipis agar mudah digigit/dikunyah.

PROSES PRODUKSI

Proses produksi gulai pangkek diawali dengan membakar atau merebus pangkek selama 15 menit. Setelah itu, pangkek dibersihkan durinya, lalu dikupas dan dibuang kulitnya. Bagian dalam pangkek yang berwarna putih dan lunak diambil untuk dipotong sesuai selera dan dimasak bersama bumbu yang sudah disiapkan. Dalam proses memasak gulai pangkek, bumbu yang digunakan berupa bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, kemiri, kunyit, serai, lengkuas, garam, dan gula. Gulai pangkek dapat ditambahkan bahan lain seperti terong asam, ubi keladi, dan tomat sesuai selera.

Proses pengolahan gulai pangkek sebagai berikut ini (Gambar 1):

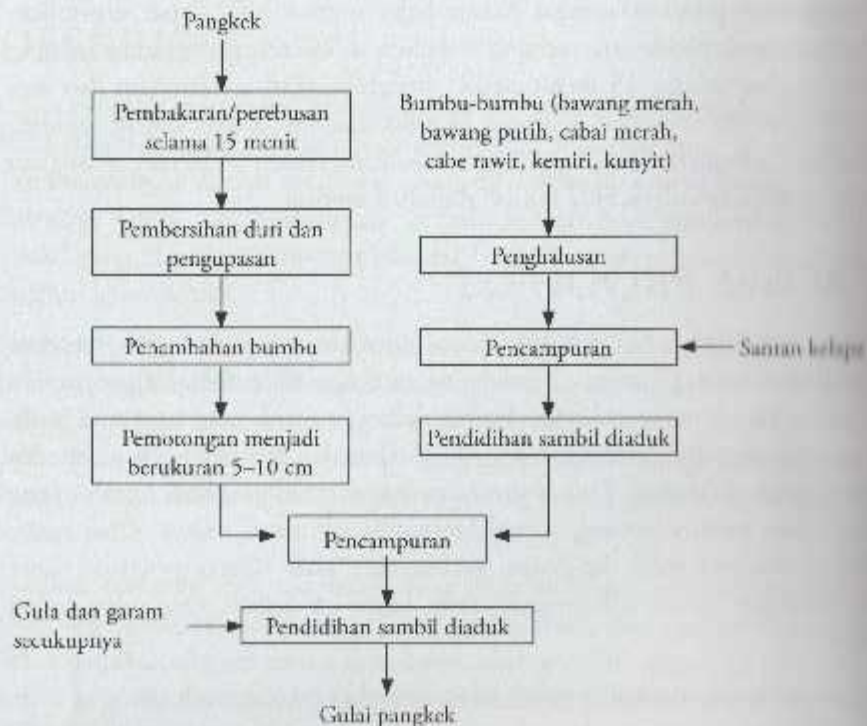
1. Pangkek dibakar atau direbus selama 15 menit hingga bagian dalamnya menjadi lembut.
2. Pangkek dibersihkan durinya dan diambil bagian dalamnya, kemudian bagian dalamnya dipotong menjadi berukuran panjang 5–10 cm.

3. Semua bumbu dihaluskan, kecuali lengkuas yang digeprek dan daun serai.
4. Bumbu halus bersama lengkuas dan daun serai dimasukkan ke dalam wajan yang berisi santan, kemudian santan dimasak hingga mendidih dengan cara diaduk-aduk.
5. Setelah campuran santan dan bumbu mendidih, pangkek dimasukkan dan diaduk merata agar bumbu meresap dan pangkek menjadi lebih lembut.
6. Garam dan gula dimasukkan secukupnya.
7. Pendidihan bisa dilanjutkan sehingga gulai pangkek menjadi kering.

Ilustrasi proses pengolahan gulai pangkek dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Ilustrasi bahan baku dan produk pangkek (A) pangkek segar, (B) pangkek setelah direbus, (C) gulai pangkek



Gambar 1 Diagram alir proses pembuatan gulai pangkek

CARA KONSUMSI

Gulai pangkek biasanya dikonsumsi sebagai sayur dan disajikan bersama nasi, lauk pauk, dan sambal seperti pada makanan sehari-hari. Selain dibuat menjadi gulai, pangkek juga bisa dimasak menjadi seperti sayur asam, ulam, dan tumis. Walaupun merupakan menu spesial yang biasanya dibuat pada saat bulan Ramadhan atau lebaran dan upacara adat, secara komersial beberapa restoran atau warung makan di daerah Kalimantan Tengah sudah menyediakan pangkek sebagai sajian menyunya.

KOMPOSISI GIZI

Pangkek memiliki komposisi gizi seperti yang tertera pada Tabel 1.

Tabel 1 Komposisi gizi pangkek

Komponen	Jumlah
Energi	36
Protein (g)	2,6
Lemak (g)	0,9
Total karbohidrat (g)	4,5

Tabel 1 Komposisi gizi pangkek (lanjutan)

Komponen	Jumlah
Serat (g)	1,5
Abu (g)	1,5
Kalsium (mg)	13
Fosfor (mg)	90
Besi (mg)	0,9
Total karoten (mg)	134
Vitamin B1 (mg)	0,01
Vitamin C (mg)	5
Air (g)	90,5

PENGEMBANGAN PRODUK

Gulai Pangkek Kering

Gulai pangkek selain disajikan dalam bentuk basah, juga bisa dikembangkan dalam bentuk kering seperti rendang. Gulai pangkek kering diolah dengan cara memanaskan masakan tersebut sehingga kadar air dan aw-nya menjadi berkurang. Aktivitas air yang rendah menyebabkan produk tersebut menjadi lebih awet dan tahan lama. Teknologi gulai pangkek kering ini melibatkan perlakuan panas dan pengemasan.

Gulai Pangkek Instan

Pengembangan gulai pangkek dapat dilakukan dengan cara mengolah gulai pangkek menjadi makanan instan setengah jadi yang dapat *d-recook* sendiri di rumah sehingga lebih praktis dan mudah dikonsumsi. Gulai pangkek instan dikemas dalam kemasan vakum dan tidak tembus cahaya sehingga terlindungi dari reaksi oksidasi yang menyebabkan ketengikan untuk memudahkan aplikasinya.

Gulai Pangkek Beku

Gulai pangkek dapat dikomersialisasikan dalam bentuk gulai pangkek beku. Gulai pangkek beku dapat lebih praktis dan hemat waktu dalam pengajiannya, disajikan dengan cara dipanaskan atau dihangatkan menggunakan microwave selama 2 menit. Dalam hal ini, pengembangan produk dilakukan dengan memanfaatkan teknologi pembekuan/pendinginan dan pengemasan.

Gulai Pangkek Kalengan

Pengembangan gulai pangkek kalengan dilakukan menggunakan teknologi proses termal yang dapat disertai dengan pemanfaatan bahan aditif sebagai pengawet. Pengalengan biasanya dilakukan dengan aplikasi pemanasan pada suhu 121 °C selama 20–40 menit atau sesuai dengan karakteristik produk yang ingin dikalengkan. Pengawetan dapat dioptimalkan dengan proses pengalengan gulai pangkek yang disertai dengan penambahan bahan pengawet seperti asam sitrat dan benzoat.

REFERENSI

Slamet DS, Komar. 1986. Komposisi Zat Gizi Bahan Makanan Khas Beberapa Daerah di Indonesia. *Penelitian Gizi dan Makanan*. 9: 63-76

PROFIL PENULIS



Ainun Ayu Lestari adalah Dosen sejak tahun 2015 dan saat ini Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Indonesia Timur. Ia menyelesaikan sarjana Teknologi Pertanian (SIP) dari Program Studi Teknik Pertanian, Universitas Hasanuddin tahun 2012. Master dalam bidang Teknik Pertanian diperoleh dari Program Studi Magister Teknik Pertanian, Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin, tahun 2015. Saat ini sedang menempuh pendidikan Doktoral dalam bidang Ilmu Pertanian di Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin.



Aldila Din Pangawikan adalah Dosen pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Lahir di Cilacap pada tanggal 20 Desember 1984. Ia menyelesaikan pendidikan S-1 pada tahun 2007 di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, pendidikan S-2 dan S-3 diselesaikan di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada yaitu pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan (S-2) dan Program Studi Ilmu Pangan (S-3). Ia pernah melakukan penelitian kerupuk ikan pada tahun 2013 hingga 2016.



Andi Abriana adalah Dosen pada Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas 45 Makassar (sekarang: Universitas Bosowa) sejak tahun 1992. Ia memulai karier sebagai dosen Kopertis Wilayah IX di Fakultas Pertanian Universitas 45 Makassar tahun 1992. Pendidikan S-1 Jurusan Teknologi Pertanian Faperta Universitas 45 Makassar. Program Master Teknologi Hasil Perkebunan di UGM Yogyakarta, dan Program Doktor Ilmu Pertanian di UNHAS Makassar bidang minat Teknologi Pertanian tahun 2013. Pernah melaksanakan Sandwich-like Program pada University of Queensland Brisbane Australia selama tiga bulan pada tahun 2012. Ia adalah Ketua Program Studi Teknologi Pangan (2002–2006) dan Wakil Dekan I (2006–2012). Anggota PATPI sejak tahun 2000.



Andi Dirpan adalah Dosen Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin sejak tahun 2006. Ia menyelesaikan program serata satunya pada Program studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin pada tahun 2004. Kemudian tahun 2005 melanjutkan studinya pada program magister Agribisnis, Universitas Hasanuddin. Selanjutnya program doctoral diselesaikan rentang tahun 2012–2015 pada Ehime University, Jepang untuk spesialisasi Teknologi Pasca Panen.



Andi Nur Faidah Rahman adalah Dosen di Departemen Teknologi Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan UNHAS sejak tahun 2008. Lulus program S-1 pada tahun 2004 di Jurusan Teknologi Pertanian UNHAS, Master Teknologi Pasca Panen di IPB pada tahun 2007, dan Doktor dalam bidang Biological Science and Technology di United Graduate School of Agricultural Sciences, Kagoshima University, Jepang, pada tahun 2012. Saat ini sedang menjabat sebagai Sekretaris Departemen sejak November 2014 dan bergabung menjadi anggota PATPI sejak tahun 2015.



Andi Santi adalah Dosen pada Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep sejak tahun 2000. Saat ini melanjutkan pendidikan Program S-3 Ilmu Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar. Selain sebagai Anggota PATPI, penulis juga sebagai Anggota SAFE Network (Sustainable Agriculture, Food, and Energy) sejak tahun 2016. Penulis juga telah banyak melakukan penelitian dan pengabdian bidang Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan yang dipublikasikan melalui jurnal dan buku.



Ardhea Mustika Sari adalah Dosen pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sebelas Maret. Ketertarikan penulis pada pangan fermentasi tradisional khas Indonesia membawa penulis untuk melakukan penelitian-penelitian terkait pangan fermentasi. Dalam dua tahun terakhir, penulis melakukan penelitian tentang fermentasi nata de coco (*bacterial cellulose*) dan fermentasi tempe mlanding.



Ardiansyah adalah Dosen dan Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie sejak tahun 2012. Ia lulus Diploma SJMP-IPB, Sarjana Fateta Universitas Djuanda, dan Master Ilmu Pangan-IPB. Ia menyelesaikan Program Doktor tahun 2007 dalam bidang Bioscience and, Biotechnology for Future Bioindustries di Graduate School of Agricultural Science, Tohoku University, Jepang. Tahun 2007–2012 sebagai Postdoctoral Fellow di Graduate School of Agricultural Science, Tohoku University, Jepang. Anggota PATPI sejak tahun 2000, pengurus bidang Informasi dan Publikasi (2004–2008) dan Sekretaris PATPI Pusat (2014–2018). Ia Dosen Berprestasi Pertama Kopertis III pada tahun 2014.



Asmawati adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram sejak 1992. Ia lulus S-1 PS Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHP) Faperta Universitas Muhammadiyah Mataram Tahun 1990, S-2 Ilmu dan Teknologi Pangan Faperta Universitas Gadjah Mada pada Tahun 1997, ia melakukan penelitian seperti Sari buah jambu mete dan efek gizinya pada tikus putih (1997), Roti tawar yang difortifikasi dengan tepung tempe (2007), Pengaruh letak wilayah terhadap komponen mutu madu di NTB (2016). Publikasinya di Jurnal Ulul Albab UM Mataram dan Agrotek Ummat. Ia juga anggota Tim Penyelaras Kebijakan Gubernur NTB sejak 2008 hingga saat ini.



Asriani I. Laboko adalah Dosen Teknologi Hasil Pertanian Universitas Ihsan Gorontalo sejak 2017. Ia lulus program Diploma Universitas Negeri Gorontalo (UNG) tahun 2011, Sarjana Teknologi Hasil Pertanian Universitas Ihsan Gorontalo (2012) dan menyelesaikan studi magister Ilmu dan Teknologi Pangan tahun 2017 di UNHAS. Sejak tahun 2013 bergabung sebagai staf di Universitas Ihsan Gorontalo dan menjadi Anggota PATPI sejak tahun 2016.



Asri Nursiwi adalah Dosen pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Penelitian tentang fermentasi pangan banyak dia lakukan, di antaranya adalah fermentasi tempe lamtoro yang dia lakukan bersama tim sejak tahun 2016 hingga saat ini. Beberapa publikasi ilmiah, baik nasional maupun internasional dalam bidang ilmu dan teknologi pangan telah dia hasilkan.



Baiq Rien Handayani adalah Dosen di Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri-Universitas Mataram. Ia lulus S-1 dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Mataram (1993). Penulis menyelesaikan program master di bidang ilmu pangan (IPB 2000) dan program doktoral di bidang ilmu pangan (Oklahoma State University, USA-2009). Ia banyak terlibat dalam pengembangan UKM berbasis ketahanan pangan dan keamanan pangan. Penulis bergabung dengan PATPI sejak tahun 2004.



Dewi Fortuna Ayu adalah Dosen di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Riau Sejak tahun 2005. Pendidikan S-1 di Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, lulus tahun 2000 dan S-2 Ilmu Pangan IPB lulus pada tahun 2004. Doktor pada PS Ilmu Pangan Sekolah Pascasarjana IPB tahun 2015 dengan beasiswa pendidikan pascasarjana (BPPS). Bidang penelitian yang ditekuni mencakup teknologi pengolahan berbasis minyak dan lemak pangan serta komponen bioaktifnya. Penulis aktif sebagai peneliti dan menjadi *reviewer* pada jurnal nasional dan internasional. Pada tahun 2017, penulis diamanahi sebagai Ketua Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Riau.



Deyvic Xyzquolyna adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Ihsan Gorontalo. Penulis menyelesaikan S-1 di Universitas Sam Ratulangi tahun 2007 dan pendidikan S-2 di Universitas Gadjah Mada Tahun 2013. Penulis melakukan penelitian mengenai beberapa pangan lokal dan komoditas khas Gorontalo. Saat ini termasuk salah satu pengurus PATPI Cabang Gorontalo.



Dina Soes Putri adalah Dosen di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram dengan bidang keahlian Biokimia. Mulai mengajar di Faperta UMMAT dari tahun 2015 dan mulai aktif bergabung di PATPI di tahun 2016 sebagai anggota.



Dody Handito adalah Dosen tetap pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri (Fatepa) Universitas Mataram (UNRAM) sejak tahun 2008. Ia menyelesaikan pendidikan S-1 Teknologi Hasil Pertanian di FTP UGM (1999) dan S-2 Ilmu dan Teknologi Pangan di Sekolah Pascasarjana UGM Yogyakarta (2005). Ia pernah terlibat penelitian dalam hal pengembangan UKM bidang pengolahan rumput laut menjadi karagenan dan *edible film* serta pemanfaatannya dalam industri pangan dari tahun 2012-2014. Ia menjadi anggota PATPI sejak tahun 2009.



Dwi Ishartani adalah Dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sebelas Maret sejak tahun 2005. Ia merupakan lulusan sarjana sekaligus magister dari Institut Pertanian Bogor. Penulis banyak terlibat dalam penelitian dan pengembangan pangan olahan berbasis leguminosa, di antaranya pengolahan tempe berbahan baku lamtoro yang diteliti bersama tim sejak tahun 2016.



Elisa Julianti adalah Guru Besar di Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, dan saat ini sebagai Ketua Program Studi S-1 Ilmu dan Teknologi Pangan. Ia menyelesaikan S-1 di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian USU (1990), S-2 di Program Studi Teknologi Pasca Panen (1997) dan S-3 di program studi Ilmu Pangan (2002) di IPB. Anggota PATPI sejak tahun 2000, dan pengurus di PATPI Cabang Sumatera Utara. Bidang penelitian yang digeluti adalah *modified atmosphere packaging*, teknologi pengeringan kemoreaksi, serta pengembangan tepung berbasis umbi-umbian lokal. Aktif sebagai mitra bestari pada beberapa jurnal nasional dan internasional, serta sebagai *reviewer* penelitian dan pengabdian masyarakat di LPDP, Kemenristek Dikti dan juga Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat USU.



Era Yusraini, adalah Dosen di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara (FP, USU) sejak 2008. Ia lulus dari program sarjana Fakultas Teknologi Pertanian, IPB (1998), dan program Magister Ilmu Pangan-IPB (2007). Menjadi anggota PATPI Cabang Sumatera Utara (PATPI Sumut) sejak tahun 2009. Pada periode kepengurusan PATPI Sumut tahun 2010-2017 sebagai wakil sekretaris dan periode tahun 2018-2022 sebagai sekretaris. Pada tahun 2014-2018 menjadi sekretaris Program studi Magister Ilmu Pangan, FP USU, serta menjadi Plt.Sekretaris pada program studi tersebut mulai tahun 2018. Hingga sekarang telah memiliki sekitar 31 publikasi pada jurnal internasional dan nasional terutama di bidang pangan.



Erni Sofia Murtini adalah Dosen dan ketua Program studi S-1 Ilmu dan Teknologi Pangan di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang (2015–2019). Pendidikan S-1 dan S-2 Teknologi Hasil Pertanian (Universitas Brawijaya Malang), S3 Food Science (Oklahoma State University Stillwater, Oklahoma, USA). Keanggotaan organisasi profesi PATPI (1996–sekarang), IFT (2013–sekarang) dan AACCI (2012–2014). *Co-author* buku “Alternatif pengganti formalin pada produk pangan” (2006). Kontributor buku “Pangan Indonesia yang Diimpikan” (2016) dan “Buku Ensiklopedi Pangan Indonesia” (2017) yang diterbitkan oleh PATPI. Fokus penelitiannya adalah teknologi sereal.



Fajriyati Mas'ud adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Kimia Industri, Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang. Hingga saat ini telah menyusun beberapa bahan ajar bidang Ilmu dan Teknologi Pangan, dan telah memiliki beberapa publikasi ilmiah di jurnal nasional serta 3 artikel ilmiah di jurnal internasional.



Giyatmi adalah Guru Besar pada Program studi Teknologi Pangan Universitas Sahid Jakarta. Ia lulus sarjana pada tahun 1988, magister sains tahun 1990 dan doktornya tahun 2005 di IPB. Sebagai dosen sejak tahun 1994. Jabatan strukturalnya adalah Ketua Teknologi Pangan (1998–1999), Dekan Fakultas Teknik dan Fakultas Teknologi Industri Pertanian (1999–2007), Wakil Rektor Bidang Akademik (2007–2014) dan Direktur Sekolah Pasca Sarjana (2014–2015). Sejak 2016 hingga sekarang adalah Kepala LPPM Universitas Sahid Jakarta. Ia juga aktif sebagai Ketua Divisi Riset dan Pengabdian Masyarakat pada Asosiasi Dosen Indonesia DKI Jakarta (2006–2011), Wakil Ketua PATPI (2012–2018). Ketua Divisi Riset dari Asosiasi Perguruan Tinggi Swasta DKI Jakarta (2012–sekarang).



Hasbullah adalah Dosen tetap di Universitas Khairun - Ternate pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian sejak tahun 2006. Memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian Universitas Hasanuddin - Makassar (2005) dan Magister of Science di Program Studi S2 Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada - Yogyakarta (2011). Pada tahun 2016–sekarang diberi amanah sebagai Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Khairun - Ternate. Penulis menjadi anggota PATPI dan Pengurus PATPI Maluku Utara sejak tahun 2016.



Hikmawati Mas'ud adalah Dosen tetap pada Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Makassar sejak tahun 1999, ia aktif meneliti di bidang pangan dan gizi masyarakat. Ia dilahirkan pada tanggal 26 Januari 1964 di Ujung Pandang Sulawesi Selatan, suku Bugis. Menempuh pendidikan Teknologi Pertanian Universitas 45 (1992), dan melanjutkan pendidikan S-2 (Magister) pada peminatan Gizi Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya (1999) dan program Doktor pada program studi Sosiologi Universitas Negeri Makassar, lulus tahun 2012.



Hotman Manurung adalah Dosen pada Fakultas Pertanian Prodi Teknologi Hasil Pertanian Universitas HKBP Nommensen sejak Tahun 1986. Menyelesaikan Sarjana Pertanian dari Universitas Sumatera Utara dan pendidikan Magister dari IPB. Penelitian 5 tahun terakhir adalah memanfaatkan potensi pangan lokal seperti penggunaan labu kuning, rumput laut, pisang, dan daun kelor sebagai bahan substitusi produk mi dan bakso. Aktif di pertemuan ilmiah terutama yang dilakukan PATPI baik sebagai pemakalah atau peserta. Tulisan berupa artikel dimuat antara lain di jurnal Asian Journal of Agriculture and Biology terindeks scopus. Saat ini sebagai wakil ketua PATPI Cabang Sumatera Utara.



Hotnida adalah Dosen pada program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan. Ia banyak melakukan penelitian yang menyangkut pangan tradisional, terutama pangan khas Sumatera Utara. Penulis membimbing skripsi mahasiswa yang berhubungan dengan bumbu na tinombur maupun makanan khas Batak Toba lainnya. Selain itu, Penulis juga melakukan penelitian yang berhubungan dengan kelor (*Moringa oleifera*), dan menulis tentang kasein, protein susu. Penulis adalah Ketua Program Studi Magister Ilmu Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan, periode 2017–2022.



Hudaída Syahrumsyah adalah Dosen dan Kepala Laboratorium Pengolahan dan Pengawasan Mutu Hasil Pertanian Universitas Mulawarman. Ia menjabat sebagai Lektor Kepala dengan pangkat Pembina Utama Muda. Ia lahir di Samarinda, tanggal 19 Juni 1955. Penulis menempuh pendidikan sarjana pada tahun 1974 di Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, jurusan Budidaya Pertanian dan lulus pada tahun 1984. Kemudian melanjutkan pendidikan Magister di Universitas Brawijaya, Jurusan Ilmu Pertanian pada tahun 1993 dan lulus pada tahun 1995. Selanjutnya mengabdikan diri menjadi dosen membimbing keahlian teknologi hasil pertanian. Pada tahun 2015–2017 diangkat menjadi ketua jurusan Teknologi Hasil Pertanian.



Ihsan Iswaldi adalah Dosen pada Program Studi Food Business Technology Universitas Prasetiya Mulya. Penelitian utamanya difokuskan pada karakterisasi senyawa fenolik dan metabolitnya pada matriks tumbuhan dan sampel biologis menggunakan teknik pemisahan analitik yang dikombinasikan dengan spektrometer massa. Hasil penelitiannya telah dipresentasikan di beberapa konferensi dan dipublikasikan di jurnal internasional bereputasi.



Jumriah Langkong Tahir adalah Dosen di Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian sejak tahun 1987 hingga sekarang. Penulis telah melakukan berbagai riset penelitian dan pengabdian pada masyarakat tentang produk olahan berbasis ikan antara lain olahan "chao" ikan dan olahan berbasis pangan sejak tahun 2007 sampai sekarang



Laras Cempaka adalah Dosen di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Bakrie. Menyelesaikan pendidikan magister dan sarjana di Institut Teknologi Bandung dalam bidang teknik kimia dan mikrobiologi. Buku Pertama yang telah dibuat adalah Panduan Praktis: Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Webpage: <http://www.bakrie.ac.id/id/laras-cempaka-m-t>. E-mail : laras.cempaka@bakrie.ac.id



Lastri Wiyani adalah Dosen di Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Universitas Muslim Indonesia, Makassar sejak September 1989. Ia lulus program Sarjana Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi di Institut Pertanian Bogor pada tahun 1988. Menempuh Magister Ilmu dan Teknologi Pangan di Universitas Gajah Mada (1996–1999). Saat ini diamanahi sebagai Kepala Laboratorium Kimia Fakultas Teknologi Industri-UMI (2014–2018). Menjadi anggota PATPI sejak tahun 2000.



Maria Fransisca Sumual adalah Dosen pada program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi sejak tahun 1989. Pada tahun 1986 ia menyelesaikan pendidikan sarjana pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado. Tahun 1995, menyelesaikan pendidikan Master of Science di Department of Food Science and Agricultural Chemistry, McGill University, Canada, dan pada tahun 2015 menyelesaikan program Doctor of Philosophy di Curtin University of Technology, Australia. Dia merupakan anggota PATPI dan Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia (PERMI).



Merynda Indriyani Syafutri adalah Dosen di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya sejak tahun 2003. Penulis telah menyelesaikan S-1 di Universitas Sriwijaya tahun 2003, S-2 di Institut Pertanian Bogor tahun 2008, dan S-3 di Universitas Sriwijaya tahun 2017. Saat ini penulis merupakan salah satu pengurus PATPI Cabang Sumatera Selatan dan juga pengurus DPD Pergizi Pangan Sumatera Selatan.



Meta Mahendradatta adalah Guru Besar pada Universitas Hasanuddin sejak bulan Juli tahun 2009 dalam bidang Pengawasan dan Pengendalian Mutu Pangan dan menjadi Ketua Program Magister Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Hasanuddin. Ia lulus sarjana dari Jurusan PHP Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada bulan Agustus tahun 1990. Diangkat sebagai staf dosen di Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin bulan Desember tahun 1991. Melanjutkan Program Doktor tahun 1993-1997 di Technische Universitaet Clausthal di kota Clausthal-Zellerfeld, Jerman dalam bidang Kimia Analitik /Analisa Pangan. Ia menjadi anggota PATPI



Moegiratul Amaro adalah Dosen pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram dan menjadi anggota PATPI sejak 2018. Ia lahir di Mataram pada tanggal 6 Mei 1987 dan menamatkan pendidikan sarjana di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian UNRAM pada tahun 2009 dan lulus Program Magister bidang Bioteknologi Agroindustri dalam program *double degree* di Universitas Brawijaya dan King Mongkut University of Technology Thonburi, Bangkok Thailand pada tahun 2012.



Muhami adalah Dosen di Jurusan / Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia sejak tahun 1985. Ia lulus S-1 tahun 1983 pada Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor. Lulus S-2 tahun 1992 pada Program Pasca Panen, Institut Pertanian Bogor. Sejak tahun 2008 sampai sekarang bergabung di PATPI Cabang Jakarta.



Muhammad Arpah adalah Dosen pada Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fateta IPB. Ia menyelesaikan pendidikan S-1: Ilmu & Teknologi Pangan tahun 1984 di IPB, CEA: science alimentaire tahun 1988 di Prancis, S-2: Ilmu Pangan tahun 1996 dan S-3: Ilmu Pangan tahun 2003 di IPB, Bogor. Ia menjadi Dosen sejak tahun 1986 untuk bidang "Penentuan Waktu Kedaluwarsa Pangan" sampai sekarang. Ia banyak meneliti produk fermentasi kapang, khususnya kapang *Penicillium roqueforti* dan *Rhizopus oligosporus*, untuk memproduksi tempe pada substrat biji-bijian non-kedelai



Muhammad Fajri Romadhan adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Sahid Jakarta. Ia lulus S1 di Program Studi Biologi Fakultas MIPA Institut Pertanian Bogor (IPB) pada tahun 2008, lulus S2 di Program Magister Ilmu Pangan IPB pada tahun 2015. Ia mengampu mata kuliah Sistem Jaminan Halal dan Pengantar Nanoteknologi serta Praktikum Rekayasa

dan Proses Pangan. Saat ini aktif menjadi Auditor LPPOM MUI DKI Jakarta sejak tahun 2015 sampai sekarang.



Mulyati Muhammad Tahir adalah Guru Besar dalam bidang ilmu Pasca Panen di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin sejak tahun 2007. Ia telah menjadi dosen sejak tahun 1983. Sejak tahun 2011 hingga sekarang penulis juga sebagai Mitra Bestari di Balai Besar Industri Hasil Perkebunan.



Murna Muzaiifa adalah Dosen tetap pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Banda Aceh. Menjadi tenaga pengajar sejak tahun 2002, mata kuliah yang diampu adalah Mikrobiologi, Teknologi Fermentasi, Bioproses dan Sistem Jaminan Halal. Pendidikan sarjana (S-1) diselesaikan pada tahun 2002 di Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala sedangkan S-2 di Fakultas

Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Bidang Riset yang ditekuni adalah Mikrobiologi dan Mutu Pangan. Adapun penelitian untuk mengeksplorasi pangan fermentasi tradisional Aceh sudah dirintis sejak tahun 2012. Tergabung sebagai anggota PATPI sejak tahun 2010. Hingga saat ini aktif melakukan penelitian dan publikasi mengenai mutu pangan fermentasi tradisional dan pengolahan kopi.



Mutia Devi Ariyana adalah Dosen pada Program studi Ilmu dan Teknologi Pangan-Farepa-Universitas Mataram. Sejak 2015 ia tergabung dalam kelompok peneliti Mikrobiologi dan Keamanan Pangan. Saat ini ia baru menghasilkan 1 publikasi di jurnal ilmiah nasional di bidang Ilmu dan Teknologi Pangan sebagai penulis pertama.



Nancy Kiay adalah Dosen di Fakultas Pertanian Universitas Gorontalo. Lulus dari Universitas Sam Ratulangi di Manado (Sulawesi Utara) pada tahun 2004, dan mendaparkan gelar sarjana di bidang Teknologi Hasil Pertanian dan gelar Magister di Bidang Ilmu Pangan pada tahun 2011 dan saat ini sedang melanjutkan studi S3 di Universitas Hasanuddin. Penulis adalah Anggota LEAD

(Leadership Environmental and Development) Indonesia (2009), Anggota JIKTI (Jaringan Peneliti Kawasan Indonesia Timur (2014), Anggota SAFE Network (Sustainable Agriculture, Food, and Energy) sejak tahun 2016, Penulis aktif melakukan penelitian di bidang Teknologi Pengolahan Pangan dan beberapa hasil penelitian dipublikasikan melalui jurnal dan buku



Novia Mehra Erfiza adalah Dosen di Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala sejak 2006. Ia lulus program Sarjana Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala (2004), dan Master Agricultural Engineering and Socio-Economics, Kobe University, Jepang (2012). Ia bergabung sebagai anggota PATPI sejak tahun 2010.



Nur Aini adalah Dosen di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED). Ia menyelesaikan S-1 di Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada (UGM). Mulai tahun 1997, penulis bergabung sebagai dosen di Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED) sampai dengan saat ini. Pendidikan S-2 ditempuh di Program

Studi Ilmu dan Teknologi Pangan UGM pada 1999–2001, sedangkan S-3 ditempuh di Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor (IPB), lulus tahun 2009. Saat ini penulis menjabat sebagai Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan UNSOED. Ia Ketua PATPI Cabang Banyumas. Penulis juga aktif berkontribusi sebagai Redaksi/Kontributor Ahli pada majalah Kulinologi Indonesia.



Nurhayati adalah Dosen Universitas Prasetiya Mulya pada Sekolah Terapan STEM Program Studi Food Business Technology, aktif sebagai tim pengajar di Prasetiya Mulya sejak tiga tahun terakhir, karir sebelumnya adalah praktisi di Industri Pangan serta Konsultan Sistem Keamanan Pangan di Perhotelan *global chain* atau lokal.



Nurhayati adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram. Ia menjadi anggota PATPI sejak tahun 2015. Ia lahir di Lombok Barat, pada tanggal 24 september 1985. Ia menyelesaikan pendidikan Sarjana di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram pada tahun 2007. Ia melanjutkan Pendidikan Magister di Program Studi

Agronomi, Fakultas Pertanian Universitas Jember dan lulus pada tahun 2010.



Nurheni Sri Palupi adalah Dosen pada Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-IPB dan juga sebagai peneliti pada SEAFASST Center, LPPM-IPB. Ia adalah Sekretaris Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fateta-IPB periode tahun 2004–2008 dan 2008–2012. Ia lulus Sarjana Teknologi Hasil Pertanian FTP-UGM tahun 1985, Master Ilmu Pangan-IPB tahun 1995 dan Doktor bidang Food Biochemistry and Health, Faculty

of Medicine, University of Henry Poincare Nancy I, France tahun 2000. Ia adalah Sekretaris umum PATPI Pusat periode tahun 1992–1996 & 2008–2010 dan sekretaris 2 periode tahun 2000–2002, 2006–2008, & 2010–2012. Sejak tahun 2010 sebagai editor Jurnal Teknologi dan Industri Pangan dan sejak tahun 2014 sebagai redaksi pelaksana Jurnal Mutu Pangan.



Nurul Latifasari adalah Asisten Dosen di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian serta staf Pusat Penelitian Pangan Gizi dan Kesehatan, LPPM, Universitas Jenderal Soedirman sejak tahun 2015. Ia lahir di Banyumas pada tanggal 16 Februari 1996. Sejak tahun 2014 hingga sekarang, ia sedang menempuh pendidikan S-1 di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.

Ia berpengalaman dalam membantu pengembangan produk pangan berbasis sayuran, buah-buahan, umbi dan kacang-kacangan.



Oke Anandika Lestari adalah Dosen di Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura sejak tahun 2014. Menempuh S-1 tahun 2002 di Universitas Pelita Harapan (UPH) pada bidang Ilmu dan Teknologi Pangan dan melanjutkan S-2 tahun 2007 di Institut Pertanian Bogor (IPB) pada bidang Ilmu Pangan. Pengembangan produk pangan dengan menggunakan bahan baku lokal dan

atau diversifikasi pangan merupakan penelitian yang ditekuni. Fokus utama penelitian yang ditekuni adalah mengangkat pangan lokal terutama dari sisi

nutrisi. Terdapat dua buku yang telah dipublikasikan yaitu buku referensi dengan judul *Persepektif Baru Permen Jelly Kaya Nutrisi dari Alam Borneo* dan Buku ajar *Teknologi Pastry dan Bakery*.



Puspita Yuliandari adalah Dosen pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian (THP) Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Ia menjabat sebagai pengurus PATPI Cabang Lampung bidang Pengabdian pada Masyarakat sejak tahun 2016.



Rahmawati adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid, Jakarta. Ia melakukan berbagai penelitian terkait dengan pengolahan pangan. Beberapa tahun terakhir ia lebih banyak melakukan penelitian pada bidang rekayasa proses dan mikrobiologi pangan. Hingga saat ini penulis telah menghasilkan 35 karya ilmiah yang dipublikasi pada jurnal internasional, jurnal nasional terakreditasi, dan prosiding seminar nasional dan internasional.



Rahmayuni adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Jurusan Pertanian Faperta Universitas Riau. Lahir pada tanggal 3 Juni 1983. Menyelesaikan pendidikan S-1 di Fakultas Pertanian Universitas Riau dan melanjutkan pendidikan S-2 di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada. Menjadi anggota PATPI mulai tahun 2012, dan pada tahun yang sama hingga sekarang menjadi salah satu pengurus pada PATPI cabang Riau.



Rifda Naufalin adalah Guru Besar di Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto. Pendidikan kesarjanaan diselesaikan di Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Berkesempatan studi S-2 di Program Pascasarjana IPB, Bidang Ilmu Pangan. Gelar Doktor diperoleh dari Sekolah Pascasarjana IPB (2002–2005) dalam bidang Ilmu Pangan. Bukunya ditulis adalah *Mikrobiologi Pangan* (2018), *Kecombrang, Antimikroba dan Pemanfaatannya sebagai Pengawet Pangan* (2017), *Kinua Pangan* (2016), *Teknologi Olahan Salak* (2016), *Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein* (2015), *Teknologi Olahan Sehat Pepaya* (2015), *Penerapan GMP Pada Industri Gula Kelapa* (2014), *Pengawet Alami Pada Produk Pangan* (2012).



Rike Tri Kumala Dewi adalah Dosen tetap pada program sarjana Food Business Technology Universitas Prasetiya Mulya. Saat ini ia aktif dalam pengajaran dan penelitian di bidang mikrobiologi dan bioteknologi pangan dengan fokus pada kontrol mikroba patogen pada makanan dan minuman, *food spoilage*, serta identifikasi mikroba patogen melalui pendekatan genetik-molekuler. Selain aktif mengajar dan meneliti, ia juga tergabung dalam komunitas Banten Bangun Desa (BBD) yang berfokus pada eksplorasi pangan lokal di Banten.



Rindam Latief adalah Dosen pada Departemen Teknologi Pertanian, Faperta, UNHAS, Makassar. Aktif sebagai peneliti dan konsultan bidang Teknologi Pengembangan Produk dan Industri Pangan. Tiga tahun terakhir ini menjadi peneliti skema PTUPT-Dikti. Berbagai tulisan ilmiah dihasilkan dan disajikan pada forum pengembangan Teknologi Pangan.



Rindit Pambayun adalah Guru Besar pada Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Lulus S-1 dari Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian FTP UGM, S-2 magister pertanian dari Program Pascasarjana UGM. Tahun 1992, mengambil Program Postgraduate bidang Food Biotechnology di Osaka University, Japan. Lulus doktor ilmu pangan dengan predikat cumlaude di Fakultas Teknologi Pertanian UGM, tahun 2008. Penelitian kolaborasi tentang pangan fungsional dilaksanakan di Hohenheim University Jerman. Ia Ketua Umum PATPI 2012–2014 dan 2014–2018. Sekarang sebagai presiden FIFSTA (The Federation of Institutes of Food Science and Technology in the ASEAN). Ia memberi kuliah tamu di beberapa Universitas dalam dan luar negeri.



Rini Nofrida adalah Dosen pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Ia dilahirkan pada tanggal 23 November 1987. Menempuh pendidikan S-1 pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Andalas dan selanjutnya jenjang S-2 pada program studi Teknologi Industri Pertanian Institut Pertanian Bogor. Penulis pernah melakukan penelitian mengenai label indikator warna pendeteksi kerusakan produk yang sensitif terhadap suhu dan cahaya, penelitian tersebut mendapatkan sertifikat paten sebagai inventor ke tiga dengan nomor paten IDP000049552. Hingga saat ini ia telah menghasilkan 5 publikasi di jurnal ilmiah nasional di bidang Teknologi Pertanian, sebagai penulis pertama atau sebagai *co-author*.



Rucitra Widyasari adalah Dosen pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan-Fatepa-UNRAM dan menjadi anggota PATPI sejak tahun 2018. Ia lahir di Mataram 22 Juni 1985 dan menamatkan pendidikan sarjana di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, IPB pada tahun 2007 dan lulus program magister di institut yang sama pada tahun 2010.



Satrijo Saloko adalah Dosen pada Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram (UNRAM) sejak tahun 1992. Pendidikan S-1 diselesaikan di Prodi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Unram, S-2 dan S-3 diselesaikan di Prodi Ilmu Pangan UGM. Sejak tahun 1992 menjadi anggota PATPI dan menjadi Pengurus Pusat PATPI (2012–2014). Banyak terlibat dan aktif diberbagai organisasi profesi seperti Masyarakat Nano Indonesia (MNI), Perhimpunan Penggiat Pangan Fungsional dan Nutrasitikal Indonesia (P3FNI) dan Perhimpunan Teknik Pertanian (PERTETA). Kegiatan Community Empowerment dan pengembangan UKM khususnya di bidang Pengolahan Pangan dilakukan sejak masih menjadi mahasiswa S-1 hingga sekarang.



Setiarti Sukotjo Dosen pada Institut Teknologi Indonesia Serpong, di Program Studi Teknologi Industri Pertanian sejak tahun 1994. Ia sarjana (S-1) dari Departemen Biologi Universitas Indonesia tahun 1986. Menyelesaikan S-2 di University of Florida – the USA dalam bidang Biological and Agricultural Engineering pada tahun 1994. Sejak tahun 2008 sampai sekarang menjadi anggota PATPI Cabang Jakarta, aktif dalam Konsorsium Bioteknologi Indonesia (KBI) sejak tahun 2000.



Shanti Pujilestari adalah Dosen pada Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Sahid Jakarta. Yang bersangkutan telah mengikuti pendidikan Diploma Gizi, jenjang pendidikan S-1 Teknologi Pangan dan pendidikan S-2 di Bidang Manajemen peminatan Pariwisata. Pernah menjadi Tenaga Ahli bidang kuliner di Departemen Pariwisata RI dan telah melakukan

penelitian pangan tradisional dan kuliner. Penelitian pangan tradisional khususnya kue klepon dilakukan sejak tahun 2016 sampai sekarang. Publikasi yang telah dihasilkan pada prosiding dan jurnal nasional sebanyak 10 buah sedangkan prosiding dan jurnal internasional 5 buah.



Siegfried Berhimpon adalah Guru Besar pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi, Manado. Ia lulus Sarjana Perikanan (Ir) dari Unsrat Afiliasi IPB (1975). Pada tahun 1980-1982 menyelesaikan MS Ilmu Pangan di IPB, tahun 1986-1987 menyelesaikan MAppSc Food Technology di UNSW Australia, 1987-1990 menyelesaikan PhD

Marine Food Science di UNSW. Ia pernah menjabat sebagai ketua PATPI Cabang Sulawesi Utara (1995-2014). Selain sebagai dosen, ia juga seorang peneliti dan pernah memperoleh beberapa skim penelitian antara lain Hibah Bersaing (1991-2005), MP3EI (2013-2015), Rispro LPDP (2014), PUSNAS (2016).



Siska Cicilia adalah Dosen di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri UNRAM sejak tahun 2015. Ia lahir di Mataram pada tanggal 18 Agustus 1987. Ia menyelesaikan S-1 di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian UNRAM pada tahun 2009 kemudian melanjutkan S-2 di program studi Ilmu dan Teknologi

Pangan UGM dan selesai pada tahun 2013. Ia bergabung menjadi anggota PATPI sejak tahun 2018.



Sri Agustini adalah Peneliti madya bidang Teknologi Pangan pada Baristand Industri Palembang Kementerian Perindustrian. Sarjana Teknik Kimia pada tahun 1987 dari Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya dan pernah mengabdikan diri sebagai pendidik di STM YPBA di Tanjung Enim dari tahun 1988 hingga 1991. Pada

tahun 1991 sebagai pejabat fungsional peneliti Balai Riset dan Standardisasi Industri dengan bidang keahlian Teknologi Pangan. Tahun 1998 mengikuti program pendidikan dari PUSDIKLAT Kemenperind, dan lulus Magister dalam Ilmu Administrasi kekhususan kebijakan industri dan perdagangan dari Universitas Indonesia pada tahun 1999. Penulis lulus Program Studi Doktor (S-3) Ilmu-Ilmu Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Palembang pada tahun 2015.



Sri Mulyani adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, FTP, Universitas Udayana. Ia melakukan penelitian Minuman kunyit asam dari tahun 2006 hingga 2014. Hingga saat ini ia telah menghasilkan sekitar 40 publikasi di jurnal ilmiah internasional maupun nasional di bidang Ilmu dan Teknologi Pangan maupun Teknologi Industri Pertanian, baik sebagai penulis pertama atau sebagai *co-author*.



Sri Udayana Tartar adalah Dosen di Politeknik Pertanian Negeri Pangkep sejak tahun 1999. Sarjana Pertanian (Ir) dari Program Studi Teknologi Pertanian di Universitas "45" (sekarang Universitas Bosowa) tahun 1992. Magister sains (M.Si) dalam bidang Teknologi Lingkungan dari Program Studi Pengelolaan Lingkungan Hidup Universitas Hasanuddin tahun

2006. Saat ini sedang menempuh pendidikan Doktoral dalam bidang Ilmu Pertanian di Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin. Sebagai staf pengajar aktif meneliti dalam bidang Teknologi Pertanian, dan beberapa penelitian telah dimuat di jurnal ilmiah.



Syamsul Rahman adalah Dosen pada Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Makassar (UIM) dengan mata kuliah Teknologi Penanganan dan Pengolahan Hasil Pertanian, Pangan dan Gizi, serta Agroentrepreneurship. Ia banyak melakukan penelitian yang berfokus pada penelitian tepung dan pati sejak 2014 hingga 2018. Hingga saat ini ia telah menghasilkan sekitar 11 publikasi di jurnal ilmiah nasional dan internasional. Menghasilkan sekitar 53 artikel ilmiah di bidang pangan dan pertanian yang telah dipublikasi di berbagai media cetak dan *online*.



Syarifah Rohaya adalah Dosen di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala sejak tahun 1998 hingga sekarang. Pendidikan Sarjana (S-1) dan S-2 diselesaikan di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Ia pernah melakukan penelitian tentang *meusekat* dengan penambahan tepung sukun dan tepung ubi jalar pada tahun 2009. Bidang Penelitian yang direkuni adalah bidang pengolahan pangan khususnya pangan olahan menggunakan bahan baku lokal dan pangan tradisional, serta teknologi fermentasi pangan.



Tjahja Muhandri adalah Dosen di Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, FATETA, IPB serta peneliti di SEAFast Center IPB (sekaligus Manajer SUA Bread Unit). Saat ini membantu juga IncuBie (Inkubator Bisnis IPB) sebagai Kepala Divisi Pengembangan Produk Baru. Melakukan penelitian tentang mi jagung dan mi sorgum sejak 2005. Sampai saat ini sudah terbit sekitar 10 jurnal khusus untuk Mi Jagung, Mi Sorgum dan Soun Ubi Jalar. Beberapa buku yang sudah ditulis diantaranya: Sistem Jaminan Mutu di Industri Pangan; Mutu dan Kinerja Perusahaan: Suatu Pendekatan pada Industri Pangan; Kewirausahaan: Manajemen Usaha Kecil; Teknologi Pangan Lokal; Baku Baku Mutu Pangan Lokal.



Tri Wardani Widowati adalah Dosen di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang sejak tahun 1993. Ia lulus program Sarjana Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta tahun 1986, dan magister Ilmu dan Teknologi Pangan Program Pasca sarjana Universitas Gadjah Mada tahun 1997. Pada tahun 2014, lulus program Doktor Ilmu-ilmu Pertanian BKU Teknologi Industri Pertanian di Universitas Sriwijaya. Pada tahun 1987 menjadi staf pengajar di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang. Saat ini menjadi anggota pengurus PATPI Pusat divisi keanggotaan periode 2014-2018.



Tri Isti Rahayu adalah Dosen pada Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan - Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri - Universitas Mataram. Ia lahir di Mataram pada tanggal 18 September 1991 dan menyelesaikan Pendidikan Sarjana di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Mataram pada tahun 2012 dan lulus program magister Ilmu Pangan di Institut Pertanian Bogor pada tahun 2016. Sejak tahun 2018, ia bergabung menjadi anggota PATPI.



Wiharyani Werdiningsih adalah Dosen di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram. Ia lulus program Sarjana dari Fakultas Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian di Universitas Mataram tahun 2004 dan Master Teknologi Pascapanen di IPB tahun 2007. Sejak tahun 2011 bergabung menjadi anggota PATPI.



Winiati P. Rahayu adalah Guru Besar dan Kepala Divisi Mikrobiologi Pangan pada Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan - IPB. Ia juga peneliti pada SEAFASST Center IPB. Di PATPI, ia pernah menjabat sebagai Sekretaris Eksekutif tahun 2000-2006 dan saat ini adalah Ketua Bidang Ilmiah dan Hubungan Eksternal PATPI sejak tahun 2014. Sebelumnya pada dua periode kepemimpinan PATPI tahun 2010-2014

ia menjabat sebagai Ketua Bidang Ilmiah. Selain itu, ia pernah menjabat sebagai Direktur di Badan POM pada periode 2001-2011. Publikasinya di jurnal ilmiah dalam bidang teknologi dan keamanan pangan berjumlah sekitar 120 makalah dan dalam bentuk buku sekitar 150 judul. Alamatnya: <http://wpr.staff.ipb.ac.id> dan wini_a@hotmail.com.



Yanti Meldasari Lubis adalah Dosen di Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala sejak tahun 2002 hingga sekarang. Menyelesaikan program master di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Ia pernah melakukan penelitian tentang *meusekat* dengan penambahan tepung sukun dan tepung ubi jalar pada tahun 2009. Tertarik pada bidang keamanan pangan, HACCP dan pangan halal.



Yeni Sulastri adalah Dosen pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan-Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri-Universitas Mataram. Ia menjadi anggota PATPI sejak tahun 2015. Ia lahir di Lombok Timur, pada tanggal 7 Januari 1983. Ia menyelesaikan pendidikan Sarjana di Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor pada tahun 2006. Ia melanjutkan pendidikan Magister di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor dan lulus pada tahun 2011.



Yohana S. K. Dewi adalah Dosen di Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura sejak tahun 1989. Ia lulus S-3 bidang Ilmu Pangan di Universitas Gadjah Mada Yogyakarta (2006). Ia mengembangkan penelitian bahan alami dari berbagai tanaman untuk pangan kesehatan. Ia penulis Buku ajar Teknologi Hasil Pertanian, Pengelolaan Pasca Panen Hasil Pertanian, Teknologi Pastry dan Bakery, Perspektif Baru: Permen

Jelly Kaya Nutrisi dari Alam Borneo. Ia juga sebagai Pengembang paket-paket teknologi pengolahan hasil pertanian berbasis buah-buahan menjadi produk olahan makanan dan minuman sehingga mempunyai nilai tambah.



Yusmarini, adalah Dosen di Fakultas Pertanian Universitas Riau sejak 1999. Ia menyelesaikan jenjang S-1 pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang pada tahun 1993, S-2 ditempuh pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada dan lulus pada tahun 1997. Program Doktor dalam bidang Ilmu Pangan ditempuh di Universitas Gadjah Mada dan lulus tahun 2011. Menjadi anggota

PATPI sejak tahun 2012 hingga sekarang dan juga menjadi Sekretaris PATPI Cabang Riau.



Zainuri adalah Dosen di PS Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri UNRAM. Ia menyelesaikan pendidikan Strata 1 di Fakultas Pertanian UNRAM tahun 1988, S-2 bidang Teknologi Pasca Panen pada tahun 1999 dan S-3 (Ph.D) tahun 2006 di University of Queensland, Australia. Ia pernah menjadi konsultan di Timor

Lorosae yang didanai oleh ACIAR, pendamping kelompok perempuan pelaku usaha di Kota Mataram yang difasilitasi oleh Gtz-GLG; anggota Tim Pengembangan Ekonomi Lokal Kota Mataram dengan produk pangan berbasis "PIJAR" (sapi, jagung, rumput laut); dan tahun 2014-2016 sebagai tenaga ahli pada program pembinaan pelaku usaha produk olahan hasil pertanian di Kabupaten Lombok Utara (Program Pemda