

| Name | Dr. Aswita Emmawati, S.TP., M.Si. |
| --- | --- |
| Position | Bidang pengajaran: Mikrobiologi Pengolahan Pangan dan Kimia Hasil PertanianJabatan akademik: Lektor |
| Academic career | Penempatan awal | Program Studi Teknologi Hasil Pertanian  | 2006-now |
| Pendidikan S3 | Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor | 2009-2014 |
| Pendidikan S2Pendidikan S1 | Ilmu Pangan Institut Pertanian BogorTeknologi Pangan Institut Pertanian Bogor | 2002-20051994-1999 |
| Employment | Dosen | Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mulawarman |  |
| Research and development projects over the last 5 years | * Pengembangan Yoghurt Nabati dari Buah Nanas Madu (*Ananas comosus* (L) Merr) pada penggunaan susu skim dan susu kedelai, 2022
* Kajian Profil Kualitas Ikan dari Pengawetan Menggunakan daun pangi (pangium edule Reinw) dan sifat sensoris Produk matangnya, 2022
* Fast Authentication, Physical-Chemical Profile, and Antimicrobial Potential of Ferest Honey in Several Regions of East Kalimantan, 2020
* Aplikasi Yoghurt Nabati Untuk Produk-Produk Fungsional Yang Praktis, 2020
* Identifikasi dan Karakterisasi Bahan Pangan Loka Etnis Dayak Untuk Mendukung Ketahanan Pangan, 2019
* Pengembangan Minuman Fungsional Fruitghurt Sinbiotik dari Buah-buah Asli Kalimantan untuk Mengatasi Bakteri Enterik Penyebab Gangguan Saluran Pencernaan, 2017-2019
* Formulasi Jelly Candy, Jelly Drink, dan Bubur Balita sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan Dan Asam Sialat Melalui Penambahan Ekstrak rosela, Sarang Burung Walet, dan Tepung Tempe, 2018-2019
* Bubuk dan Cuka Mandai: Produk Fungsional Lokas Generasi Kedua Hasil Fermentasi Cempedak (Artocarpus integet), 2016-2019
 |
| Industry collaborations over the last 5 years | * Program Pendampingan Halal UMKM di Kalimantan Timur Bersama Halal Center Universitas Mulawarman 2022-2023
* Narasumber Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal Genbi Fasilitasi Bank Indonesia Kalimantan Timur 2023
* Narasumber Pelatihan Pendamping Proses Produk Halal Disperindagkop Kalimantan Timur 2023
* Narasumber Pelatihan CPPOB UMKM Binaan LSM Kawal Borneo 2023
* Narasumber Bimtek Sertifikasi Halal UMKM Fasilitasi Disperindagkop Propinsi Kalimantan Timur 2023
* Narasumber Bimtek Sertifikasi Halal UMKM Fasilitasi Disperindagkop Kabupaten Kutai Kartanegara 2023
* Narasumber Bimtek Sertifikasi Halal UMKM Fasilitasi DKUMKP Kota Balikpapan 2023
* Narasumber Pelatihan dan Sertifikasi Halal Juru Sembelih Halal Fasilitasi Bank Indonesia 2023
 |
| Patents and propietary rights | * Formulasi Minuman Fungsional Yoghurt Sinbiotik dari Buah-buah Tropis Asli Kalimantan,2019
 |
| Important publications over the last 5 years | * Banin, M, M., Aziz, U, N., Rachmawati, M., Marwati, & **Emmawati, A**.(2021). Effect of Baking Temperature and Duration Towards Proximate, Crude Fiber Content and Atioxidant of Sweet Potato Snackbar Coated with Soursop Yoghurt. Advances in Biological Sciences Research 17, 159-166
* Prayitno, YA., **Emmawati, A**., Prabowo**, S**., Candra, K. P,. & Radmadi, A. (2021). Autentikasi Cepat Madu Hutan Kalimantan Timur Dengan ATR-FTIR Spektroskopi Kombinasianalisis Komomertika. *Journal of Food Technology and Industry,* 32(2), 181-189
* **Emmawati, A**., Rizaini, R., Rahmadi, A. (2020). Perubahan Populasi Bakteri Asam Laktat, Kapang / Khamir, Keasaman Dan Respons Sensoris Yoghurt. *Journal of Tropical AgriFood* 2(2), 79-89
* Saragih, B., Kristina, F., Pradita, Candra, K, P., & **Emmawati, A**. (2020). Nutritional Value, Antixidant Activity, Sensory Properties, and Glycemic Index of Cookies mith the Addition Of Cassava (Manihot utilissima) Leaf Flour. *Journal of nutritional science and vitaminology* 66, 162-166
* Nirwana, Candra, K, P., **Emmawati, A**., Yuliani. & Prabowo, S.(2019). Karakteristik Fisik dan Sensoris Resella Jelly Drink dengan PenambahanSarang Burung Walet Sebagai Inovasi Pangan Fungsional Baru. Seminar Nasional 2019 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, 220-228
* Rahayu, L, S., Prabowo, S., **Emmawati, A**.(2019). Optimasi Suhu dan Waktu Karbonisasi Pada Pembuatan Arang Aktif dari Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa Normalis) Untuk Pemurnian Minyak Jelantah Ayam Goreng Tepung. Seminar Nasional 2019 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, 211-219
* Saragih, B., Ita, E., Marwati, **Emmawati, A** ., & Odit, F, K. (2019). Fermentation duration 60 hours of kapok banana (Musa paradisiaca Linn) corm produces the best flour quality. EurAsian journal of BioSciences 13(2), 2349-2351
* Natan, F., **Emmawati, A.,** Marwati. (2019). Pengaruh Formulasi Bubur Kolang-Kaling, Sari Nuah Naga Super Merah dan Agar-agar Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Selai Lembaran. Journal of Tropical AgriFood 1(1), 9-18
 |
| Activities in specialist bodies over the last 5 years | * Indonesian Association of Food Technologist (IAFT/PATPI) Chapter Samarinda
* ULS Halal Center Universitas Mulawarman (2017-now)
* Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah Provinsi Kalimantan Timur (2020-now)
* Komite Daerah Ekonomi dan Keuangan Syariah Provinsi Kalimantan Timur (2023-2025)
 |