| Name | Maghfirotin Marta Banin, S.Pi., M.Sc. |
| --- | --- |
| Position | Bidang pengajaran : Mikrobiologi pangan/hasil pertanianJabatan akademik : Asisten ahli |
| Academic career | Penempatan AwalPendidikan S2Pendidikan S1 | Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Gadjah MadaTeknologi Hasil Perikanan, Universitas Brawijaya | 20182015 |
| Employment | DosenSecretary | Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Univeristas MulawarmanDepartment of Agricultural Products Technology | 2019- sekarang2021-2025 |
| Research and development projects over the last 5 years | * Desain Biskuit Free Gluten Berbasis Beras Merah Lokal Kalimantan Timur Diperkaya Nano Enkapsulasi Beta-Karoten untuk Produk Pangan Biogenik, 2023
* Rekayasa alat digester dan pengepres buah kelapa sawit serta aplikasinya dalam pembuatan minyak sawit merah pada tingkat petani di Kalimantan Timur, 2023, 20 JT Rupiah
* Pengembangan Yoghurt Nabati dari Buah Nanas Madu (*Ananas comosus* (L.) Merr) Pada penggunaan susu skim dan susu kedelai, 2022, 20 juta Rupiah
* Aplikasi Yoghurt Nabati Untuk Produk-Produk Fungsional Yang Praktis, 2020, 20 Juta Rupiah
 |
| Industry collaborations over the last 5 years | * Skenario Pendampingan oleh Akademisi dan Pemerintah untuk Meningkatkan Peran Strategis UMKM bidang Pangan dalam Upaya Menciptakan Kawasan Mandiri Pangan, Matching Fund Kedaireka Konsorsium Patriot Pangan, 2022
* Pembinaan UMKM Gula Aren di Desa Kedang Ipil Kabupaten Kutai Kartanegara, 2021
* Pendampingan Pengolahan Jahe di Kampung Nyuatan Kabupaten Kutai Barat, 2021
* Dosen Industri pada Program kerja Kuliner Online Program Pilot Project Between PT. Aplikasi Karya Anak Bangsa (AKAB) and Mulawarman University, 2021
 |
| Patents and propietary rights |  |
| Important publications over the last 5 years | * **Banin, M**. **M**., Nurdiana, S., Emmawati, A., **Rohmah, M**., & Rahmadi, A. (2022). Vitamin C, total titrated acid and antioxidant activity of Oximata® jelly mix. *Food Research*, *6*(4), 295-303.
* **Banin, M.M**., Azizah, A., Jusni, Farahdina, R., Candra, K.P., Saragih, B. and Yuliani. (2022). Development and quality evaluation of jelly coated cassava tapai as a cocktail product.  *Food Research 6 (3) : 245 - 253*
* **Banin, M**. **M**., Aziz, U. N., Rachmawati, M., Marwati, M., & Emmawati, A. (2022, January). Effect of Baking Temperature and Duration Towards Proximate, Crude Fiber Content and Antioxidant of Sweet Potato Snackbar Coated with Soursop Yoghurt. In *International Conference on Tropical Agrifood, Feed and Fuel (ICTAFF 2021)* (pp. 159-166). Atlantis Press.
 |
| Activities in specialist bodies over the last 5 years | * Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Cabang Samarinda
* P
 |