| Name | Dr. Miftakkhur Rohmah, S.P., M.P. | | |
| --- | --- | --- | --- |
| Position | Bidang pengajaran : Teknologi pasca panen dan Bioaktif Pangan  Jabatan akademik : Lektor kepala | | |
| Academic career | Penempatan Awal  Pendidikan S3  Pendidikan S2  Pendidikan S1 | Ilmu Pangan, Universitas Gadjah Mada  Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Gadjah Mada  Ilmu Hama dan Penyakit Tumbuhan, Universitas Lambung Mangkurat | 2019  2007  2003 |
| Employment | Dosen | Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Univeristas Mulawarman |  |
| Research and development projects over the last 5 years | * Pengaruh penambahan tiwai instan dan lama penyaringan terhadap warna, total padatan terlarut, endapan, sensoris, saturasi oksigen, detak jantung dan tekanan darah, 2022, * Aplikasi Bubuk Mandai Dan Bekai Sebagai Seasoning Alami Pada Produk Pangan, 2021, * Aktivitas Biologi Β-Karoten Dalam Sistem Pembawa Nanostructured Lipid Carrier (NLC) Yang Dibuat Dari Kombinasi Fraksi Stearin Dan Olein Sawit, 2021, | | |
| Industry collaborations over the last 5 years |  | | |
| Patents and propietary rights | * Teknik Produksi Simplisia Bangalai (Zingiber montanum (J.Köning) Link ex A. Dietr) dengan Metode Steam dan Boiling Blanching menggunakan Natrium Bisulfit dan Asam Sitrat, 2021 * Formulasi Pakan Ayam Broiler Dengan Menggunakan Nanopartikel Bawang Tiwai (Eleutherine Americana Merr) Sebagai Aditif Pakan, 2021 * Proses Pembuatan Ekstrak Air Daun Senggani dan Penggunaannya dalam Menyamarkan Rasa Pahit Pada Bahan Pangan dan Bahan Aktif Obat-Obatan, 2021 * Buku Saku : Penerapan Hygiene dan Sanitasi Lingkungan, 2021 | | |
| Important publications over the last 5 years | * **Rohmah, M**., Rahmadi, A., & Raharjo, S. (2022). Bioaccessibility and antioxidant activity of β-carotene loaded nanostructured lipid carrier (NLC) from binary mixtures of palm stearin and palm olein. *Heliyon*, *8*(2). * **Rohmah, M**., Saragih, B., Amaliah, N., Kristopal, K., Putra, Y. H. E., & Rahmadi, A. (2022, January). Determination of Moisture, Ash, Protein, Polyphenolic, Flavonoids, and Amino Acid Contents and Antioxidant Capacity of Dried Mekai (Pycnarrhena tumefacta Miers) Leaf as Potential Herbal Flavor Enhancers. In *International Conference on Tropical Agrifood, Feed and Fuel (ICTAFF 2021)* (pp. 149-158). Atlantis Press. * 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. * Rahmadi, A., **Rohmah, M**., Sari, K., Hendra, M., Azemi, R. N., Alfitriyah, M. R., & Rohman, F. (2021). Polyphenolics and antioxidant potential of five medicinal plants found in East Kalimantan, Indonesia. *Journal of Hunan University Natural Sciences*, *48*(9). | | |
| Activities in specialist bodies over the last 5 years |  | | |