|  |  |
| --- | --- |
| Name | Nur Amaliah, S.TP., M.Si |
| Position | Bidang pengajaran : Teknologi Pascapanen dan pengolahan pangan/hasil pertanianJabatan akademik : Asisten ahli |
| Academic career | Penempatan AwalPendidikan S2Pendidikan S1 | Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas HasanuddinTeknologi Hasil Pertanian Universitas Hasanuddin | 20122007 |
| Employment | Dosen | Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Univeristas Mulawarman |  |
| Research and development projects over the last 5 years | * Aplikasi Bubuk Mandai Dan Bekai Sebagai Seasoning Alami Pada Produk Pangan, 2021, biaya penelitian
* Aplikasi Komersil Bubuk mandai sebagai Flavour Terenkapsulasi Pada Produk Pangan Olahan, 2021, biaya penelitian
* Struktur Kristal, Kandungan Mineral, β-Karoten, α-Tokoferol, Antioksidan dan Gugus Fungsi Aktif Tepung Beras Putih dan Merah Pre-gelatinisasi dan Pre-Digest Asal Kalimantan Timur Sumber Nutrisi Anti-Stunting, 2021, biaya penelitian
* Potensi Seasoning Nabati dari Campuran Mandai Cempedak (Artocarpus champeden) dan Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus), 2020, biaya penelitian
 |
| Industry collaborations over the last 5 years |  |
| Patents and propietary rights | * Penggunaan Maltodekstrin dan Kitosan Pada Proses Enkapsulasi Cuka Mandai Hasil Fermentasi Kulit Cempedak (Artocarpus Integer (Tunb.) Merr.) dengan Teknik Spray Drying, 2021.
* Merek : Teluk Dalam, 2021.
* Proses Produksi Seasoning Nabati dari Mandai Cempedak (Artocarpus champeden) dan Jamur Tiram (Pleurotusostreatus), 2020.
 |
| Important publications over the last 5 years | * 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.
* **Amaliah, N**., Amrullah, T., Kurniawan, A., Parytha, V. B., & Purnawan, K. (2022). Rendemen dan kualitas minyak nilam (Pogostemon cablin Benth.) dari Kalimantan Timur serta analisis tekno-ekonominya. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *16*(2), 289-297.
* **Amaliah, N**., Jumiarti, I. T., Emmawati, A., Rohmah, M., & Rahmadi, A. (2021). Stabilitas Fisik Jelly Oximata Kaya β-karoten dan Tokoferol Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *10*(4), 127-132.
* **Amaliah, N**., Patra, D., Candra, K. P., & Rahmadi, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Kolang-Kaling (Arenga Pinnata Merr.) Terhadap Daya Kembang, Sifat Kimia, dan Sensoris Kerupuk Aci. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, *16*(1), 10-17.
 |
| Activities in specialist bodies over the last 5 years |  |