|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Name  **Department of Agricultural Product Technology**  **Mulawarman University**  **Samarinda, Indonesia** | Sulistyo Prabowo, S.TP., M.P., M.PH., Ph.D | | |
| Position | Bidang pengajaran: - Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan  - Auditor Halal Internasional LPPOM MUI  Jabatan akademik: Lektor Kepala | | |
| Academic career | Penempatan awal | Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mulawarman |  |
| Pendidikan S3 | *Halal Products Management*. Universitas Putra Malaysia | 2011-2016 |
| Pendidikan S2  Pendidikan S1  Pendidikan D3 | Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada  Teknologi Perkebunan dan Teknologi Pangan Institut Pertanian INTAN Yogyakarta  Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Semarang | 2003  1994-1997  1990-1993 |
| Employment | Dosen | Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mulawarman |  |
| Research and development projects over the last 5 years | * Pengolahan Pasta Asam Jawa Dengan Memanfaatkan Produk Turunan Singkong Gajah Sebagai Bahan Pengental, 2021 * Fortifikasi Zat Besi (Fe) Dan Vitamin A Pada Beras Analog Monggomas Terhadap Nilai Gizi, Profil Kimia Dengan FTIR dan Status Hb Pada Mencit, 2020 * Validasi metode pengujian keaslian madu asal Kalimantan Timur, 2019 * Formulasi Jelly candy, jelly drink dan bubur balita sebagai pangan fungsional kaya antioksidan dan asam sialat melalui penambahan ekstrak rosella, sarang burung walet dan tepung tempe, 2019 | | |
| Industry collaborations over the last 5 years |  | | |
| Patents and propietary rights |  | | |
| Important publications over the last 5 years | * **Prabowo, S**., Rachmawati, M., Andriyani, Y., Pujokaroni, A. S., Katrin, K, & Sari, N. (2022,January). The Characteristics of Cassava Var. Gajah (Manihot esculenta C) Derivative Products as a Thickening Agent in the Manufacturing of Tamarind (Tamrindicus indica) Paste. In *International Conference on Tropical Agrifood, Feed and Fuel* (ICTAFF 2021) (pp.144-148). Atlantis Press * Rahman F., Noviasty., **Prabowo, S**. (2021). Substitusi kacang hijau dan kacang merah pada kue cubit (alternative pangan untuk mengatasi anemia gizi besi (Fe) pada Remaja). Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, 3589-3602 * 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 * Sirait, J., **Prabowo, S**., Rohmah, M., Rahmadi, A. (2021, Desember). Teknologi Pengeringan Hasil Pertanian Guna Mempertahankan Masa Simpan. Jurnal Riset Teknologi Industri 15(2), 428-437 * Ibrahim, A., Rahmadi, A., Prabowo, S. (2021). Pengaruh formulasi karagenan dan EVSpectra (R) terhadap sifat organoleptic dan penerimaan pasar produk jelly oximata. *Journal of Tropical AgriFood*  2(2), 53-58 * **Prabowo, S**., Prayitno, Y, A., Yuliani. (2020). Chemical Profile and Observing Honey Adulteration Using Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy and Multivariate Calibration*. Journal of food and Pharmaceutical Sciences* 8(1), 215-225 * Agustin, N,D., Saragih, B., **Prabowo, S**. (2019). Pengaruh lama blansir terhadap karakteristik fisikokimia dan sesoris tepung kentang udara *(Dioscorea bulbifera L.* *Journal of Tropical AgriFood* 1(1), 29-35 * Rahmadi, A., Sari, K., Handayani, F., Yuliani. & **Prabowo, S**.(2019). Modulation Of Phenolics Substances and Antioxidant Activity In Mandai Cempedak by Unsalted Spontaneous and Lactobacillus casel Induced Fermentation. *Journal of Food Technology and Industry* 30(1), p75-82. 8p * 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 * Setyanugrha, M,A,. **Prabowo, S**., Rahmadi, A.(2019). Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim rasa Mandai Cempedak Dengan Penambahan beberapa Zat Penstabil. Seminar Nasional Pertanian 2019 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, 170-180 * Muthmainnah, I., Ismail, AB., Prabowo, S. (2019). Hubungan Asupan Energi dan Zat gizi Makro (Protein, Karbohidrat, Lemak) dengan kebugaran (VO2MAX) Pada Atlet Remaja di Sekolah Sepak Bola (SSB) Harbi. Jurnal Kesehatan Masyarakat Mulawarman 1(1), 24-33 * **Prabowo, S**., Yuliani, Prayitno, Y, A., Lestari, K., & Kusesvara, A. (2019). Penentuan Karakteristik Fisiko-Kimia Beberapa Jenis Madu Menggunakan Metode Konvensional dan Metode kimia. *Journal Of Tropical AgriFood* 1(1), 66-73 * **Prabowo, S**,. Muflihah. (2019). *Synthesis of adsorbent from Food Industry waste for Purification of used cooking oil*. F1000Research, 1-6 | | |
| Activities in specialist bodies over the last 5 years |  | | |