| Name | Yulian Andriyani, S.TP., M.Sc. | | |
| --- | --- | --- | --- |
| Position | Bidang pengajaran : Pengolahan dan rekayasa proses hasil pertanian  Jabatan akademik : Asisten Ahli | | |
| Academic career | Penempatan Awal  Pendidikan S2  Pendidikan S1 | Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Gadjah Mada  Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mulawarman | 2014  2010 |
| Employment | Dosen  Kepala Laboratorium | Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Univeristas Mulawarman  Laboratorium Pengolahan dan Pengawasan Mutu Hasil Pertanian | 2015-  sekarang  2021-2025 |
| Research and development projects over the last 5 years | * Rekayasa Alat Digester dan Pengepres Buah Kelapa Sawit Serta Aplikasinya dalam Pembuatan Minyak Sawit Merah pada Tingkat Petani di Kalimantan Timur, 2023 * Pemanfaatan Singkong *(Manihot utilissima*) Lokal Kalimantan Timur Varietas Gajah sebagai Bahan Pengental dalam Pengolahan Pasta Asam Jawa (*Tamarindus indica*), 2021 * Uji Karakteristik Sifat Kimia dan Sensoris pada Kue Kering Hasil dari Formulasi Tepung Beras Merah (*Oriza nivara*) dan Tepung Mocaf, 2019 | | |
| Industry collaborations over the last 5 years | * Tim Pelatihan dan Pendampingan UMKM Kerjasama Bank Syariah Mandiri, 2020 * Tim Pelatihan Penguatan UMKM Di Kalimantan Timur Kerjasama BSI University, 2021 * Dosen Industri Program Matching Fund KedaiReka KEMENDIKBUDRISTEK, 2021 * Pendamping Proses Produksi Halal ULS Halal Center Unmul dan Kementerian Agama (BPJPH), 2022 * Tim penerima hibah Program Matching Fund KedaiReka dan Badan Restorasi Gambut dan Mangrove, 2022 * Tim Program Kompetisi Kampus Merdeka Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, 2023 | | |
| Patents and propietary rights |  | | |
| Important publications over the last 5 years | * Utoro, P. A. R., Palupi, N. P., Andriyani, Y., Marwati, M., Rachmawati, M., Hardi, E. H., ... & Susmiyati, H. R. (2023). Strategi Desain Label Kemasan dan Positioning Produk UMKM Kawasan Ekosistem Mangrove di Desa Tengin Baru. *ABDIKU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Mulawarman*, *2*(1), 50-55. * Prasasti, E. Y., Prabowo, S., Rachmawati, M., & Andriyani, Y. (2023). SIFAT FISIK DAN SENSORIS BUBUK ASAM JAWA YANG DIPRODUKSI MENGGUNAKAN BAHAN PENGISI PATI SINGKONG GAJAH DENGAN METODE FOAM-MAT DRYING. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *8*(1), 15-24. * Putri, A. A., Rohmah, M., Emmawati, A., & Rahmadi, A. (2023). Penerapan CPPB-IRT dan sistem jaminan produk halal sebagai upaya peningkatan mutu dan kehalalan produk UMKM. * Premadi, R. B., Emmawati, A., & Andriyani, Y. (2023). Analisis Proksimat Dari Kombinasi Daun Kelor (Moringa Oleifera) Dan Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *SNHRP*, *5*, 1522-1530. * Rohmah, M., Fadhila, S., Rahmadi, A., & Andriyani, Y. (2023). Application of Good Processed Food Production Method (CPPOB) for BPOM distribution license certification. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, *8*(2), 366-377. * Andriyani, Y., & Pranoto, Y. (2022). Karakterisasi maltodekstrin dari pati umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.), enthik (*Colocasia esculenta* L.) dan kentang hitam (*Plectranthus rotundifolius*) menggunakan metode hidrolisis enzimatis. *Journal of Tropical AgriFood*, *4*(1), 9-15. * Rahmadi, A., Nurjannah, S., Andriyani, Y., Banin, M. M., Rohmah, M., Amaliah, N., ... & Emmawati, A. (2022). Proximate analysis of the high phytochemical activity of encapsulated Mandai cempedak (*Artocarpus champeden*) vinegar prepared with maltodextrin and chitosan as wall materials. *F1000Research*, *11*, 865. * 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. * Rachmawati, M., Syahrumsyah, H., **Andriyani, Y**., Dewantara, M., & Pane, R. (2021). Karakteristik sifat sensoris dan kimia pada kue kering hasil dari formulasi tepung beras merah *(Oryza nivara* L.) dan mocaf (modified cassava flour). *Journal of Tropical AgriFood*, *2*(2), 59-65. | | |
| Activities in specialist bodies over the last 5 years | * Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, Cabang Samarinda | | |