

**TOPIK PENELITIAN DOSEN
LABORATORIUM MIKROBIOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

NO.	Topik Penelitian	Nama	Keterangan
1.	Pengembangan Teknologi Baru Produksi Bioetanol dari Nira Siwalan (<i>Borassur flabellifer</i>) Menggunakan Flocculent <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Dana:	Agustin Krisna Wardani, STP., MSi., PhD.	Hibah Kompetitif Strategi Nasional – DIKTI
2.	Pengembangan Teknologi Emisi Akustik Untuk Deteksi Cepat Bakteri Patogen (<i>Escherichia coli</i> O157:H7, <i>Salmonella</i> dan <i>Listeria</i>)	Agustin Krisna Wardani, STP., Msi., PhD.	Hibah Kompetitif Penelitian Untuk Publikasi Internasional, Kerjasama dengan University of Kentucky
3.	Optimasi fermentasi untuk produksi bioetanol dari bahan baku berbasis gula (<i>sugar-based material</i>) dan pati (<i>starch-based material</i>)	Agustin Krisna Wardani, STP., Msi., PhD.	
4.	Optimasi <i>pretreatment</i> bahan baku berbasis selulosa (<i>cellulosic-based material</i>) untuk produksi bioetanol.	Agustin Krisna Wardani, STP., Msi., PhD.	

5.	Isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat penghasil senyawa antibakteri (bakteriosin).	Agustin Krisna Wardani, STP., Msi., PhD.	
6.	Optimasi produksi nisin oleh <i>L. lactis subsp. Lactis</i> menggunakan teknik imobilisasi.	Agustin Krisna Wardani, STP., Msi., PhD.	
7.	Isolasi dan karakterisasi bakteriofag serta aplikasinya sebagai biokontrol keamanan pangan.	Agustin Krisna Wardani, STP., Msi., PhD.	
8.	Deteksi bahan transgenic metode PCR (<i>polymerase chain reaction</i>) pada produk pangan berbasis kedelai (<i>genetically modified food</i>).	Agustin Krisna Wardani, STP., Msi., PhD.	
9.	Eksplorasi enzim kitinase dari lingkungan ekstrim dan aplikasinya untuk produksi kitooligosakarida fungsional	Dr. Ir. Aji Sutрино, MSc.	Penelitian Hibah Bersaing (PHB)
10.	Isolasi dan karakterisasi enzim kitinase untuk produksi kitooligosakarida fungsional (anti tumor, anti kanker)	Dr. Ir. Aji Sutрино, MSc.	
11.	Produksi <i>starter</i> untuk pembuatan tepung singkong terfermentasi dan aplikasinya dalam diversikasi pangan	Dr. Ir. Aji Sutрино, MSc.	
12.	Aplikasi senyawa antimikroba pada pembuatan <i>edible film</i>	Dr. Ir. Aji Sutрино, MSc.	
13.	Pemanfaatan mikroba untuk penanganan dan	Dr. Ir. Aji Sutрино, MSc.	

	pemanfaatan limbah		
14.	Isolasi dan karakterisasi mikroba dan enzim pendeградasi pati mentah	Dr. Ir. Aji Sutirino, MSc.	
15.	Pangan fermentasi (yoghurt, kefir, cuka, kecap, dll), Minuman Probiotik	Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP. Dr. Ir. Joni Kusnadi, Msi. Ella Saparianti, STP., MP.	
16.	Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat	Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP. Ella Saparianti, STP., MP.	
17.	Pengujian aktivitas antibakteri dan antioksidant secara in Vitro dan In Vivo	Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP.	
18.	Amobilisasi sel <i>Pediococcus acidilactici</i> penghasil bakteriosin	Ella Saparianti, STP. MP.	
19.	Ekstraksi Komponen Pembentuk Gel Cincau Hitam (<i>Mesona palustris</i> BL) sebagai Sumber Prebiotik	Ella Saparianti, STP., MP.	
20.	Biopreservatif dari tanaman dan dari mikroorganisme khususnya bakteri asam laktat	Dr. Ir. Joni Kusnadi, MSi.	
21.	Bakteriosin dan aplikasinya di dunia pangan	Dr. Ir. Joni Kusnadi, MSi.	