



Ahmad Zaki Mubarak, Ph.D.

ahmadzaki@ub.ac.id

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Laboratorium Pengolahan dan Rekayasa Proses Pangan dan Hasil Pertanian

Bidang Keahlian

Ahmad Zaki Mubarak memiliki keahlian di bidang rekayasa proses dan biosensor. Keahlian spesifik yang dimiliki berkaitan dengan pengembangan proses pengolahan bahan baku lokal, terutama umbi porang dan pengembangan teknologi biosensor untuk deteksi kontaminan atau senyawa berbahaya yang terdapat pada produk pangan dan lingkungan.

Kualifikasi dan Pengalaman Profesional

Ahmad Zaki Mubarak menyelesaikan pendidikan sarjana di Jurusan Teknik Pertanian Universitas Gadjah Mada, pendidikan magister di Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor, dan pendidikan doktor di *Graduate Institute of Biochemical and Biomedical Engineering*, Taipei Tech, Taiwan.

Pengalaman Riset dan Publikasi

Kegiatan riset yang dikembangkan oleh Ahmad Zaki Mubarak di bidang rekayasa proses pangan antara lain pengembangan proses ekstraksi glukomanan dan pengembangan hidrolisat glukomanan untuk produk suplemen kesehatan. Riset pada bidang biosensor antara lain pengembangan metode deteksi merkuri pada sampel lingkungan dan deteksi enzim neuraminidase pada sampel darah untuk deteksi penyakit. Hasil riset telah dipublikasikan pada jurnal nasional dan internasional bereputasi.

Rekognisi

Ahmad Zaki Mubarak pernah diminta menjadi reviewer pada jurnal nasional dan internasional bereputasi antara lain Jurnal Teknologi Pertanian dan International Journal of Food Properties.



Pengalaman Kerja

Ahmad Zaki Mubarak pernah menjadi Kepala Laboratorium Pengolahan dan Rekayasa Proses Pangan dan Hasil Pertanian tahun 2018-2020. Pada saat ini aktif sebagai anggota Badan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (BPPM) FTP UB, anggota Gugus Jaminan Mutu (GJM) FTP UB, executive editor pada jurnal *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering (AFSSAAE)*, serta menjadi sekretaris pada Pusat Penelitian dan Pengembangan Porang Indonesia (P4I) Universitas Brawijaya.

Potensi Kolaborasi

Berdasar keahlian dan pengalaman yang dimiliki, maka potensi kolaborasi yang dapat dilakukan antara lain dalam pengembangan teknologi pengolahan pangan, khususnya pengolahan dan pengembangan produk turunan porang dan pengembangan teknologi dan aplikasi biosensor pada proses pengolahan dan keamanan produk pangan.

