



**Dego Yusa Ali, STP, M.Sc.**

dego@ub.ac.id

**Jurusan Teknologi Hasil Pertanian**

Laboratorium Rekayasa dan Pengolahan Pangan

### **Bidang Keahlian**

Bidang keahlian yang sedang ditekuni saat ini adalah bidang rekayasa dan pengolahan hasil pertanian, khususnya ekstraksi, pengeringan dan penguapan. Selain itu, peneliti juga menekuni bidang nanoteknologi, khususnya nanoenkapsulasi. Peneliti juga memiliki keahlian dalam perancangan industri pengolahan, studi kelayakan bisnis, penyusunan dokumen sistem manajemen mutu keamanan pangan dan sistem jaminan halal.

### **Kualifikasi dan Pengalaman Profesional**

Peneliti menempuh pendidikan formal Sarjana (S1) Tahun 2005-2010 pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, IPB University, Bogor dan Magister (S2) Tahun 2011-2013 pada Program Studi Magister Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Peneliti pernah menjadi narasumber dalam pelatihan penerapan CPPB-IRT untuk UKM di Jawa Timur dan pernah menjadi trainer untuk pelatihan proses termal untuk pengolahan minuman di PT Suntory Garuda Beverages, Mojokerto, Jawa Timur.

### **Pengalaman Riset dan Publikasi**

Topik Riset dan publikasi yang dilakukan oleh peneliti antara lain nanoenkapsulasi asap cair tempurung kelapa, pemurnian nira tebu dan nira sorghum, fraksinasi nira tebu dan nira sorghum, formulasi kaldu jamur bubuk, formulasi mie kering sorghum coklat, serta pengeringan sari edamame menggunakan spray dring.

### **Pengalaman Kerja**

Peneliti pernah bekerja di PT Indesso Aroma sebagai Supervisor Produksi untuk plant Natural Extract, Savory (seasoning), dan Spray Drying. Tahun 2015 – sekarang ditunjuk sebagai staf dekanat bidang akademik.

### **Potensi Kolaborasi**

Kolaborasi yang bisa dilakukan antara lain penelitian bersama untuk topik pengolahan pangan, khususnya pengeringan, penguapan, dan pemurnian. Selain itu, bisa melakukan penyusunan bersama untuk dokumen sistem manajemen mutu dan sistem jaminan halal untuk UKM dan Industri.

