



Dr. Widya Dwi Rukmi Putri, STP, MP

widya2putri@ub.ac.id

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Laboratorium Rekayasa dan Pengolahan Pangan

Bidang Keahlian

Memiliki keahlian di bidang rekayasa dan teknologi pengolahan pangan. Keahlian spesifik yang dimiliki adalah terkait dengan produksi tepung dan pati dari berbagai komoditas (sereal, ubi-ubian, sukun, labu dan komoditas lainnya). Modifikasi pati adalah juga merupakan bidang keahliannya baik modifikasi pati secara alami melalui fermentasi, metode fisik seperti penyinaran ultraviolet, pre gelatinisasi dan *annealing*, serta juga modifikasi secara kimiawi. Keahlian lainnya adalah terkait dengan pemanfaatan pati sebagai ingredien pangan seperti pengemulsi (surfaktan pangan), penstabil, pembentuk gel dan juga sebagai penyusun bioplastik (edible film dan edible coating). Memiliki keahlian tambahan dalam pengolahan produk berbasis tepung/pati dan produk berbasis komoditas hasil pertanian.

Kualifikasi dan Pengalaman Profesional

Pendidikan S1 Pengolahan Hasil Pertanian dan S2 Pasca Panen adalah di Universitas Brawijaya, serta S3 Ilmu Pangan di UGM, dimana penelitian S3-nya dilakukan dengan kerjasama dengan NBRC (NITE Biological Resource Center) Jepang dan College of Agriculture, Food & Environment di Kentucky University USA. Keilmuan yang dimiliki salah satunya diaplikasikan dengan memberikan konsultasi kepada industri menengah penghasil pati. Keahlian terkait penanganan pasca panen, pengetahuan bahan pangan dan teknologi pengolahan pangan juga membawa Dr. Widya Dwi Rukmi Putri sebagai narasumber pada berbagai pelatihan kepada industri rumah tangga dan industri kecil yang diadakan oleh pemerintah daerah dan dinas-dinas terkait pada beberapa kota di Jawa Timur. Pernah menjadi pengajar untuk peningkatan kompetensi keilmuan staf pada industri pangan berskala nasional.

Pengalaman Riset dan Publikasi

Penelitian yang dilakukan sejak menjadi dosen muda hingga sekarang, sering mendapatkan pendanaan dari berbagai penyandang dana, mulai tingkat lokal, nasional dan juga kerjasama internasional. Penelitian yang dilakukan banyak memanfaatkan komoditas lokal dan spesifik Indonesia menjadi produk olahan yang bernilai tambah lebih tinggi seperti tepung dan pati dari kentang hitam, labu kuning, ubi kayu, ubi jalar dan sorgum. Rekayasa pengolahan dalam proses ekstraksi pati, inulin, pigmen dan pektin dengan Ultrasonik dan Vacuum Microwave serta produksi legen siwalan dengan PEF. Beberapa hasil riset tersebut telah dipublikasikan pada jurnal nasional dan juga internasional (International Food Research Journal dan Advance Journal of Food Science and Technology). Beberapa hasil penelitian juga sedang dalam proses paten dan lainnya dipublikasikan dalam bentuk buku monograf Pati,



Modifikasi dan Karakterisasinya serta buku teks Surfaktan untuk Pangan dan buku teks Rempah untuk Pangan dan Kesehatan.

Rekognisi

Menjadi reviewer jurnal nasional bereputasi yaitu Jurnal Teknologi dan Industri Pangan IPB dan Jurnal AgriTech UGM, memberikan kuliah tamu pada beberapa program studi tingkat nasional dan pengajar pada pelatihan staf pada industri pangan tingkat nasional.

Pengalaman Kerja

Sebelum menjadi dosen pernah bekerja pada industri pangan (produk biskuit dan agar-agar). Pernah menduduki jabatan sebagai Ketua Pusat Pelatihan dan Pengolahan Tepung Jurusan THP, Ketua Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan, Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan dan Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawjaya.

Potensi Kolaborasi

Kolaborasi dapat dilakukan meliputi pelatihan penanganan pasca panen komoditas hortikultura dan perkebunan, pelatihan pengolahan produk pangan berbasis tepung / pati, produk dari buah-buahan dan produk basis komoditas lainnya. Kerjasama juga dapat dilakukan dalam pembinaan dan pendampingan industri pangan untuk pengembangan produk dan perbaikan proses. Juga sebagai reviewer jurnal nasional dan internasional dan narasumber kegiatan kurikulum program studi pangan.

