



**Jhauharotul Muchlisyyah, STP, MP**

lisyah@ub.ac.id

**Jurusan Teknologi Hasil Pertanian**

Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan

### **Bidang Keahlian**

Jhauharotul Muchlisyyah, STP, MP sedang mendalami bidang kimia fisik pangan, selama ini mengampu beberapa mata kuliah dasar di bidang ilmu dan Teknologi Pangan seperti Keteknikan Pengolahan, Fisika Dasar, Kimia Dasar dan Kimia Organik serta beberapa mata kuliah aplikatif lain. Keahlian yang dimiliki terkait dengan proses modifikasi bahan baku lokal beserta karakteristiknya terhadap sifat fisikokimia, fungsional, daya cerna, serta aplikasinya pada berbagai produk pangan.

### **Kualifikasi dan Pengalaman Profesional**

Jhauharotul Muchlisyyah, STP, MP menyelesaikan pendidikan S1 Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Brawijaya, Malang pada tahun 2012 dan S2 Teknologi Hasil Pertanian program fast track pada tahun 2013 didanai oleh beasiswa Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Republik Indonesia. Keduanya dengan predikat *dengan pujian*. Pada tahun yang sama, bergabung dengan Universitas Brawijaya hingga saat ini.

### **Pengalaman Riset dan Publikasi**

Jhauharotul Muchlisyyah, STP, MP, aktif melakukan riset di bidang modifikasi dan karakterisasi bahan baku lokal yang diterbitkan di jurnal ilmiah nasional, jurnal ilmiah internasional, serta konferensi keilmuan internasional. Tema penelitian dan publikasi yang sejauh ini dimiliki antara lain mengenai eksplorasi dan karakterisasi bahan baku lokal serta modifikasinya menjadi bahan yang memiliki peningkatan pada sifat fungsional, fisik, kimia, dan daya cerna. Karya berupa buku teks yang sudah diterbitkan diantaranya adalah Kimia Fisik Pangan, Fisika Dasar Untuk Ilmu Pangan, serta Peningkatan Produksi Premium Coffee. Saat ini, penulis masih aktif menulis beberapa buku teks lain.

### **Potensi Kolaborasi**

Berdasarkan keahlian dan pengalaman yang dimiliki, maka kolaborasi yang dapat dilakukan dengan Jhauharotul Muchlisyyah, STP, MP meliputi pelatihan dalam eksplorasi bahan lokal (berbasis sereal, umbi, pisang, jamur tiram, dan bahan hortikultura) menjadi komoditas yang bernilai tambah, pembuatan produk instan (*convenience food*), serta pengembangan produk yang memiliki indeks glikemik rendah.

