



Kiki Fibrianto, STP., MPhil., PhD

kiki.fibrianto@ub.ac.id

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Laboratorium Uji Sensori dan Ilmu Pangan Terapan

Bidang Keahlian

Dr Kiki Fibrianto mendedikasikan keilmuannya pada aspek sensoris produk pangan baik dari segi psiko-fisik maupun neurologis. Pengembangan metode-metode sensori konvensional dengan modifikasi aplikasi praktis merupakan pendekatan yang digunakan sebagai terobosan solutif. Peningkatan pengalaman sensoris melalui pendekatan gastronomi molekuler juga merupakan bidang yang digeluti.

Kualifikasi dan Pengalaman Profesional

Dr Kiki Fibrianto mengenyam pendidikan strata 1 (2007) di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya. Pendidikan strata 2 (2010) dan strata 3 (2013) ditempuh di School of Agriculture and Food Sciences (SAFS), The University of Queensland, Australia. Selama menempuh pendidikan S3, Dr Kiki juga berkesempatan menjadi associate lecture dan juga research assistant di SAFS (2011-2013)

Pengalaman Riset dan Publikasi

Dalam 3 tahun terakhir fokus riset Dr Kiki mengarah pada kajian-kajian praktis pengaruh teknik seduh kopi dan produk turunannya dalam membangun pengalaman sensoris yang beragam. Pengembangan produk baru dalam konteks agroindustri kopi berkelanjutan juga menjadi area yang digelutinya, diantaranya adalah pengembangan kombucha teh daun kopi sebagai agen terapi diabetes (WCU-RKI 2019) serta pengembangan teh daun kopi sebagai minuman penyegar alternatif (HPU 2020). Dari penelitian berbasis kopi dan pengembangan daun kopi telah dihasilkan 10 paper prosiding terindeks Scopus, 1 jurnal nasional Sinta 2, 1 jurnal Q3 dan 1 jurnal Q4 serta 1 paten sederhana (terdaftar) dan 1 hak cipta (Buku Sains Kopi Indonesia).

Rekognisi

Sebagai akademisi yang masih relatif junior, Dr Kiki sudah dipercaya untuk menjadi reviewer dari jurnal internasional bereputasi (Journal of Food Science dan juga Journal of Food Processing and Preservation). Dr Kiki juga dipercaya untuk menjadi dosen tamu di Hankyong National University of Korea (2018), IPB (2020) dan juga UiTM Malaysia (2020).



Pengalaman Kerja

Dr Kiki dalam kiprahnya sebagai pengabdian institusi pernah menjabat sebagai Ketua Badan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat FTP (2013-2014), Koordinator Food Production and Training Center (FPTC) Jurusan THP (2013-2014), Sekretaris Jurusan THP (2014-2019) dan Kepala Laboratorium Uji Sensori dan Ilmu Pangan Terapan (2019-sekarang).

Potensi Kolaborasi

Dalam bidang akademik, deseminasi ilmu sensori pangan dapat dilakukan melalui mekanisme kuliah bersama, kuliah tamu maupun seminar dan sebagainya. Kerjasama penelitian juga bisa dilakukan dalam berbagai aspek pengolahan pasca panen kopi dan produk turunannya. Studi konsumen terkait pengembangan produk pangan baru maupun produk eksisting juga merupakan salah satu aspek yang bisa digali

