



**Latifa Putri Aulia, STP., M.Sc**

latifaputria@ub.ac.id

**Teknologi Hasil Pertanian**

Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan

## Bidang Keahlian

Latifa Putri Aulia, STP., M.Sc merupakan dosen yang berfokus pada Ilmu dan Teknologi Pangan khususnya dalam bidang Kimia Pangan. Mata kuliah teori maupun praktikum yang diampu antara lain Kimia Dasar, Kimia Organik, Biokimia dan Analisis Pangan. Selain itu juga mengampu mata kuliah aplikatif seperti Sanitasi dan Pengolahan Limbah serta Pengemasan dan Penyimpanan. Keahlian yang dimiliki terkait dengan proses ekstraksi antioksidan pada hasil alam seperti daun sirsak, ubi jalar ungu dan beras hitam.

## Kualifikasi dan Pengalaman Profesional

Latifa Putri Aulia, STP., M.Sc menyelesaikan Pendidikan Sarjana Teknologi Hasil Pertanian di Universitas Brawijaya dan Pendidikan Magister di Universitas Gadjah Mada. Saat ini terdaftar sebagai anggota PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia)

## Pengalaman Riset dan Publikasi

Sejak menjadi dosen pada tahun 2016, Latifa Putri Aulia, STP., M.Sc, aktif melakukan riset di bidang antioksidan dari bahan alami yang diaplikasi menjadi suatu produk. Penelitian yang dilakukan adalah membuat minuman fermentasi jenis kefir air yang ditambahkan ekstrak ubi jalar ungu dan beras hitam. Selain itu juga penelitian tentang antioksidan yang berpotensi sebagai SPF yang berasal dari kulit pisang candi. Beberapa hasil penelitiannya dipublikasikan di jurnal nasional dan internasional, juga disampaikan pada beberapa seminar internasional.

## Potensi Kolaborasi

Berdasarkan keahlian dan pengalaman yang dimiliki, maka kolaborasi yang dapat dilakukan dengan Latifa Putri Aulia, STP., M.Sc meliputi pengembangan ekstraksi bahan pangan alami dan pengembangan produk.

