



**Prof. Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP**

elok@ub.ac.id

**Jurusan Teknologi Hasil Pertanian**  
**Laboratorium Mikrobiologi Pangan dan Hasil**  
**Pertanian**

## **Bidang Keahlian**

Prof. Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP memiliki keahlian di bidang Mikrobiologi Pangan dan Pangan Fermentasi. Keahlian spesifik yang dimiliki berupa teknologi pengolahan pangan fermentasi khususnya berbasis nabati, khususnya pengaruh proses fermentasi terhadap senyawa bioaktif yang dihasilkan selama fermentasi, dan dampaknya terhadap kesehatan. Makanan fermentasi sebagai superfood, sebagai agen terapi untuk hiperglikemia dan hiperlipidemia, antidiabetik dan penurun kolesterol, sebagai imunomodulator; antiinflamasi dan sebagai hepatoprotektor.

## **Kualifikasi dan Pengalaman Profesional**

Prof. Elok Zubaidah menempuh pendidikan S1 di Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian UB; S2 di Fakultas Pertanian PS Pasca Panen UB, serta S3 Ilmu Pertanian UB. Berdasarkan keahliannya, Prof. Elok Zubaidah mempunyai pengalaman profesional sebagai Tim Pakar Rancangan Peraturan Badan POM tentang Pangan Olahan berasam rendah, BPPOM (2020). Sebagai Tim Pakar Komisi teknis Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat (OKKPP), Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian (2021). Trainer dan sebagai narasumber dalam pelatihan-pelatihan terkait pangan olahan pangan fermentasi yang diselenggarakan berbagai instansi baik pemerintah maupun swasta. Sebagai narasumber Hak Kekayaan Intelektual bidang Hak Cipta dan Paten, sebagai narasumber Drafting Paten. Sebagai konsultan kosmetik "Beauty Secret Kombucha", yang memproduksi kosmetik berbasis Kombucha diantaranya Kombucha Toner, Facial Wash Kombucha, Serum Kombucha, Day Cream Kombucha dan Facial Mask Kombucha.

## **Pengalaman Riset dan Publikasi**

Prof. Elok Zubaidah aktif dalam berbagai riset melalui pendanaan dari berbagai sumber, dengan topik tentang produk pangan fermentasi berbasis nabati sebagai superfood, sumber probiotik, prebiotik dan synbiotik, sebagai agen terapi untuk hiperglikemia, hiperlipidemia, antidiabetic, penurun kolesterol, imunomodulator; antiinflamasi dan sebagai hepatoprotektor. Produk fermentasi tersebut diantaranya kombucha berbasis buah buahan, berbasis daun tinggi antioksidan, berbasis rimpang kunir, temulawak dll. Vinegar (cuka) berbasis buah buahan, Produk fermentasi sayuran diantaranya sauerkraut, yoghurtkraut, kefirkraut, Produk fermentasi serealida diantaranya angkak, yoghurt bekatul. Riset-riset tersebut telah dipublikasikan dalam jurnal internasional bereputasi diantaranya: The Effectiveness of Various Salacca Vinegars as Therapeutic Agent for Management of Hyperglycemia and Dyslipidemia on Diabetic Rats. International Journal of Food Science, Vol.24. **2017. Scopus (Q2)**; Potential of snake fruit (Salacca zalacca (Gaerth.) Voss) for the development of a beverage through fermentation with the Kombucha consortium. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology, Vol.13. Elsevier. **2018. Scopus (Q2)**; In vivo



evaluation of snake fruit Kombucha as hyperglycemia therapeutic agent. International Food Research Journal, Vol. 25, No.1, **2018. Scopus (Q3)** ; The Effect of Mung Bean Sprout on Lovastatin and red pigments production of red mold rice. Bioscience Research, Vol.15(3). **2018. Scopus (Q4)**; Anti-diabetes activity of Kombucha prepared from different snake fruit cultivars. Nutrition and Food Science. **2018. Scopus (Q3)**; Comparison of in vivo antidiabetes activity of snake fruit Kombucha, black tea Kombucha and metformin. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology, Vol.17, ISSN: 1878-8181, Elsevier. **2019. Scopus (Q2)**; Effect of L. plantarum and L. Mesenteroides starter cultures in lower salt concentration fermentation on the sauerkraut quality. Food Research 4(4): 1038-1044. **2020. Scopus (Q4)**; Sauerkraut with the addition of Lactobacillus casei: Effect of salt and sugar concentrations on fermentation and antioxidant activity. Current Nutrition and Food Science. **2020. Scopus (Q3)**; The combined impact of sauerkraut with Leuconostoc mesenteroides to enhance immunomodulatory activity in Escherichia coli-infected mice. European Food Research and Technology volume 246, pages1889–1893. Springer. **2020. Scopus (Q2)**; Investigating Chemical Changes during Snake Fruit and Black tea Kombucha Fermentation and The Associated Immunomodulatory Activity in Salmonella Typhi-Infected Mice. Slovak Journal of Food Sciences. **2020. Scopus (Q3)**. Jumlah Paten yang granted sebanyak 4 Paten.

## Rekognisi

Prof. Elok Zubaidah dipercaya sebagai reviewer jurnal internasional bereputasi terindeks Scopus Critical Review in Food Science and Nutrition, Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia BPPT. Prof. Elok Zubaidah pernah mendapat penghargaan sebagai ketua Jurusan Teladan FTP, dan sebagai Dosen Teladan FTP. Penghargaan dari Dikti sebagai pembimbing PKM mahasiswa pada kejuaraan Pimnas yang diselenggarakan tiap tahun, diantaranya (1) Medali Emas Pembimbing PKM Dikti di UMM Malang, 2006; (2) Medali Emas Pembimbing PKM Dikti di UNISULA Semarang, 2008; (3) Medali Perak Pembimbing PKM Dikti di Univ Mahasaraswati Bali, 2010; (4) Medali Perak Pembimbing PKM Dikti di Unhas Makasar, 2011; (5) Medali Perak Pembimbing PKM Dikti di IPB Bogor, 2016; (6) Medali Emas Pembimbing PKM Dikti di UMI Makasar, 2017; (7) 2 Medali Emas Pembimbing PKM di Udayana Bali, 2019. Sebagai Dosen Favorit FTP UB berturut-turut pada tahun 2010, 2012, 2013, 2015, 2016, 2017 dan 2018.

## Pengalaman Kerja

Prof. Elok Zubaidah pernah menduduki jabatan Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian FTP UB (1998-2011), Wakil Dekan Bidang Kemahasiswaan FTP UB (2011-2015), Ketua Program Studi S2 FTP UB (2015-2019), ketua Laboratorium Mikrobiologi Pangan dan Hasil Pertanian THP, FTP UB (2019-sekarang), Ketua Sentra Hak Kekayaan Intelektual (HKI) UB (2019-sekarang).

## Potensi Kolaborasi

Berdasarkan keahlian dan pengalaman yang dimiliki, kolaborasi yang dapat dilakukan dengan Prof. Elok Zubaidah meliputi Kerjasama riset tentang produk pangan fermentasi berkaitan dengan efek Kesehatan, kosmetik berbasis fermentasi, konsultan dan pendampingan industri pangan berbasis fermentasi.

