



Prof.Ir.Simon Bambang Widjanarko, M.App.Sc., PhD

simonbw@ub.ac.id

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Laboratorium Kimia & Biokimia, THP, FTP, UB

Pilot Plant. FTP, UB

Pusat Penelitian dan Pengembangan Porang
Indonesia, LPPM, UB.

Bidang Keahlian

Prof. Simon Bambang Widjanarko Ph.D merupakan ahli di bidang Teknologi Proses Pengolahan Porang menjadi tepung porang, ekstrak porang dan produk pangan olahan turunan tepung porang. Bentuk riel keahlian Simon adalah adanya prototipe pabrik pengolahan umbi porang menjadi chip, chip diproses menjadi tepung porang food grade di Pabrik mini Pilot Plant Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Pabrik pilot plant ini dilengkapi fasilitas laboratorium proses pengolahan untuk produk pangan berupa: mie shirataki, bakso, sosis dan es krim porang. Pilot Plant dilengkapi fasilitas laboratorium yang terbatas untuk pengujian kualitas fisiko-kimia tepung porang. Keahlian lainnya adalah aplikasi software optimasi proses pengolahan pangan dan optimasi formula pangan menggunakan software Design Expert dan Minitab. Sedang dikembangkan prototipe produk ekstrak tepung porang berupa tepung glukomanan dan produk *Hydrolyzed Glucomannan* sebagai bahan anti-virus.

Kualifikasi dan Pengalaman Profesional

Prof. Simon B. Widjanarko Ph.D menyelesaikan pendidikan S1 Jurusan Agronomi, Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya; S2 *Master of Applied Sciences* di *School of Food Technology* The University of New South Wales, Sydney, Australia; serta S3 di *School of Biological Sciences*, The University of New South Wales, Sydney, Australia. Selama Pendidikan S2 dan S3 di Sydney mulai tahun 1981-1983 dan 1986-1990 mendapatkan beasiswa dari Pemerintah Australia. Berpengalaman sebagai konsultan di berbagai industri pangan, konsultan dan pembicara utama pada berbagai event Nasional dan Internasional khususnya optimasi teknologi proses pengolahan tepung porang, teknologi budidaya porang dan aspek marketing porang.

Pengalaman Riset dan Publikasi

Prof. Simon B Widjanarko Ph.D aktif dalam riset dan publikasi ilmiah dengan h-index 10 Researchgate dan Scopus index h-index 7. List of publication dapat diunduh di Link: <https://orcid.org/0000-0001-5533-6220>. Sekitar 184 Citation by 175 documents dan 40 documents by author. Publikasi telah diterbitkan di berbagai jurnal nasional maupun internasional yang bereputasi mulai dari Jurnal Quartile 1 hingga 4. Tema Publikasi tentang: 1) Teknologi Proses Produksi dan Pemurnian Tepung Porang; 2) Formulasi dan produksi



produk olahan pangan mengandung tepung porang; 3) Bahan bioaktif porang dan bahan alam sebagai immunomodulator; 4) Bahan bioaktif bahan alam sebagai pangan fungsional; 5) Uji performansi mesin-mesin pengolahan tepung porang, seperti: micro-mill grinder, mesin centrifugal grinder untuk penepungan tepung porang. Beberapa publikasi di Journal bereputasi seperti Journal of Food Science and Technology, Springer; Journal of Proteomics dan Data In Brief, Environment and Food, Pakistan Journal of Nutrition; International of Food Research Journal; International of Journal of Chemtech Research; Food and Agricultural Immunology; Pakistan Journal of Botany dll. Simon memiliki 5 buah paten granted termasuk paten Proses Pemurnian Tepung Porang yang dipakai dalam proses produksi tepung porang food grade di Pabrik Tepung Porang Pilot Plant. Paten mesin penepung chip porang menjadi tepung porang, dan 8 buah paten sederhana terdaftar di Kementerian Hukum dan HAM. Semua paten tersebut tentang optimasi proses produksi pengolahan tepung porang skala pilot plant dan paten tentang proses pengolahan beberapa produk olahan pangan berbasis tepung porang.

Rekognisi

Prof Simon B Widjanarko Ph.D adalah dikenal di media massa sebagai ahli porang (kumparan.com tanggal 4 Juli 2020). Pernah sebagai Peneliti Terbaik Kategori S3 tahun 1998 dari Rektor Universitas Brawijaya. Dosen Terbaik urutan ke 1 untuk bidang Science and Technology, tahun 2018 dari Rektor Universitas Brawijaya. Prestasi terbaiknya mendapatkan Hibah Penelitian bersifat kompetitif dari RISPRO-LPDP batch III, tahun 2018 – 2020 berjudul Industrialisasi Tepung Porang dan Tepung Karagenan untuk Bahan Baku Industri Pangan, senilai 3,4 M selama 2 tahun. Setiap tahun sejak tahun 2009 sampai tahun 2020 memperoleh hibah kompetitif penelitian dan pengabdian kepada masyarakat dari berbagai sumber dana, seperti: Kementan, Kemenristek DIKTI, Dinas Kehutanan Propinsi Jawa Timur, BALITBANGPROV JATIM, Setiap tahun memperoleh penghargaan dosen terdisiplin di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian sejak Tahun 2014 sampai sekarang. Dosen Teraktual dalam Civa Award Jurusan THP Tahun 2015. Pernah mendapatkan penghargaan best presenter pada Seminar Hasil PPUPIK KEMENRISTEK DIKTI November 2019. Sebagai pemateri dalam budidaya dan aspek prosesing porang di berbagai Lembaga Masyarakat Desa Hutan (LMDH) di Madiun, Nganjuk, Bojonegoro, Batu, Sumedang, Jawa Barat, Sulawesi Tenggara, Kupang NTT dll. Pernah menjadi keynote speaker di berbagai International Conference (khususnya Food Hydrocolloids Conference) di Brunei, Malaysia, Thailand, Inggris, Belanda, Italia, Jerman dan Malang.

Pengalaman Kerja

Prof. Ir. Simon B. Widjanarko M.App.Sc., Ph.D. selama berkarir di universitas Brawijaya pernah menduduki berbagai jabatan dimulai dari Ketua Laboratorium Ilmu Pangan, Ketua PS Pasca Sarjana Teknologi Hasil Pertanian, Program Pascasarjana Universitas Brawijaya tahun 1992-1996. Wakil Dekan Bidang Administrasi dan Keuangan periode 1998-2002. Dekan FTP, UB periode 2002-2007. Sebagai Sekretaris Senat Universitas Brawijaya sejak tahun 2002 -2014, selama 3 periode Rektor Universitas Brawijaya yang berbeda. Sebagai Ketua Komisi C Senat Universitas Brawijaya sejak 2014 – sekarang. Reviewer pada beberapa jurnal Nasional dan Internasional, seperti: Jurnal Teknologi Industri, IPB, Bogor, Journal Food Science and Technology, Springer; Journal of Food Chemistry; Asian Food Science Journal.



Potensi Kolaborasi

Berdasarkan keahlian dan pengalaman yang dimiliki, maka kolaborasi yang dapat dilakukan dengan Prof Simon B. Widjanarko Ph.D meliputi teknologi proses pengolahan porang menjadi tepung porang dan tepung glukomanan, tepung *hydrolized glucomannan* sebagai bahan anti-virus, optimasi proses dan formulasi produk pangan di bidang pengembangan pangan halal, aman dan sehat berbasis tepung dan ekstrak tepung porang.

