



Tanalya Hasna, STP, MSc

tanalynahasna@ub.ac.id

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan

Bidang Keahlian

Tanalya Hasna, STP, MSc mengampu beberapa mata kuliah di bidang kimia pangan seperti Pengetahuan Bahan Industri Pangan juga mata kuliah aplikatif seperti Sanitasi dan Pengolahan Limbah, Teknologi Hortikultura, Bisnis Pangan, Pengembangan Diri dan Etika Profesi, serta Pengemasan dan Penyimpanan. Keahlian yang dimiliki terkait dengan proses ekstraksi bahan kimia pada kayu manis dan gelatin.

Kualifikasi dan Pengalaman Profesional

Tanalya Hasna, STP, MSc menyelesaikan pendidikan S1 Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Negeri Sebelas Maret, Surakarta dan S2 Ilmu dan Teknologi Pangan di Universitas Gadjah mada, Yogyakarta. Pada saat ini terdaftar sebagai anggota PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia).

Pengalaman Riset dan Publikasi

Sejak menjadi dosen pada tahun 2018, Tanalya Hasna, STP, MSc, aktif melakukan riset di bidang pengembangan kemasan pangan seperti pembuatan kemasan bioplastik dari umbi lokal, ekstraksi gelatin dari tulang ikan, pemanfaatan limbah menjadi bahan pangan aplikatif. Beberapa hasil penelitiannya di publikasikan di jurnal nasional dan internasional, juga disampaikan pada beberapa seminar internasional. Pada tahun 2020, mempublikasikan buku ilmiah populer dan sudah didistribusikan secara nasional.

Potensi Kolaborasi

Berdasarkan keahlian dan pengalaman yang dimiliki, maka kolaborasi yang dapat dilakukan dengan Tanalya Hasna, STP, MSc meliputi pengembangan ekstraksi bahan pangan (rempah, gelatin, dan bahan pangan lain), pengembangan bioplastik, dan pemanfaatan limbah bahan pangan.



