



**Wenny Bekti Sunarharum, STP,
M.FoodSt., Ph.D.**

wbsunarharum@ub.ac.id

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Laboratorium Uji Sensori dan Ilmu Pangan
Terapan

Bidang Keahlian

Dr. Wenny adalah ahli di bidang *Flavour* dan Sensori Pangan, khususnya yang berkaitan dengan Sensori, Aroma dan Citarasa. Bidang sensori yang ditekuninya utamanya adalah sensori deskriptif dan pelatihan sensoris untuk panelis terlatih. Selama kurang lebih 8 tahun terakhir, Wenny meneliti bidang Kopi, dimulai dari disertasinya tentang Citarasa Kopi. Wenny juga memiliki kompetensi dalam Penyusunan Dokumen *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan *Good Manufacturing Practices* (GMP).

Kualifikasi dan Pengalaman Profesional

Dr. Wenny menempuh pendidikan S1 di Jurusan THP, FTP, Universitas Brawijaya; pendidikan S2 dan S3 di *The University of Queensland (UQ), Australia*. Pendidikan S3-nya adalah pada bidang *Food Chemistry and Molecular Gastronomy*. Training yang pernah diikuti terkait kompetensinya diantaranya adalah *Le Nez du Café, Golden Cup Fundamental, Filter Coffee Part 1 & 2* (SCAA, Sydney, Australia); *Sensory evaluation* (QAAFI, DAF-QLD, Australia); beberapa training statistik diantaranya *non-parametric* dan *multivariate analysis*, serta training HACCP, ISO 22000:2018, dan ISO 45001.

Pengalaman profesionalnya selain sebagai *trainer* panelis sensori, adalah sebagai *trainer* pada beberapa pelatihan diantaranya yaitu *Training Course on Added Value and Competitiveness of Agricultural Product, ASEAN* (BBPP Ketindan, Kementerian Pertanian, Indonesia) dan training Uji Citarasa Kopi (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Jatim). Dr. Wenny juga berpengalaman sebagai narasumber pada beberapa *talkshow* terkait kopi di tingkat lokal dan provinsi Jatim; konsultan pengembangan UMKM pangan; konsultan Standarisasi Komoditas Kopi dan Kakao; dan pernah berkontribusi dalam perumusan Rancangan Konsensus Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) Bidang Pengelolaan Budidaya Kopi, Pusat Pelatihan Pertanian, BPPSDM, Kementerian Pertanian, Indonesia.

Pengalaman Riset dan Publikasi

Topik riset yang dilakukan Dr. Wenny diantaranya adalah profiling karakteristik sensoris, kimiawi, dan pemodelan *chemometric* citarasa kopi; pengembangan kosakata sensori (*Sensory Lexicon*) dan aroma kit untuk kopi; studi komponen aromatik; studi profil kakao single origin Indonesia; pengembangan produk berbasis kopi, coklat dan teh serta bidang gastronomi molekuler. Saat ini, Dr. Wenny telah memiliki 36 publikasi artikel baik itu jurnal, prosiding, maupun artikel majalah; menghasilkan 2 paten (*granted*) dan 1 paten terdaftar, 2 hak cipta; dan mempublikasikan 4 buku serta modul ber ISBN. Bukunya yang populer adalah "Sains Kopi Indonesia".



Rekognisi

Penghargaan yang pernah diraih Dr. Wenny diantaranya *An Inspirational Alumni Award-Australian Alumni Award (2010)*; *The Prime Minister's Australia Asia Endeavour Award (2012)*; *Best Development Practices and Policies in Food Security Award*, BAPPENAS, Indonesia; *Hadi Soesastro Prize 2015, Australia Awards*; *The Crawford Fund Award (2015)*. Wenny juga pernah menjadi *visiting scholar* di *The University of Kentucky, Lexington, USA (2009)*, serta mengikuti *post-doctoral research* pada bidang *sensory* dan *flavour* di *UQ, Australia (2016)*. Rekognisi lainnya diantaranya sebagai narasumber/pembicara di *Rajamanggala University of Technology Lanna, Lamphang (RMUTL) Thailand*; *Universiti Teknologi MARA (UiTM) Shah Alam Malaysia*; *(UiTM) Negeri Sembilan Malaysia*, serta beberapa media cetak dan elektronik. Selain dipercaya sebagai *external examiner* serta *co-supervisor* mahasiswa *UiTM Negeri Sembilan Malaysia (2020)*, saat ini Wenny juga dalam proses sebagai *Adjunct member* pada *Alliance of Research & Innovation for Food (ARIF) UiTM Negeri Sembilan Malaysia*. Dr. Wenny juga dipercaya sebagai *reviewer* jurnal (2017-sekarang) pada jurnal *Food Research International (Q1)*, *Journal of the Science of Food and Agriculture (Q1)*, *Ciencia E Agrotecnologia (Q2)*, *International Journal of Agronomy (Q2)*, *Coffee Science (Q3)*, *Journal of Academia (UiTM, Malaysia)*, *agriTECH*, *Jurnal Teknologi Pertanian*, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, *Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering (AFSSAAE)*, *Journal of Innovation and Applied Technology (JIAT)*, *Journal of Experimental Life Science (JELS)*, dan *reviewer untuk beberapa Conference Proceeding*. Pengalaman sebagai editor jurnal diantaranya adalah pada *JIAT*, *AFSSAAE*, dan *JELS*.

Pengalaman Kerja

Dr. Wenny pernah menjabat sebagai Kepala Laboratorium Uji Sensori dan Ilmu Pangan Terapan; Koordinator Pengabdian kepada Masyarakat, BPPM FTP UB; dan Sekretaris Grup Riset *Brawijaya Senso-Gastronomy Centre, FTP-UB*. Saat ini, jabatan yang didudukinya adalah sebagai Sekretaris Jurusan THP. Adapun beberapa pengalaman kepemimpinan dan organisasi di luar UB diantaranya yaitu pernah menjadi anggota *the Institute of Food Technologists (IFT)-USA*, dan *The Australian Institute of Food Science and Technology (AIFST), Australia*; sebagai Kepala Departemen R&D dan Training, Lembaga Insan Indonesia Sejahtera; *Sport and Art Division, The University of Queensland Indonesian Student Association (UQISA)*; *Community Liaison Officer, The Australia-Indonesia Youth Association (AIYA) Queensland Chapter*; *Global Partnership Division, International Association of Agro-based Engineering and Technology (IAAET)*; *Co-founder Sensoflavo*; *Advisory board, The International Women's Coffee Alliance (IWCA), Indonesian Chapter*/Aliansi Perempuan Kopi Indonesia (APKI), dan sebagai bendahara Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Cabang Malang.

Potensi Kolaborasi

Kerjasama yang potensial untuk dilakukan adalah riset dan training tentang persepsi multisensoris citarasa, studi profil sensori dan aroma kopi, teh dan coklat; pengembangan dan aplikasi teknik evaluasi sensoris *advance* serta penggunaan *Artificial Intelligence*; pengembangan *flavourwheel*; ekstraksi aroma dan atsiri rempah Indonesia; studi emosi dan persepsi sensoris; pengembangan produk agroindustri; dan evaluasi mutu produk pangan.

