

**FORMULIR DIREKTORI DOSEN
UNIVERSITAS LAMPUNG TAHUN 2015**



Nama Lengkap : Dr. Dra. Maria Erna Kustyawati, M.Sc
NIP : 196211291987032002
NIDN : 0029116102
Tempat dan Tanggal Lahir : Pasuruan, 29-11-1962
Jenis Kelamin : Perempuan
Pangkat-Gol/Jab.fungsional : Pembina/IVa/Lektor kepala
Bidang Keahlian : Mikrobiologi Pangan dan Industri
Jabatan Struktural : -
Alamat Kantor : Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas : Pertanian, Universitas Lampung
Jln. Sumantri Brodjonegoro No.1 Bandar Lampung 35145
Telepon/fax : 0721-783821
Email : maria.erna@fp.unila.ac.id
Jenjang Pendidikan : S1 UGM
Tahun Lulus : 1986
Jurusan/Fakultas : Fakultas Biologi
Kota, Negara : Yogyakarta
Judul Skripsi : Penentuan Toksisitas LD₅₀ Polutan dan Efeknya terhadap Kelenjar Ingluvica dan Testis Columba livia

S2 Kansas State Univ
Tahun Lulus : 1991
Jurusan/Fakultas : Food Science and Microbiology
Kota, Negara : Manhattan, USA
Judul Thesis : Application of Catalase Test to Estimate the Microbial Loads in Ground beef and Fermented foods

S3 Univ Sriwijaya
Tahun Lulus : 2014
Jurusan/Fakultas : Teknologi Industri Pertanian, Fak Pertanian
Kota, Negara : Palembang
Judul Disertasi : Pengawetan Tempe Menggunakan Teknologi Karbon Dioksida Bertekanan Tinggi

Mata Kuliah yang diampu:

1. Mikrobiologi Hasil Pertanian
2. Teknologi Bioproses
3. Prinsip Fermentasi
4. Bhs Inggris Profesi

Hasil Penelitian 2 tahun terakhir :

1. *Saccharomyces cerevisiae* sebagai agensia modifikasi tapioka dan tempe
2. Teknologi CO₂ Bertekanan Tinggi sebagai Teknik Pasturisasi Dingin pada Tempe

Publikasi Jurnal Terakreditasi 2 tahun terakhir: (*Nama, Judul, Nama Jurnal, Vol. No. Thn*)

1. Kustyawati, ME, Pratama, F., Saputra, D., Wijaya, A. **2015**. Karakteristik kimia dan tekstur tempe setelah diproses dengan CO₂ bertekanan tinggi. *J. Agritech*, 35(2) Mei
2. Kustyawati, ME, Pratama, F., Saputra, D., Wijaya, A. **2015**. Modifikasi warna, tekstur dan aroma tempe setelah diproses dengan CO₂ superkritik. *J. Teknologi Industri Pertanian*, Juni 2015
3. Kustyawati, ME., Haryati, T. **2013**. Efek fermentasi dengan *S.cerevisiae* terhadap sifat bio-kimiawi tapioka. *J. Agritech*, 31(1):78-83/2013
- 4.

Publikasi Jurnal Internasional 2 tahun terakhir: (*Nama, Judul, Nama Jurnal, Vol. No. Thn*)

1. Kustyawati, ME, Nawansih, O., Nurjanah, S. 2015. Profile of aroma compounds and acceptability of modified tempe, *Intern Food Reseach J. In process code IFRJ-088-2015*
- 2

Publikasi Buku 2 tahun terakhir: (*Penulis, tahun, judul buku, kota terbit, penerbit*)

1. Maria Erna Kustyawati, 2012. Peranan Khamir Dalam Pengolahan Pangan. 110 halaman, Lembaga Penelitian Universitas Lampung. ISBN 978-979-8510-12-0
- 2.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan 2 tahun terakhir :

- 1.
- 2.

Bandar Lampung, .20-3-2015



(Dr. Dra. Maria Erna K., M.Sc)