

STAFF HANDBOOK

Name : Prof. Widodo, S. P., M.Sc., Ph.D
 Expertise : Food Biotechnology
 Academic background : S1 UGM Microbiology
 S2 The University of New South Wales Biotechnology
 S3 University of Melbourne Australia Science

Research over the last 5 years:

No.	Judul Penelitian (<i>Research Title</i>)	Tahun Year	Sumber Dana Source of Funds
1.	Produksi Eksopolisakaria pada Strain <i>Lactobacillus casei</i> asal Sistem Pencernaan	2020-2021	PMDSU Batch V
2.	Studi Pemanfaatan <i>Kluyveromyces lactis</i> Isolat Asal Susu Kambing Sebagai Starter Fermentasi Kefir	2021	Rekognisi Tugas Akhir, UGM
3.	Kajian Bakteri Asam Laktat Proteolitik Unggul dan Aplikasinya Pada Pengawetan dan Peningkatan Kualitas Protein Pakan	2020	Rekognisi Tugas Akhir, UGM
4.	Hubungan Variasi Kasein Alfa-S1, Beta dan Kappa Beberapa Bangsa Kambing Perah dengan Tampilan Kualitas Susu dan Produk Keju yang Dihasilkan	2020	Penelitian Terapan, PTNBH-Kemenristekdikti
5.	Karakterisasi dan Analisis Ekspresi Homolog Gen Pensintesis Eksopolisakarida (EPS) Asal <i>Lactobacillus casei</i> Strain AP dan AG	2020	Penelitian Dasar, PTNBH-Kemenristekdikti
6.	Pemanfaatan Inulin dari Umbi Dahlia Sebagai Prebiotik dan Aplikasinya sebagai Pangan Kesehatan	2020	Penelitian Dasar, PTNBH-Kemenristekdikti
7.	Pemanfaatan Probiotik <i>Pediococcus acidilactici</i> Asal Sistem Pencernaan Manusia sebagai Agen Antihiperlipidemia dan Antihiperlikemia pada Tikus Model Diabetes (Revisi dan proposal ini yang resmi diajukan)	2020	Rekognisi Tugas Akhir, UGM
8.	Screening for Probiotic of Lactic Acid Bacteria Isolated from The Digestive Tract of A Native Aceh Duck (<i>Anas platyrhynchos</i>)	2020	PTNBH-Kemenristekdikti
9.	Pengembangan Keju Mozzarella Menggunakan Starter Kefir dengan Penambahan Gelatin	2020	Hibah Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM
10.	Kemampuan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Ekstrak Tomat sebagai Alternatif Media Kultur	2020	Hibah Tematik Laboratorium Fakultas Peternakan UGM
11.	Optimasi Peningkatan Produksi Asam Butirat Sebagai Produk Akhir Fermentasi <i>Lactobacillus casei</i> dan <i>Pediococcus acidilactici</i> Asal Saluran Pencernaan Manusia	2019	Program Rekognisi Tugas Akhir, UGM

No.	Judul Penelitian (<i>Research Title</i>)	Tahun Year	Sumber Dana <i>Source of Funds</i>
12.	Studi Efikasi Produk Susu Fermentasi dengan Starter Probiotik Strain Indigenous asal Sistem Pencernaan Manusia Sebagai Pangan Kesehatan	2019	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi, Ristekdikti
13.	Pemanfaatan Inulin dari Umbi Dahlia sebagai Prebiotik dan Aplikasinya Sebagai Pangan Kesehatan	2019	Penelitian Dasar, Ristekdikti
14.	Analisis Ekspresi Gen Bile Salt Hydrolase (BSH) pada <i>Lactobacillus casei</i> strain AP sebagai Evaluasi Mekanisme dan Peranan Ketahanan Probiotik terhadap Bile Salf	2019	Penelitian Dosen Muda, UGM
15.	Deteksi Aktivitas Bile Salt Hydrolase pada <i>Lactobacillus</i> dan <i>Pediococcus</i> Strain sebagai Mekanisme Pertahanan terhadap Bile Acid	2019	Hibah Penelitian Tematik Laboratorium Fakultas Peternakan UGM
16.	Pemanfaatan Inulin dari Umbi Dahlia Sebagai Prebiotik dan Aplikasinya Sebagai Pangan Kesehatan	2018	Penelitian Berbasis Kompetensi (PBK), Ristekdikti
17.	Studi Efikasi Produk Susu Fermentasi dengan Starter Probiotik Strain Indigenous Asal Sistem Pencernaan Manusia sebagai Pangan Kesehatan	2018	Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi (PTUPT), Ristekdikti
18.	Pengembangan Kultur Starter Fermentasi Susu: Evaluasi Kemampuan Asimilasi Kolesterol Secara In Vitro Oleh Kultur <i>Lactobacillus paracasei</i> M104, <i>Pediococcus pentosaceus</i> M103 dan <i>Lactobacillus casei</i> AP dan AG	2018	Hibah Tematik Laboratorium, Fakultas Peternakan UGM
19.	Studi Sintesis Conjugated Linoleic Acid (CLA) dari Probiotik Strain Indigenous asal Manusia dan Evaluasi Potensinya sebagai Agensia Antihiperkolesterolemia dan Antidiabetik pada Tikus Percobaan (<i>Rattus novergicus</i>)	2017	Hibah Kompetensi (HIKOM)
20.	Kajian Molekuler dan Seluler Pemanfaatan Prebiotik Inulin oleh Strain Probiotik Indigenous Asal Manusia dan Kemampuan Penempelan pada Gastric Mucin Secara In Vitro	2017	Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi (PUPT) DIKTI
21.	Pengembangan Produk Fermentasi Susu Kambing Menggunakan Kultur <i>Lactobacillus paracasei</i> M104 dan <i>Pediococcus pentosaceus</i> M103	2017	Tematik Laboratorium Fak. Peternakan UGM
22.	Kajian Molekuler dan Seluler Pemanfaatan Prebiotik Inulin oleh Strain Probiotik Indigenous asal Manusia dan Kemampuan Penempelan pada Gastric Mucin Secara in Vitro (Ketua)	2016	Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi (PUPT) DIKTI
23.	Studi Sintesis Conjugated Linoleic Acid (CLA) dari Probiotik Strain Indigenous asal Manusia dan Evaluasi Potensinya sebagai Agensia Antihiperkolesterolemia dan Antidiabetik pada Tikus Percobaan (<i>Rattus novergicus</i>) (Peneliti Tunggal)	2016	Hibah Kompetensi (HIKOM)

No.	Judul Penelitian (<i>Research Title</i>)	Tahun Year	Sumber Dana Source of Funds
24.	Evaluasi Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Susu Kambing sebagai Starter untuk Produksi Susu Fermentasi	2016	Hibah Tematik Laboratorium Fakultas Peternakan UGM
25.	Efek Suplementasi Probiotik Indigenous Bakteri Asam Laktat Enkapsulasi terhadap Performan Produksi dan Histologi Organ Imun Kalkun Fase Starter	2016	Hibah Penelitian Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM
26.	Peranan Starter Kombucha pada Fermentasi Susu Kambing Probiotik	2016	Hibah Penelitian Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM

Community Service over the last 5 years:

No.	Judul Kegiatan Activity Title	Tahun Year	Sumber Dana Source of Funds
1.	Menjadi Narasumber dalam Webinar "Pengelolaan Jurnal Menuju Indeksasi SINTA" yang diselenggarakan oleh Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap	2020	Universitas Nahdlatul Ulama Al Ghazali (UNUGHA) Cilacap
2.	Diseminasi Pengolahan Dangke untuk Meningkatkan Nilai Tambah Susu Sapi di Kelompok Peternak Desa Purwobinangun Kecamatan Pakem-Sleman Yogyakarta	2020	Hibah Tematik Pengabdian Laboratorium Fakultas Peternakan UGM
3.	Narasumber Obrolan Peternakan dengan tema "Potensi Susu & Telur Sebagai Makanan Fungsional"	2020	Fakultas Peternakan UGM
4.	Narasumber dalam Workshop Authorship Publikasi dan Hak Kekayaan Intelektual untuk Dosen Fakultas Biologi UGM	2019	Fakultas Biologi UGM
5.	Menjadi narasumber dalam Pelatihan Penulisan dan Penelusuran Jurnal Ilmiah	2019	UPN Yogyakarta
6.	Inisiasi Rendang Telur Kemasan untuk Usaha Pangan Siap Saji dalam Upaya Mendukung Penumbuhan Kewirausahaan di Dusun Somokaton Sitimulyo Piyungan Bantul	2019	Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada
7.	Sebagai Narasumber pada the 4th Summer Course Program Integrated Food Security in ASEAN	2019	Fakultas Peternakan UGM
8.	Menjadi Narasumber pada Pelatihan "Kajian Molekuler Bakteri Asam Laktat untuk Meningkatkan Kualitas Pakan dan Produktivitas Ternak"	2019	Fakultas Peternakan UGM
9.	Evaluasi dan Peningkatan Sanitasi Serta Higienitas dari Pelaku UMKM Susu Pasteurisasi di Daerah Istimewa Yogyakarta	2018	Hibah Pengabdian Tematik Laboratuim Fakultas Peternakan UGM
10.	Sapi Perah "Pengolahan Produk". Materi Kuliah Gratis Bagimu Peternak Kami Mengabdikan	2018	Fakultas Peternakan UGM
11.	Kambing dan Domba Perah(Kuliah Gratis "Bagimu	2017	Dana Tidak Mengikat

No.	Judul Kegiatan <i>Activity Title</i>	Tahun <i>Year</i>	Sumber Dana <i>Source of Funds</i>
	Petani Kami Mengabdi”)		
12.	Diseminasi Teknologi Pengolahan Susu di Kelompok Ternak Andini Gotro	2017	Hibah Tematik Laboratorium Fak. Peternakan UGM
13.	Penguatan Peternak Sapi Perah Menuju Konsep Agribisnis Persusuan yang Tangguh: Peningkatan Kualitas Susu Segar (Anggota)	2016	Hibah Tematik Pengabdian Fakultas Peternakan
14.	Penumbuhan Motivasi Peternak dalam Pengolahan Susu Pasteurisasi untuk Peningkatan Nilai Tambah Susu Kambing di Kelompok Ternak Bejo Dusun Kloposawit Girikerto Turi Sleman (Anggota)	2016	Hibah Pengabdian Program Pascasarjana Fakultas Peternakan UGM
15.	Pemberdayaan Masyarakat Desa sebagai Desa Wisata Ternak dan Desa Mandiri Energi	2016	BPPTNBH (Bantuan Pendanaan PTN BH)

Important publications over the last 5 years:

No.	Judul Publikasi (<i>Publication Title</i>)	Tahun <i>Year</i>	Penerbit <i>Publisher</i>
1.	Genomic comparison of <i>Lactobacillus casei</i> ap and <i>Lactobacillus plantarum</i> dr131 with emphasis on the butyric acid biosynthetic pathways (Widodo, W., Ariani, A.L., Widiyanto, D., Haltrich, D.)	2021	Microorganisms, 2021, 9(2), pp. 1–8, 425
2.	Cholesterol Assimilation of Two Probiotic Strains of <i>Lactobacillus casei</i> used as Dairy Starter Cultures (Widodo, W., Fanani, T.H., Fahreza, M.I., Sukarno, A.S.)	2021	Applied Food Biotechnology, 2021, 8(2), pp. 103–112
3.	Total ammonia and N ₂ O emission characteristics from <i>Alcaligenes</i> sp. LS2T cultures and its application on laying hen manure associated with different pH conditions (Azkarahman, A.R., Erwanto, Y., Yusiati, L.M., Widodo, W., Fitriyanto, N.A.)	2021	International Journal of Environment and Waste Management, 2021, 27(1), pp. 1–20
4.	Screening for probiotic of lactic acid bacteria isolated from the digestive tract of a native Aceh duck (<i>Anas platyrhynchos</i>)	2020	BIODIVERSITAS Journal of Biological Diversity, 21: 3001-3007
5.	Detection and expression analysis of the bile salt hydrolase gene in <i>Pediococcus</i> and <i>Lactobacillus</i>	2020	Biodiversitas Journal of Biological Diversity, Volume 21(12), 2020: 5901-5905.
6.	Inulinase Activity of Extracellular Protein of <i>Lactobacillus casei</i> AP in Different Growth Conditions	2020	Key Engineering Materials 101-106. International Conference on Science and Technology 2019. https://www.scientific.net

No.	Judul Publikasi (<i>Publication Title</i>)	Tahun Year	Penerbit Publisher
			/KEM.840.101
7.	Quality of Goat Milk Cheese with Addition of Rice Bran oil Ripened Using <i>Lactobacillus casei</i> and <i>Streptococcus thermophilus</i>	2020	Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK), 15:1-12
8.	<i>Amomum compactum</i> Soland ex Maton Addition as Essential Oil Source and Its Effect on Ruminal Feed Fermentation by in Vitro Analysis	2019	Journal of BIOTROPIA Vol 26 No. 1: 1-5.
9.	Growth and <i>fosE</i> gene expression in inulin-containing medium of two strains of <i>Lactobacillus casei</i> originated from the human intestinal tract	2019	BIODIVERSITAS Volume 20: 1757-1762
10.	Characteristics of fermented goat milk using combination of kombucha and <i>Lactobacillus casei</i> starters	2019	IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 387 (2019) 012077
11.	Addition of Essential Oil Source, <i>Amomum Compactum</i> Soland Ex Maton, and Its Effect On Ruminal Feed Fermentation In-Vitro	2019	Jurnal BIOTROPIA Vo: 1-5
12.	Identification of Conjugated Linoleic Acid in Milk Fermented by Probiotics Originating in the Gastrointestinal Tract	2019	Buletin Peternakan Vol. 43 (2): 147-150
13.	Mengidentifikasi Peptida Bioaktif Angiotensin Converting Enzyme-inhibitor (ACEi) dari Kasein β Susu Kambing dengan Polimorfismenya Melalui Teknik In Silico	2019	Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (4) 2018: 180-185
14.	Study of Local Herb Potency as Rumen Modifier: Red Ginger (<i>Zingiber officinale</i> Var. <i>Rubrum</i>) Addition Effect on In Vitro Ruminal Nutrien Digestibility	2019	Jurnal Animal Production Vol: 30-37
15.	Characteristics of fermented goat milk using combination of kombucha and <i>Lactobacillus casei</i> starters (Nurliyani,, Indratiningsih,, Widodo,, Sukarno, A.S., Suciati, F.)	2019	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2019, 387(1), 012077
16.	Antidiabetic effect of milk fermented using intestinal probiotics (Widodo, W., Harsita, P.A., Sukarno, A.S., Nurrochmad, A.)	2019	Nutrition and Food Science, 2019, 49(6): 1063–1074
17.	Peptide identification and expression analysis of genes involved in inulin metabolism in <i>Lactobacillus casei</i> AP (Kusmiyati, N., Sunarti, S., Wahyuningsih, T.D., Widodo, W.)	2019	Applied Food Biotechnology, 2019, 6(4): 217–224
18.	Effect of Synbiotics <i>Lactobacillus casei</i> AP and Inulin Extract <i>Dahlia pinnata</i> L. In Enteropathogenic <i>Escherichia coli</i> - Induced Diarrhea (Kusmiyati, N., Sunarti,, Wahyuningsih, T.D., Widodo)	2019	Proceedings - 2018 1st International Conference on Bioinformatics, Biotechnology, and Biomedical Engineering,

No.	Judul Publikasi (<i>Publication Title</i>)	Tahun Year	Penerbit Publisher
			BioMIC 2018, 2019, 8610642
19.	Microbiological qualities of goat milk obtained under different milking systems at a smallholder dairy farm in Yogyakarta, Indonesia (Ismiarti,, Suranindyah, Y.Y., Widodo)	2019	International Journal of Dairy Science, 2019, 14(1: 29–35
20.	The Effect of Different Starter Cultures of <i>Lactobacillus paracasei</i> M104 and <i>Pediococcus pentosaceus</i> M103 on the Physicochemical and Microbial Qualities of Fermented Goat Milk (W Widodo, AP Sakti, AS Sukarno, E Wahyuni, N Nurliyani)	2019	Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK) 14 (2), 70-77
21.	The Growth and <i>fosE</i> gene expression in inulin-containing medium of two strains of <i>Lactobacillus casei</i> originated from the human intestinal tract (AC AFIDAH, TDWI WAHYUNINGSIH, W Widodo)	2019	Biodiversitas Journal of Biological Diversity 20 (9): 2758-2763
22.	Feed Supplementation with Encapsulated Indigenous Probiotic Lactic Acid Bacteria Increased Broiler Chicken Performance (MSI Pradipta, S Harimurti, W Widodo)	2019	ASEAN Journal on Science and Technology for Development 36 (1), 29-34
23.	Study of Local Herb Potency As Rumen Modifier: The Effect of Red Ginger (<i>Singiber Officinale</i> Var. <i>Rubrum</i>) on Parameters of Ruminant Fermentation In Vitro	2018	IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 119 (2018) 012058
24.	Prebiotic Effect of Inulin Extract from Dahlia Tubers (<i>Dahlia pinnata</i> L.) On the Growth Performance of Intestinal-origin <i>Lactobacillus Casei</i> AP.	2018	Pakistan Journal of Nutrition 17: 405-410.
25.	Microbiological and Physicochemical Quality of Pasterurized Milk Supplemented with Sappanwood Extract (<i>Caesalpinia sappan</i> L.)	2018	International Food Research Journal, 25: 392-298.
26.	Effects of Four Essential Oils on Nutrients Digestibility of In Vitro Ruminant Fermentation	2018	Buletin Peternakan, 42: 122-126.
27.	Kefir Fermented with Glucomannan from Porang Tuber to Improve the Health of Metabolic Syndrome Rats	2017	Proceedings of 3rd International Conference on Food and Biosystems Engineering (3rd FaBE, 2017), Yunani, 1- 4 Juni 2017. Pages: 100-109
28.	Characterization and Antioxidant Activity of Fermented Milk Produced with a Starter Combination	2017	Pakistan Journal of Nutrition 16 (6): 451-456, 2017.
29.	The quality of Fermented Milk Produced Using Intestinal-Origin Lactic Acid Bacteria As Starters	2017	International Food Research Journal

No.	Judul Publikasi (<i>Publication Title</i>)	Tahun <i>Year</i>	Penerbit <i>Publisher</i>
30.	Identification of Bacterial Proteins Involved in Inulin Metabolism from Colon-Derived Lactobacillus Casei Strains	2017	Pak. J. Biotechnol. 14(3): 303-311
31.	Chemical and sensory quality of milk fermented by starter combination of Lactobacillus plantarum Dad 13, Lactococcus lactis, and Yeast	2017	The 7th International Seminar on Tropical Animal Production (ISTAP), September 12-14, 2017, Yogyakarta, Indonesia. Pages: 400-408.
32.	The Capability of Gastrointestinal-origin Lactobacillus casei Strains to Alleviate Hyperglycemia in Rats (<i>Rattus norvegicus</i>): An In Vivo Study	2017	International Conference "Food Structures, Digestion & Health", Sydney Australia, 24-27 Oktober 2017
33.	Identification of Bacterial Proteins Involved in Inulin Metabolism from Colonderived Lactobacillus Caseistrains	2017	Pak. J. Biotechnol. 14: 303 -311.
34.	Pengaruh Mikroenkapsulasi Probiotik Bakteri Asam Laktat Indigenous Unggas terhadap Kemampuan Eksklusi Kompetitif pada Salmonella enteritidis dan Escherichia coli Secara In Vitro	2017	Buletin Peternakan, 41 (2): 134-141
35.	Efektivitas Celup Puting Menggunakan Ekstrak Buah Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i>) terhadap Hasil Uji California Mastitis Test (CMT)	2017	Sains Peternakan, 59: 66-69.
36.	Pengaruh Senyawa Fenol dalam Buah Mengkudu (<i>Morinda citrifolia</i>) terhadap Uji CMT (California Mastitis Test) Sapi Perah Mastitis Subklinis (Activity of Phenol of <i>Morinda Citrifolia</i> as Natural Antibacteria to Inhibit the Growth of Mastitis-Associated Bacteria).	2017	Buletin Peternakan. 41 (4): 392-398
37.	Study of Local Herb Potency as Rumen Modifier: The Effect of Red Ginger (<i>Zingiber officinale</i> Var. Rubrum) on Parameters of Ruminal Fermentation In Vitro	2017	IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science Vol. 119 (2018) 012058
38.	Evaluasi Isolat Lactobacillus paracasei M104 Asal Susu Kambing sebagai Starter Fermentasi Susu dengan Berbagai Level Kombinasi Medium (Penulis ke-3 dari 4)	2016	Prosiding Simposium Nasional Penelitian dan Pengembangan Peternakan Tropik Tahun 2016. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. ISBN: 978-979-1215-28-2, hal: 399
39.	Evaluation of Lactic Acid Bacteria from Ettawah Crossdbred Goat Milk as Probiotic (Penulis ke-3 dari 3)	2016	Proceedings of The 17 th Asian-Australasian Association of Animal Production Societies

No.	Judul Publikasi (<i>Publication Title</i>)	Tahun <i>Year</i>	Penerbit <i>Publisher</i>
			Animal Science Congress, 22-25 August 2016, Fukuoka Japan
40.	Effect of <i>Kaempferia galanga</i> L. on in Vitro Nutrients Digestibility, Ruminal Fermentation and Methane Production (Penulis ke-2 dari 4)	2016	The 17 th Asian-Australasian Association of Animal Production Societies Animal Science Congress, 22-25 August 2016, Fukuoka Japan
41.	Studies on Antihyperglycemia and Antihypercholesterolemia in Rats (<i>Rattus norvegicus</i>) using Intestinal-origin Probiotics Strains (Penulis ke-1 dari 5)	2016	International Conference on Beneficial Microbes; ICOBM 2016, 31 Mei – 2 Juni 2016 di Phuket, Thailand
42.	The Use of Maltodextrin-Skim Milk Powder Mixture to Preserve Cell Viability of Poultry-origin Lactic Acid Bacteria during Spray Drying and Storage (Penulis ke-4 dari 4)	2016	International Conference on Beneficial Microbes; ICOBM 2016, 31 Mei – 2 Juni 2016 di Phuket, Thailand
43.	Short Communication: Genetic Identification of Local Pigs, and Imported Pigs (Landrace and Duroc) Based on Cytochrome b Sequence Analysis (Penulis ke 5 dari 5)	2016	Biodiversitas 17 (1): 270-274
44.	Effects of Supplementation of Microencapsulated Indigenous Probiotics Lactic Acid Bacteria on the Performance of Broiler Chickens at a Starter Phase (Penulis ke 3 dari 3)	2016	Proceedings of the 1 st UGM International Conference on Tropical Agriculture (ICTA), 25-26 October, 2016. Yogyakarta, Indonesia
45.	Effects of Four Essential Oils on Nutrients Digestibility of in Vitro Fermentation with Ongole Crossbreed Cattle Rumen Liquor (Penulis ke-2 dari 4)	2016	Proceedings of the 1 st UGM International Conference on Tropical Agriculture (ICTA), 25-26 October, 2016. Yogyakarta, Indonesia
46.	Antibacterial Quality of Pasteurized Milk Supplemented with Sappanwood Extract (<i>Caesalpinia sappan</i> L.) (Penulis ke-3 dari 3)	2016	Proceedings of the 1 st UGM International Conference on Tropical Agriculture (ICTA), 25-26 October, 2016. Yogyakarta, Indonesia
47.	Isolation and Identification of Goat Milk-Derived <i>Lactobacillus paracasei</i> M104 and <i>Pediococcus pentosaceus</i> M103 and Their Potential Use as Starter Culture for Fermentation ((Penulis ke-1 dari 5)	2016	Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences Vol. 5 (4) pages: 374-377. ISSN: 1338-5178
48.	Probiotics in Poultry	2016	Beneficial Microorganism in

No.	Judul Publikasi (<i>Publication Title</i>)	Tahun Year	Penerbit Publisher
			Agriculture, Aquaculture and Other Areas (Liong MT, and Steinbuechel A (editor). Springer International Publishing. Switzerland (2016): 1-19. ISBN: 978-3-319-23182-2

Courses:

1. Metodologi Penelitian
2. Mikrobiologi Dasar
3. Pengantar Bioteknologi
4. Ilmu dan Teknologi Susu
5. Mikrobiologi Pangan Hasil Ternak
6. Ilmu dan Teknologi Telur
7. Keamanan Pangan Hasil Ternak
8. Ilmu dan Teknologi Susu Lanjut
9. Pengolahan Hasil Ternak Tropis Mutakhir
10. Pengendalian Mutu Hasil Ternak
11. Ilmu Pangan Hasil Ternak Mutakhir
12. Kapita Selekta I

Achievements/Awards:

	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Cornell University Fellow: Executive Biotechnology Leadership Program	Cornell University, USA	2015
2	USDA Fellow: Biotechnology Literacy Program	United States of Department of Agriculture (USDA), USA	2015
3	University Missouri Fellow: Agricultural Biotechnology Immersion Course	University of Missouri, USA	2013
4	JIRCAS Awards	Japan International research Centre for Agricultural Sciences (JIRCAS)	2008 2009
5	Melbourne International Fee Remission Scholarship (MIFRS)	University of Melbourne, Australia	2007
6	Melbourne Abroad Postgraduate Travelling Scholarship (MATS)	University of Melbourne, Australia	2006
7	The Ethel McClennan Award from the Faculty of Science	Faculty of Science, University of Melbourne, Australia	2005

8	Islamic Development Bank Merit Scholarship Program for High Technology Scholarship	Islamic Development Bank (IDB)	2004 - 2006
9	Australian Development Scholarship	Australian Government	1998 - 2001

Scientific Invitation:

Tahun	Undangan	Pertemuan Ilmiah
2019	Keynote Speaker	Seminar Nasional Bioteknologi ke-6, Yogyakarta 2 November 2019
2018	Invited Speaker	Kursus dan Workshop Nutrigenomik: Aplikasi Nutrigenomik dan Epigenetik pada Dislipidemia, Yogyakarta 27-29 Maret 2018
2016	Invited Speaker	International Conference on Beneficial Microbes, ICOBM 2016. Phuket, Thailand
2014	Invited Speaker	International Conference on Beneficial Microbes, ICOBM 2014, Penang Malaysia
2014	Invited Speaker	International Seminar for Tropical Bio-resources for Sustainable bio-energy, ITB Bandung Indonesia,
2014	Invited Speaker	Probiotics Conferences and Their Application, Hanoi Vietnam