

CURRICULUM VITAE

1. Nama : Prof. Dr. Sc. Asep Awaludin Prihanto, S.Pi, MP
2. Jabatan Fungsional : Guru Besar
3. Jabatan Struktural : Wakil Dekan Bidang Akademik, FPIK
4. NIP : 19810602 200604 1 001
5. Bidang Keahlian : Bioteknologi Produk Perikanan dan Kelautan
6. Tel. No. : (0341) 553512
- Fax No. : (0341) 557837
- E-mail : asep_awa@ub.ac.id

7. Pendidikan :

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Univ. Brawijaya	Univ. Brawijaya	Ritsumeikan Univ.
Bidang Ilmu	Teknologi Hasil Perikanan	Bioteknologi Perikanan	Biotechnology, Advanced Life Science
Tahun Masuk-Lulus	1999-2005	2007-2009	2012-2016

8. Riwayat jabatan :

No	Organisasi/Lembaga	Tahun
1	Ketua Lab. Ilmu Teknologi Hasil Perikanan	2016-2021
2	Ketua Halal Thoyib-Science Center	2017-2020
3	Sekretaris Persatuan Mikrobiologi Indonesia (PERMI), Cab. Malang	2019-sekarang
4	Chief Editor Journal Innovation and Applied Technology	2017-2021
5	Ketua Research Group BIO-SEAFOOD, FPIK, UB	2018-2020
6	Ketua KKJF Penelitian, LPPM UB	2019-2022
7	Ketua Pusat Penelitian, LPPM UB	2022-2023
8	Direktur Direktorat Inovasi dan Inkubator Bisnis, UB	2022-2023

9. Riset yang sedang dilaksanakan:

No.	Tahun	Judul Penelitian
1	2016	Studi aktivitas enzim l- asparaginase dari refolding protein NIES 39_A07830, <i>arthrospira platensis</i>
2	2016	Aktivitas 2lastic2erial β -(1,3)- glukon alga coklat <i>sargassum</i> sp. Dan aplikasinya sebagai wound dressing
3	2017	Produksi hidrolisat gelatin halal berbio-fungsional tinggi dari limbah ikan berbasis enzim matrix metalloproteinase (MMP2)
4	2017-2018	Development of novel bioindicator and biosorbent for water pollution based on universal and regional depended characteristics of biofilm matrices
5	2018	Eksplorasi mikroorganisme laut penghasil enzim l- asparaginase sebagai pereduksi karsinogen akrilamida produk pangan
6	2018	Eksplorasi bakteri autochtonous udang sebagai kandidat unggul probiotik untuk peningkatan produksi udang di indonesia
7	2019	Eksplorasi mikroorganisme laut penghasil enzim L- asparaginase sebagai pereduksi karsinogen akrilamida produk pangan
8	2019	Produksi hidrolisat protein ikan (HPI) dari limbah hasil perikanan menggunakan mikroorganisme proteolitik
9	2019	Eksplorasi bakteri autochtonous udang sebagai kandidat unggul probiotik untuk peningkatan produksi udang di indonesia
10	2019	Pengembangan Active Packaging Dari Gelatin Ikan Yang Diperkaya Ekstrak Mangrove
11	2020	Eksplorasi dan karakterisasi active packaging berbasis fish by-product dan silver nanopartikel dari tumbuhan tropis lokal
12	2020	Identifikasi Dominasi Mikroorganisme Selama Proses Pembuatan Terasi Menggunakan Metode Next Generation Sequencing
13	2021	Eksplorasi mikroorganisme laut penghasil enzim L- asparaginase sebagai pereduksi karsinogen akrilamida produk pangan
14	2021	Produksi hidrolisat protein ikan (HPI) dari limbah hasil perikanan menggunakan mikroorganisme proteolitik
15	2021	Eksplorasi bakteri autochtonous udang sebagai kandidat unggul probiotik untuk peningkatan produksi udang di indonesia

16	2022	Karakterisasi Fenotip Dan Identifikasi Bakteriofag Litik <i>Salmonella typhimurium</i>
17	2022	Kajian Karakteristik Isolat Protein Ikan Gelodok <i>Periophthalmus</i> sp.
18	2022	Pengembangan Enzim L-Asparaginase Non-Alergen Dari Jamur Laut: Ab Initio Kloning Heterolog
19	2022	Formulasi Yogurt Terfortifikasi Kolagen Dari Kulit, Limbah Pengolahan Ikan Bader (<i>Barbonymus gonionotus</i>)
20	2022	Eksplorasi Tanaman Bakau (mangrove) Untuk Biosintesis Nanopartikel Perak Ramah Lingkungan
21	2022	Potensi Nutrisi (EPA, DHA, Omega-3) mikroalga perairan tawar, indigeneous Indonesia
22	2022-2023	Pemanfaatan limbah air budidaya ikan untuk media tumbuh duckweed dan Pemanfaatannya untuk Pakan Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)
23	2022	Eksplorasi dan Karakterisasi Active Packaging berbasis Fish By-Products dan Silver Nanopartikel dari Tumbuhan Tropis Lokal
24	2022	Penggunaan Kultur Dan Metabolit <i>Lactobacillus acidophilus</i> Secara Individu Dan Kombinasi Terhadap Karakter Fisika, Kimia Dan Mikrobiologi Sosis Fermentasi Ikan Kakap Merah (<i>Lutjanus</i> sp.)
25	2023	Eksplorasi dan Karakterisasi Host Range Bakteriofag Spesifik <i>Vibrio</i> Sp., Bakteri Penyebab Penyakit Bawaan Pangan
26	2023	Penerapan Theory planned of Behaviour dalam menjelaskan intensi mengkonsumsi ikan. Penelitian Experimental pada Gen Z daerah Pegunungan dan Pesisir
27	2023	Konversi Limbah Produksi Perikanan Menjadi Peptida Fungsional Berbasis Enzim Mikrobial
28	2023	Pengolahan Kamaboko Berbasis Surimi Ikan Patin (<i>Pangasius</i> Sp) Terhadap Mutu Fisik dan Mikrostruktur.
29	2023	Kajian Potensi Duckweed Sebagai Pangan (Kajian Pola Pertumbuhan, Asam Amino dan Asam Lemak)
30	2023	Ecogreen Aquaculture: Pendekatan Budidaya Udang Berkelanjutan
31	2024	Whole Genome Mapping of <i>Vibrio</i> sp. - Lytic Bacteriophage for Sustainable Shrimp Aquaculture

10. Jumlah karya ilmiah dan hak cipta :

Kategori	Jumlah
Journal (Scopus)	70
Book	17
H-Index (Scopus)	11
HKI (5 tahun terakhir)	4
Paten sederhana	4

11. Penghargaan:

Nama penghargaan	Tahun	Pemberi penghargaan
Dosen Berprestasi Universitas Brawijaya, Peringkat 1	2021	Universitas Brawijaya
Satya Lencana Karya Satya 10 Tahun		Presiden RI