



Food Product Quality : PCR | Food Texture | Electrophoresis

Laju peningkatan daya saing dan kebutuhan akan produk pangan yang berkualitas tinggi merupakan dua hal penting dalam proses produksi produk pangan. Berbagai macam produk dengan kualitas sangat beragam, kemudian bermunculan. Untuk itulah

karakterisasi terhadap kualitas produk pangan menjadi hal yang sangat penting untuk dipahami oleh semua pihak yang berkepentingan, yaitu pihak industri dan pihak ilmuwan bidang pangan. Sehubungan dengan hal ini, Laboratorium Terpadu Universitas

Diponegoro akan menyelenggarakan pelatihan karakterisasi kualitas produk pangan melalui alat bantu instrument PCR, Food Texture, & Electrophoresis. Pelatihan ini akan diselenggarakan pada tanggal 1-3 April 2014 di Laboratorium Terpadu Universitas Diponegoro

ADVANCE SCIENCE

Selasa, 1 April 2014
08.00-09.30
Food Quality and its Trend in Recent Food Industry
Prof. Dr. Ir. Anang M Legowo, MSc.

10.00-11.30
Food Products and Quality against Environmental Stress
Bhakti Etza Setiani, SPT., MSc.

11.30-12.15
Introduction to Protein Profile on Food Product
Dr. Ir. Karno, Mappil. Sc.

13.00-14.30
Introduction to Polymerase Chain Reaction in the Scope on Food Quality
Anto Budihardjo, M.Biotech, PhD

14.30-16.00
Halal Food in Food Industry
Ir. Laksmi Widajanti, MSi.

PRACTICES I

Rabu, 2 April 2014
08.00-09.30
Food Quality Characterization using SDS PAGE Chromatography (I)
Ahmad N Al-Baarri, SPT., MP., PhD.

10.00-11.30
10.00-11.30
Food Quality Characterization using SDS PAGE Chromatography (II)
Ahmad N Al-Baarri, SPT., MP., PhD.

11.30-12.15
Food Quality Characterization using Texture Analyzer (I)
Dr. Hadiyanto, ST., MSc.

13.00-14.30
Food Quality Characterization using Texture Analyzer (II)
Dr. Hadiyanto, ST., MSc.

14.30-16.00
Preparation sample for PCR Detection
Ir. Dian Harjanti, PhD.

PRACTICES II

Kamis, 3 April 2014
08.00-09.30
Characterization of Food Quality using PCR (I)
Anto Budihardjo, M.Biotech, PhD

10.00-11.30
Characterization of Food Quality using PCR (II)
Anto Budihardjo, M.Biotech, PhD

11.30-12.15
Analysis of Food Quality on Complex Food (I)
Dr.Tri Winarni Agustini

13.00-14.30
Analysis of Food Quality on Complex Food (II)
Dr.Tri Winarni Agustini

15.00-16.00
Remarks
Dr. Hadiyanto, ST., MSc.

PENDAFTARAN

- Calon peserta menghubungi contact person dibawah ini untuk mendapatkan formulir pendaftaran:
 - Dr. Al-Baarri (081229229220) atau Dr. Hadiyanto (081326477628)
- Membayar biaya pelatihan
 - Untuk kalangan Industri (Rp. 1.500.000), untuk dosen dan peneliti (Rp. 1.000.000), untuk teknisi lab (Rp. 750.000), dan untuk mahasiswa (Rp. 500.000).
 - Rekening pembayaran adalah Bank Mandiri Cabang Undip atas nama Ahmad Nimatullah Al-Baarri SPT., MP / Lab Food Technology dengan Nomer Rekening: 136-00-1319959-8
- Mengirimkan formulir pendaftaran yang telah diisi melalui email: labterpadu@live.undip.ac.id
- Batas akhir pendaftaran adalah tanggal hari Jumat, 28 Maret 2014
- Untuk informasi lebih lengkap, silakan kunjungi: www.labterpadu.undip.ac.id dan www.ift.or.id