

BIODATA

1. Keterangan Pribadi

Nama Lengkap : Ir. Sutrisno Koswara, MSi
Tempat/tanggal lahir : Indramayu, 5 Mei 1964
Pendidikan : Sarjana Teknologi Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi (1989)
Master Ilmu Pangan (1999)
Kedudukan : Staf Pengajar Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB

2. Pengalaman Mengajar

- Teknologi Pengolahan Umbi-umbian dan Biji-bijian
- Pangan, Gizi dan Kesehatan
- Praktikum Terpadu : Bisnis Plan dan HACCP (S1)
- Pengantar Ilmu Gizi (S0)
- Fisiologi Lepas Panen (S2)
- Penerapan HACCP (S1 dan S2)
- Standarisasi Pangan (S2)
- Peraturan Pangan (S2)
- Bioteknologi Pangan (Praktikum)
- Aplikasi Komputer (S0) dan Penerapan Komputer (S1).
- Manajemen Laboratorium (S0)
- Teknologi Fortifikasi dan Suplementasi (S0)

3. PELATIHAN

- Pelatihan Auditor HACCP (Jakarta, 2000)
- Pelatihan Pengenalan ISO GUIDE 17025 (Jakarta, 2000)
- Pelatihan Dokumentasi Sistem HACCP, Bogor 2001
- Instruktur Pelatihan HACCP kerjasama dengan Deperindag, Bogor 2000
- Instruktur Pelatihan Auditor HACCP (Bogor, 2001 – 2004)
- Instruktur Pelatihan Pengambilan Contoh produk Pangan (Bogor, 2001 - 2004)
- Instruktur Pelatihan Dokumentasi HACCP (2001-2004)
- Instruktur Pelatihan Penilaian Organoleptik (Bogor, 2001 - 2002)
- Instruktur Pelatihan kewirausahaan untuk Purnawirawan POLRI (2001)
- Instruktur Pelatihan Peningkatan Mutu Makanan dan Minuman Pengusaha Kecil dan Menengah (Sukabumi, 2001)
- Instruktur Pelatihan Kewirausahaan kerjasama Sucofindo dengan LMAA-IPB (2001).
- Instruktur Pelatihan GMP kerjasama dengan Deperindag, tahun 2003
- Instruktur Pelatihan HACCP bagi Produsen Minyak goreng Sawit, Bogor 2003
- Instruktur Pelatihan Kewirausahaan Program Retooling PT.Macon – FMIPA IPB (2004)
- Insrruktur Pelatihan Pengujian Organoleptik, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan Seafast Center IPB, 2004 - 2006.
- Instruktur Pelatihan pendugaan Umur Simpan Bahan dan Produk Pangan, Departemen ITP dan Seafast Center IPB 2004, 2005, 2006, 2007, 2008.

4. Konsultasi yang berhubungan dengan Sistem Mutu dan HACCP

- Pengembangan Sistem Mutu ISI 17025 :2000 dan 2005 di Laboratorium Jasa Analisis Departemen Ilmu dan teknologi Pangan tahun 2005-2009
- Pengembangan Sistem Jaminan Mutu Keamanan Pangan berdasarkan HACCP (HACCP Plan) untuk industri Cassava Cracker, Maxi Darmawan, Bogor, tahun 2004.
- Pengembangan Sistem Dokumentasi ISO 17025 pada VEDCA, Cianjur, tahun 2003-2004.
- Pengembangan HACCP Plan pada Industri nata de Coco PT. Halintar Bahana Prima, Bogor, tahun 2003.
- Pengembangan Sistem Mutu Laboratorium berdasarkan ISO 17025 PT. MBRIO Biotekindo, Bogor, 2002.
- Pengembangan Sistem Mutu Lembaga Sertifikasi HACCP PT EMBRIO Biotekindo, Bogor, 2002.
- Pengembangan Sistem Mutu Lembaga Sertifikasi Produk PT. EMBRIO Biotekindo, Bogor, 2003.

5. Penelitian dan Pengembangan Produk

- Pengembangan Sorghum sebagai makanan sarapan, nasi sorghum dan cookies.
- Pembuatan Tepung Ubijalar kaya Pro Vitamin A
- Pengembangan es krim ubijalar merah dan ungu
- Pengembangan anake olahan ubijalar
- Pengembangan Makanan Sarapan berbasis Ubijalar (Sweet Potato Flakes)
- Mempelajari Aktivitas Senyawa Toksik dan Antinutrisi pada Kacang Jogo dan Kacang Tunggak Serta Cara Inaktivasinya.
- Pembentukan Biogenik Amin pada Fermentasi Garam Pembuatan kecap.
- Perubahan Sifat Fisikokimia dan Pembentukan Komponen Toksik Selama Penggorengan.
- Studi Kelayakan Budidaya dan Pengolahan Pisang di Kabupaten Bengkalis, Riau.
- Mempelajari pengaruh minyak bekatul dan bekatul sebagai health food penurun kolesterol pada tikus percobaan
- Produksi asam lemak omega-3 dari kapang
- Pengklonan gen protease serupa substilisin ke dalam *Bacillus subtilis* DB104

6. Publikasi

- Persyaratan GMP untuk Lokasi, Bangunan dan peralatan Industri Pangan. Diberikan dalam Pelatihan GMP untuk Pembina, Kerjasama dengan Deperindag, Jakarta. 2003.
- Persyaratan GMP untuk Karyawan, Diberikan dalam Pelatihan GMP untuk Pembina, Kersasama dengan Deperindag, tahun 2003.
- Penetapan CCP pada Industri Minyak Goreng Kelapa Sawit. Diberikan pada Pelatihan HACCP untuk Teknisi Produksi pada Industri Minyak Goreng Sawit, Kerjasama dengan Deperindag, tahun 2003.
- Penetapan batas kritis, sistem monitoring, tindakan koreksi dan verifikasi CCP pada Industri Minyak Goreng Kelapa Sawit. Diberikan pada Pelatihan HACCP untuk Teknisi Produksi pada Industri Minyak Goreng Sawit, Kerjasama dengan Deperindag, tahun 2003.
- Mempelajari Produksi, Isolasi, Pemurnian dan Pengujian Biologis Bau Lemak Omega-3 (EPA dan DHA) yang Diproduksi dari Kapang dan Bakteri. 1999. Hasil Penelitian.

- Sambal Jadi, Pembangkit Selera Yang Aman dari Bakteri. 1997. Majalah Femina.
- Susu Kedelai, Tidak Kalah Dengan Susu Sapi. 1998. Artikel dalam majalah Intisari.
- Antiplatelet Aggregation Potencies of Some *Allium* spp. Grown in Indonesia. 1996. Artikel dalam Jurnal Natural Product Science.
- Mengenal Makanan Tradisional Bagian I: Hasil olahan Kedelai. 1997. Artikel dalam Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol. VIII no. 2.
- Mempelajari Pemanfaatan Bekatul dalam Pembuatan formula Roti Manis dan Biskuit Berserat Tinggi. 1997. Artikel dalam Buletin Teknologi dan Industri Pangan vol. VIII no. 3.
- Perumusan Jaringan Sarana dan Prasarana Distribusi daging dan Ikan. 1997. Hasil Penelitian.