

### STAFF HANDBOOK (Untuk Keperluan AUN-QA)

Name	:	Dr.Fatma, S.Pt., M.P.
Nip	:	19750813 200212 2 002
Nidn	:	0013087501
Email	:	<a href="mailto:Fatma_maruddin@yahoo.co.id">Fatma_maruddin@yahoo.co.id</a>
Addres	:	Jalan bung lorong 1 no 2, Tamalanrea, Makassar
ID Scopus + URL	:	
ID Google Scholar + URL	:	ID: r4JHdvEAAAAJ&hl <a href="https://scholar.google.co.id/citations?user=r4JHdvEAAAAJ&amp;hl=en&amp;oi=ao">https://scholar.google.co.id/citations?user=r4JHdvEAAAAJ&amp;hl=en&amp;oi=ao</a>
ID Sinta + URL	:	ID: 6019113. <a href="http://sinta2.ristekdikti.go.id/author/?mod=profile&amp;p=stat">http://sinta2.ristekdikti.go.id/author/?mod=profile&amp;p=stat</a>
Academic carrer	:	S1: Animal Production, Faculty of Animal Science, Hasanuddin University S2: agricultural systems, Animal Husbandry concentration programs, Hasanuddin University S3: Animal Science, Faculty of Animal Husbandry, Gadjah Mada University
Major Subject	:	Technology for processing waste and by products Technology for processing livestock products Supervision of livestock industry quality Animal Product Processing Biotechnology
Employment	:	Lecturer
Research and development projects over the last 5 years	:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2016. Pengembangan Potensi Whey Limbah Dangke sebagai Bahan Dasar Pembuatan Edible Film dan Aplikasinya sebagai Bahan Pengemas (Ketua). Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi</li> <li>2. 2016. Optimasi dan Standarisasi Produk Dangke di Sulawesi Selatan untuk Mendukung Kebutuhan Pangan Nasional Tahun ke-3 (anggota). Stranas</li> <li>3. 2017. Pengembangan Potensi Whey Limbah Dangke sebagai Bahan Dasar Pembuatan Edible Film dan Aplikasinya sebagai Bahan Pengemas(Tahun 2) (Ketua). Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi</li> <li>4. 2018. Introduksi Teknologi Produksi Kasein Massal sebagai Bahan Edible Film Biodegradable. Stranas</li> <li>5. 2019. Introduksi Teknologi Produksi Kasein Massal sebagai Bahan Edible Film Biodegradable. Stranas</li> </ol>
Industry collaborations over the last 5 years	:	-

Patent and proprietary rights	: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) No Pendaftaran paten P15201603270. Judul Invensi : Proses dan Komposisi Pembuatan Produk Edible Film Berbahan Dasar Whey dangke</li> <li>2) No Pendaftaran Paten P15201703115. Judul Invensi :Proses dan Komposisi Pembuatan Edible Film Berbahan Dasar Whey Dangke, kasein dan Gliserol</li> <li>3) No pendaftaran paten PID201810653. Judul Invensi : Proses Pemisahan Kasein dengan Kombinasi Asam dan Enzim</li> </ol>
Important publications over the last 5 years	: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2012. Optimasi Kondisi Fermentasi Whey Dangke sebagai produk minuman dengan <i>Response Surface Methodology</i>. Jurnal Agritech, Vol 32 no.3.</li> <li>• 2012.Karakteristik Whey Limbah Dangke dan Potensinya sebagai Produk Minuman dengan Menggunakan <i>Lactobacillus acidophilus</i> FNCC 0051 Jurnal Agritech, Vol.32 no.4</li> <li>• 2016. Effect of Complete Feed Silage Made from Agricultural Waste on Milk Yield and Quality of Dairy Cows. OnLine Journal of Biological Sciences, 16 (4): 159.164 DOI: 10.3844/ojbsci.2016.159.164.</li> <li>• 2015. Karakteristik Edible Film Berbahan Baku Whey Dangke dan Agar dengan Menggunakan Gliserol dengan Persentase Berbeda (Fatma Maruddin, Ratmawati Malaka dan Muhammad Taufik). Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan (JITP) Vol. 4 (2); Hal : 63 - 69. Juli 2015. ISSN : 2086-6216 Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.</li> <li>• 2015. Karakteristik Curd Keju Menggunakan Penggunpal Ekstrak Daun Serut (<i>Strebulus asper</i>) dengan Lama Pemanasan Berbeda (Nur Rasuli, Ratmawati Malaka dan Fatma Maruddin). urnal Sains dan Teknologi. Vol.15 No. 2 Hal. 176-181, Agustus 2015, ISSN : 1411-4674. Pasca Sarjana Ilmu dan Teknologi Peternakan, Universitas Hasanuddin.</li> <li>• 2015. Karakteristik dan Sifat Daya Hambat <i>Escherechia coli</i> dengan Penambahan Ekstrak Kulit Manggis (<i>Garcinia mangostana</i> L.) pada Susu Pasteurisasi (Darma, Ratmawati Malaka dan Fatma Maruddin). Jurnal Sains dan Teknologi. Vol.15 No. 3 Hal. 278-283, Desember 2015, ISSN : 1411-4674. Pasca Sarjana Ilmu dan Teknologi Peternakan, Universitas.</li> <li>• 2015. Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Whey Dangke, Karagenan dan Jenis Plasticizer Sorbitol dan Gliserol (Fahrullah, Malaka,R dan Fatma Maruddin). Jurnal Sains dan Teknologi, Vol 15 No. 3, 288-293, Desember 2015. ISSN : 1411-4674. Pasca Sarjana Ilmu dan Teknologi Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.</li> <li>• 2016. Optimasi Antioksidan dengan Lama Fermentasi yang Berbeda</li> </ul>

		<p>pada Telur Infertil Sisa Hasil Penetasan (Rajma Fastawa, Nahariah dan Fatma Maruddin). Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan, Vol 16 No.2 :58-65. Sarjana Ilmu dan Teknologi Peternakan, Universitas Hasanuddin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Organoleptik Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Ekstrak Daun Binahong (<i>Anredera cordifolia</i> (Ten) Steenis) dan Sukrosa (Dwi Maryana, Ratmawati Malaka dan Fatma Maruddin)</li> <li>• 2017. Karakteristik Edible Film Berbahan Whey dan Kasein yang Menggunakan Jenis Plasticizer Berbeda (Fatma Maruddin, Ambo Ako, Hajrawati dan M. Taufik). Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan, 5 (2) : 97-101. Januari 2017. ISSN: 2066-6216, ISSN Elektronik : 2476-9444.</li> <li>• 2017. Karakteristik Dangke dengan Penambahan <i>Lactococcus lactis</i> pada Suhu Pemeraman Berbeda (Syahriana Sabil, Ratmawati Malaka dan Fatma Maruddin). Jurnal Sains dan Teknologi, Vol 17 No. 2, 199-203, Agustus 2017. ISSN : 1411-4674. Pasca Sarjana Ilmu dan Teknologi Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar.</li> <li>• 2018. Aktivitas Antibakteri, Nilai pH dan Kadar Asam Laktat Kefir dengan Penambahan konsentrasi Sukrosa (Ali Mah'sum, Fatma Maruddin dan Wahniyathi Hatta). Jurnal Sains dan Teknologi, Vol 18 No. 1, 69-73, Desember 2018</li> <li>• 2018. Karakteristik Mikrobiologi dan Kimia <i>Lactobacillus plantarum</i> sebagai Starter untuk Produk Fermentasi (Rajmi Faridah, Fatma Maruddin dan Farida Nur Yuliati). Tropical Livestock Journal, Vol 2. No.1, 37-46, Mei 2018. ISSN : 2597-7032. Program Studi Peternakan. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Muhammadiyah Sinjai.</li> <li>• 2018. Karakteristik Edible Film Berbahan Whey Dangke dengan Penambahan Karagenan (Fatma Maruddin, Ratmawati, Fahrullah dan Muhammda Taufik). Jurnal Veteriner, 19 (2): 291-297. pISSN:1411-8327; eISSN: 2477-5665.</li> <li>• 2018. Perbandingan Kualitas Fisikokimia Kefir Susu Kambing dengan Kefir Susu Sapi (Sulmiyati, Nur Saidah Said, Deka Uli Fahrodi, Ratmawati Malaka, dan Fatma Maruddin). Jurnal Veteriner, 19 (2): 263-268. pISSN:1411-8327; eISSN: 2477-5665.</li> </ul>
Activities in specialist bodies over the last 5 years	:	-

--	--	--