

STAFF HANDBOOK



Name	Dr. Prima Retno Wikandari, M.Si.		
Position	Lecturer on Biochemistry		
Academic Career	Bachelor Degree (Chemistry)	ITB, Indonesia	1988
	Master Degree (Food Science)	IPB, Indonesia	1994
	Doctoral Degree (Food Science)	UGM, Indonesia	2011
Employment	Position	Employer	
	Associate Professor	Universitas Negeri Surabaya - Indonesia	
Research and Development Project Over the Last 5 Years	Title	Funder	Year
	Meningkatkan Imunitas Seluler Dan Humoral Melalui Penggunaan Inhibitor Alami Pada Sirup Prebiotik Yacon (Smallanthus Sonchifolia): Upaya Menghadapi Covid-19	Penelitian Penugasan Unesa	2020
	Potensi Antioksidan Pada Susu Kedelai Rempah Untuk Meningkatkan Sistem Imun Sebagai Penangkal Covid 19	PNBP FMIPA	2020
	Optimalisasi Pembuatan dan Pengembangan Produk Makanan Olahan Biji Rambutan sebagai Pilot Plan Skala Industri Menuju Ketahanan Pangan Unggulan Koridor Ekonomi Jawa (Tahun II)	MP3EI	2018
	Single Pikel Garlic (Allium sativum) Product Development as a Synbiotic Functional Food Innovation	PNBP FMIPA Unesa	2019
	Uji Kualitas Air Minum dalam Kemasan Produksi Unesa	Penelitian Dana PNBP FMIPA Unesa	2018
	Mempertahankan Kadar Komponen Bioaktif Umbi Yacon [Smallanthus sanchifolia (Poepp.et Endl.) H.Robinson] melalui Variasi Ketinggian Daerah Tanam dan Waktu Panen Serta Inhibitor Alami	DIPA Unesa-Pasca	2018
	Optimasi Waktu Fermentasi Pikel Yacon (Smallanthus Sonchifolius) dengan Kultur Starter Lactobacilus	Penelitian Kebijakan FMIPA Unesa	2017

	Plantarum B1765 sebagai Alternatif Wirausaha Pangan Fungsional Probiotik		
	Optimalisasi Pembuatan dan Pengembangan Produk Makanan Olahan Biji Rambutan sebagai Pilot Plan Skala Industri Menuju Ketahanan Pangan Unggulan Koridor Ekonomi Jawa (Tahun I)	MP3EI	2017
	FOS Umbi Yacon [Smallanthus Sanchifolla (Poepp.et Endl.) H.Robinson] sebagai Prebiotic dan Sinbiotik untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri Pathogen (Tahun I)	PUPT-IDB	2016
Community Service Over The Last 5 Years	Title	Funder	Year
	Pelatihan Pembuatan Sari Kedelai Rempah Untuk Peningkatan Daya Tahan Tubuh Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19 Bagi Dharma Wanita FMIPA Unesa		2020
	Pelatihan Pembuatan Yoguhrt Buah Segar untuk Peningkatan Perekonomian Masyarakat Kabupaten Kediri (Anggota)		2018
	Pengembangan Strategi Pemasaran Umbi Yacon dan Cocktail Yacon Menuju Produk Unggulan Kota Lumajang		2018
	Pembuatan Yoghurt Sari buah Di Masyarakat Kabupaten Sumenep Madura (Anggota)		2019
	Pelatihan Pembuatan Yoghurt sebagai Upaya Peningkatan Nilai Gizi terhadap EkonoHri Hasil Peternakan Sapi perah di Kabupaten Blitar		2017
	Pembuatan Produk Olahan Yacon sebagai Upaya Peningkatan Kesehatan Masyarakat Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang (Anggota)		2017
Industry Collaborations Over the Last 5 Years	Title	Partner	Year
Patents and Property Right	Title	Patent ID	Year
	Penggunaan Kultur Starter Lactobacilus Plantarum B 1765 Untuk Memperbaiki Mutu Bekasam	DP000058520	2019
Important Publications	1. Wikandari, P.R. Yuanita, L., Cahyaningrum, S.E., Herdyastuti, N. Pelatihan Pembuatan Sari Kedelai Rempah Untuk Peningkatan Daya		

Over the Last 5 Years

- Tahan Tubuh Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat* 6 (2), 155-160.
2. Yuanita, L., **Wikandari, P.R.**, Avandi, R.I. Sabtiawan, W.B., Sari, D.A.P., Purnama, E.R., and Maulidah, E.Y. (2021). Natural Inhibitors to Increase the Antioxidant Activity of Yacon Tubers Syrup. *Journal of Physics: Conference Series* 1747 (1), 012041.
 3. **Wikandari, P.R.**, et.al. (2020). Antioxidant Properties of Single Garlic (*Allium sativum*) Pickle. Digital Press Life Sciences Digital Press Life Sciences <https://doi.org/10.29037/digitalpress.22333>. Vol 2:00006 (2020)
 4. Yuanita, L., Sabtiawan, W.B., **Wikandari, P.R.**, and Sari, D.A.P. (2020). Fruktooligosaccharides of Yacon Tubers (*Smallanthus sonchifolia*) on Variation in Height of Planting Area, Harvest Time and Storage with Natural Inhibitors. *International Joint Conference on Science and Engineering 2021* 277-281 <https://doi.org/10.2992/aer.k.201124.050>
 5. **Wikandari, P.R.**, Panggayuh, D.P.P., and Dhana, I.G.N.A.O. (2019). Isolation and Utilization of Protease Lactic Acid Bacteria as Meat Tenderizer. *Atlantis Highlights in Chemistry and Pharmaceutical Sciences, Atlantis Press. Vol 1, pp: 60-62.*
 6. **Wikandari, P.R.**, Rafsanjani, E.R., and Puspitasari, K.N. (2018). The Potential of Yacon Root [*Smalanthus sonchifolius* (Poepp.et Endl.) H.Robinson] as Prebiotics to Stimulate Growth of *Lactobacillus plantarum* B1765. *Advances in Engineering Research, Atlantis Press. Vol. 171*
 7. Yuanita, L., **Wikandari, P.R.**, and **Sabtiawan, W.B.** (2018). The Effect of Storage and Boiling Point of Yacon Tubers to SCFA and Lactic Acids Concentration by Bifido Bacterium Longum Reuter ATCC 17707 and *Lactobacillus acidophilus* IFO 23951. *Rasayan Journal Chemistry. Vol. 11 No. 4, pp: 1634-1642.*
 8. Yuanita, L., Puspitasari, R.P., **Wikandari, P.R.**, Sabtiawan, W.B., and Sari, **D.A.P.** (2017). Budidaya dan Pemanfaatan Tanaman Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) Untuk Meningkatkan Potensi Alam dan Pemberdayaan Masyarakat Desa Argosari, Kecamatan Senduro, Kabupaten Lumajang (Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) Cultivation and Utilization to Increase Natural Potential and Community Empowerment of Argosari Village, Senduro District, Lumajang Regency (Co - Author)). *Jurnal Abdi. Vol. 2 No. 2 pp: 23-29.*
 9. Sujadmiko, W.K.K.Y., and **Wikandari, P.R.** (2017). Resistensi Antibiotik Amoksisilin pada Strain *Lactobacillus plantarum* B1765 sebagai Kandidat Kultur Probiotik (Author) (Amoxicillin Antibiotic Resistance in *Lactobacillus plantarum* B1765 Strains as Probiotic Culture Candidates. *UNESA Journal of Chemistry. Vol. 6 No. 1*
 10. Junaidi, A. and **Wikandari, P.R.** (2017). Pengaruh Lama Fermentasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* B1765 terhadap Mutu Pikel Umbi Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) (Effect of *Lactobacillus plantarum* B1765 Lactic Acid Bacteria Fermentation Time on the Quality of Pellets of Yacon Bulbs (*Smallanthus sonchifolius*)). *UNESA Journal of Chemistry. Vol. 6, No. 2.*
 11. **Khoiriyah, I.L.**, and **Wikandari, P.R.** (2017). Pengikatan Garam Empedu oleh Bekasam Bandeng (*Chanos chanos*) yang Difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum* B1765 secara In Vitro (Author) (Binding Salt Bile by Former Milkfish (*Chanos chanos*) Fermented with *Lactobacillus plantarum* B1765 by In Vitro (Author)). *UNESA Journal*

	of Chemistry. Vol. 6, No. 1.		
Activities in Specialist Bodies Over the Last 5 Years	Organization	Position	Period
	Internal Academic Quality Insurance of Universitas Negeri Surabaya	Head of Accreditation Centre	2016- 2020