

## RIWAYAT HIDUP

**Prof.Dr.Ir.H. Dedi Fardiaz M.Sc.**

NIP	:	130367114
Pangkat/Golongan	:	Pembina Tingkat I/IVb
Jabatan Pengajar	:	Guru Besar Madya dalam Ilmu Proses Termal
Unit Kerja	:	Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
Tempat/Tgl. Lahir	:	1 Oktober 1948
Agama	:	Islam
Status Keluarga	:	
Isteri	:	Prof.Dr.Ir.Hj. Srikandi Fardiaz M.Sc.
Anak	:	Miristika Mendez Yasmin

### Pendidikan

1. Ph.D., Ilmu Pangan, 1980, Michigan State University, East Lansing, Michigan, USA.
2. M.Sc., Ilmu Pangan, 1977, Michigan State University, East Lansing, Michigan, USA.
3. Sarjana Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi dan Mekani-  
sasi Pertanian, 1972, Institut Pertanian Bogor.

### Pelatihan

1. Training in Food and Nutrition Policy, 1977, Massachusetts Institute  
of Technology, Cambridge, Massachusetts, USA.
2. Soybean Processing for Food Uses, 1982, University of Illinois,  
Urbana, USA.
3. Audiovisual Planning and Production, 1982, Rochester Institute of  
Technology, New York, dan University of Hawaii, Hawaii, USA.

## **Riwayat Pekerjaan**

1. Sekretaris Lembaga Penelitian, IPB, 1993 - sekarang.
2. Ketua Program Studi Diploma Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, 1993 - sekarang.
3. Pj. Direktur Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, 1995 - sekarang.
4. Ketua Badan Pekerja Lembaga Penelitian IPB, 1992 - 1994.
5. Wakil Ketua Sumberdaya Informasi, IPB, 1992 - 1994.
6. Kepala Laboratorium Kimia Pangan, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, 1989 - 1994.
7. Kepala UPT Produksi Media Informasi, LSI, IPB, 1988 - 1993.
8. Kepala Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, 1986 - 1995.
9. Ketua Program Studi Ilmu Pangan, Program Pascasarjana, IPB, 1984 - 1987.
10. Ketua Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, 1981 - 1987.

## **Perkuliahan**

1. Program Diploma Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB:
  - a. Pengantar Teknologi Pangan
  - b. Metode Inspeksi
2. Program Sarjana Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB:
  - a. Analisa Pangan
  - b. Teknologi Karbohidrat
  - c. Teknologi Pengalengan Pangan
  - d. Metode Penulisan dan Penyajian Ilmiah
3. Program Magister dan Doktor Ilmu Pangan, Program Pascasarjana, IPB:
  - a. Proses Termal

- b. Teknik Penelitian Protein
- c. Analisis Pangan Lanjut

### Bimbingan Mahasiswa

1. Telah meluluskan 71 Sarjana (sebagai Pembimbing Utama), dan masih membimbing 10 mahasiswa program sarjana.
2. Telah meluluskan 50 Magister, dan masih membimbing 2 mahasiswa program magister.
3. Telah meluluskan 9 Doktor, dan masih membimbing 8 mahasiswa program doktor.

### Karya Ilmiah Buku dan Bahan Pengajaran

- ✓ 1. Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia, Jakarta.
2. Fardiaz, D. 1988. Media komunikasi baru. *Di dalam buku: Komunikasi Masa dan Pembangunan Pedesaan di Negara-Negara Dunia Ketiga: Suatu Pengantar* (Jahi, A., Ed.). PT. Gramedia, Jakarta.
3. Fardiaz, D., Z. Noor, M. Kozaki, T. Sugahara, M. Tsujimura, and T. Tadokoro. 1989. *Studies on The Nutrition Aspects of Indigenous Fruits, Vegetables and Some Processed Foods in Indonesia*. Private University Foundation, Japan.
4. Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budijanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. IPB Press, Bogor.
5. Fardiaz, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Kromatografi Gas dalam Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.

6. Slamet, D.S., M.K. Mahmud, Muhilal, D. Fardiaz, dan J.P. Simarmata. 1990. Pedoman Analisis Zat Gizi. Departemen Kesehatan, RI., Jakarta.
7. Fardiaz, D. 1991. Hidrokoloid. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
8. Fardiaz, D. 1992. Teknik penyajian hasil penelitian. *Di dalam buku: Bunga Rampai Metodologi Penelitian* (Rifai, M.A. dan A. Sakri, eds.). Direktorat Binlitabmas, Ditjen Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
9. Pudjaatmaka, H, D. Fardiaz, dan A. Taufik. 1992. Kamus Kimia Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, RI, Jakarta.
10. Fardiaz, D., N. Andarwulan, C.H. Wijaya, dan N.L. Puspitasari. 1992. Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan. IPB Press, Bogor.
11. Oei, B.L., A., Buchanan and D. Fardiaz. Eds. 1993. Development of Food Science and Technology in Southeast Asia. Published by IPB Press for National Institute of Sciences and Indonesian Association of Food Technologist.
12. Fardiaz, S. dan D. Fardiaz. 1994. Pedoman Penulisan dan Penyajian Ilmiah. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

### **Karya Ilmiah Publikasi dan Makalah Seminar**

#### *Internasional*

1. Fardiaz, D. and P. Markakis. 1979. Amines in fermented fish paste. *J. Food Sci.* 44(5): 1562.
2. Fardiaz, D. and P. Markakis. 1981. Degradation of phytic acid in oncom (fermented peanut press cake). *J. Food Sci.* 46(2): 523

3. Fardiaz, D. and P. Markakis. 1981. Oligosaccharides and protein quality of oncom. *J. Food Sci.* 46(6): 1970
4. Fardiaz, D. And S. Fardiaz. 1984. The role of molds in the degradation of oligosaccharides and phytic acid in fermented foods. *In: Research in Agricultural Microbiology in Southeast Asia.* SEAMEO, Biotrop.
5. Fardiaz, D. 1984. Liberation of fatty acids during fermentation of peanut press cake. *Proceedings of the IPB-JICA International Symposium on Agricultural Products Processing and Technology.* July 31 - August 2, 1984, IPB, Bogor.
6. Fardiaz, D. and E. Wahab. 1985. The effects of types of starch on gelling properties of Black Cincau. *Proceedings of the Association of Southeast Asian Institutions of Higher Learning Seminar on Food Technology and Nutrition.* July 8-10, 1985. Yogyakarta.
7. Fardiaz, D. 1987. Oncom: Fermented peanut press cake -- A Unique Indonesian traditional fermented food. *In: Traditional Foods and Their Processing in Asia.* Nodai Research Institute, Tokyo University of Agriculture, Tokyo, Japan.
8. Wirakartakusumah, M.A. and D. Fardiaz. 1991. Problems and Prospects of Canning in Indonesian Food Industries: A Case Study. 8th World Congress of Food Science and Technology, Toronto, Canada, 29 September 4 Oktober 1991.
9. Fardiaz, D. 1992. Determination of Oxidation Induction Period Utilizing a Conductivity Meter. Paper presented at the Second ASIA-PACIFIC Regional Seminar on Development in Food Analysis. Kuala Lumpur, Malaysia, November 17-19.
10. Fardiaz, D., S. Fardiaz dan C.H. Wijaya. 1992. Antioxidant and Anti-microbial Activities of Food Flavourings. Symposium on *Flavour Technology and Its Application in The Food Industry*, Jakarta, 26 November 1992.

11. Fardiaz, D. 1993. Developments and Trends for Food Ingredients in Indonesia. Conference, Food Ingredients Asia, Singapore, 20-22 April 1993.
12. Fardiaz, D. 1993. *Black Cincau*, A Traditional Dessert Gel. Conference, Food Ingredients Asia, Singapore, 20-22 April 1993.
13. Stoots, J.A.M., B. Heryanto, D. Fardiaz, S. Fardiaz, and B.J. Hartog. 1993. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Based Studies to Improve the Safety of Streetfoods. *In: Development of Food Science and Technology in Southeast Asia*. (Oei B. L., A. Buchanan, dan D. Fardiaz, eds.). IPB Press. Bogor.
14. Wijaya, C.H., A. Prihatna, Suliantari, D. Fardiaz, and H. Nishimura. 1993. Pickling of Chive (*A. schoenoprasum* L.) And Its Influence on Flavour and Bioactive Compounds. *In: Development of Food Science and Technology in Southeast Asia* (Oei B. L., A. Buchanan, dan D. Fardiaz, eds.). IPB Press. Bogor.
15. Puspitasari-Neinaber, N.L., D. Fardiaz, and M. Sumardi. 1993. Selection of Natural Antioxidant from Spices. *In: Development of Food Science and Technology in Southeast Asia* (Oei B. L., A. Buchanan, dan D. Fardiaz, eds.). IPB Press. Bogor.
16. Fardiaz, D. and E. Romlah 1993. Antioxidant Activity of Picung (*Pangium edule* Reinw) Seed. *In: Development of Food Science and Technology in Southeast Asia* (Oei B. L., A. Buchanan, dan D. Fardiaz, eds.). IPB Press. Bogor.
17. Anwar, A., D. Fardiaz, and C.H. Wijaya. 1993. Isolation of Natural Antioxidant from Fermented Picung (*Pangium edule* Reinw) Seed. *In: Development of Food Science and Technology in Southeast Asia* (Oei B. L., A. Buchanan, dan D. Fardiaz, eds.) IPB Press. Bogor.

18. Betty S.L. Jenie, S. Partoatmodjo, S.T. Soekarto, S. Fardiaz, D. Fardiaz, and Aunuddin. 1993. Utilization of Tapioca Waste for Cellulase Production by Immobilized *Trichoderma reesei*. In: Development of Food Science and Technology in Southeast Asia (Oei B. L., A. Buchanan, dan D. Fardiaz). IPB Press. Bogor.
19. Fardiaz, D. 1994. Determination of oxidation induction period utilizing a conductivity meter. ASEAN Food Journal Vol. 9 (1): 41-43.
20. Fardiaz, D., D. Nuraini, N.L. Puspitasari-Nienaber and A.M. Syarief. 1994. Gelatinization profile of tapioca starch as affected by gel-forming component of *black cincau*. Paper presented at 5<sup>th</sup> Asean Food Conference, July, 26-29, 1994, Kuala Lumpur, Malaysia.
21. Fardiaz, D., A. Apriyantono, F. Kusnandar, N. Andarwulan, and E. Prangdimurti. 1994. Ratio of 7S/11S protein fraction in twenty soybean varieties and its relationship with texture characteristics of tofu. Paper presented at 5<sup>th</sup> Asean Food Conference, July, 26-29, 1994, Kuala Lumpur, Malaysia.
22. Purwadaria, H.K., D. Fardiaz, and I.B. Gunadnya. 1994. Studies of modified atmosphere storage of fresh Salak (*Salacca edulis* Reinw.). Paper presented at 5<sup>th</sup> Asean Food Conference, July, 26-29, 1994, Kuala Lumpur, Malaysia.
23. Fardiaz, D. 1995. Health Benefits of Soluble Fiber and Oligosacharides in Functional Foods. Paper Presented at Seminar on Ingredients of Functional Foods. Surabaya, September 11, 1995.
24. Lancon, F., D. Fardiaz, L. Herlina, and N.L. Puspitasari. 1996. Soybean Characteristics Effect on Tahu Quality in Small-Scale Processing Units. In: Proceedings of the Second International Soybean Processing and Utilization Conference, January 8-13, 1996, Bangkok, Thailand (A. Buchanan, Ed.). Department of Agricultural Extension, Ministry of Agriculture and Cooperative, Thailand.

*Nasional*

1. Fardiaz, D. 1985. Kamaboko, produk olahan ikan yang berpotensi untuk dikembangkan. *Media Teknol. Pangan* 1(2): 1
2. Fardiaz, D. 1987. Hidrokoloid dalam industri pangan. *Di dalam: Risalah Seminar Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additives)*. PATPI, GAPMMI, dan PAU Pangan dan Gizi, IPB
3. Malik, D.D., D. Fardiaz, S. Fardiaz, dan B.S.L. Jenie. 1987. Pengaruh karboksimetilselulosa terhadap kestabilan emulsi dan mutu krim kelapa. *Media Teknol. Pangan* 3(1-2): 62
4. Fardiaz, D. 1988. Pengenalan Proses Hulu dan Hilir dalam Fermentasi Pangan Industrial. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
5. Fardiaz, D. 1989. Kromatografi Gas Dalam Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan RI, Bogor.
6. Mangkuprawira, S. dan D. Fardiaz. 1989. Aspek Sosio-Ekonomi-Teknologi Makanan Jajanan dalam Diversifikasi Pangan. Departemen Kesehatan, Jakarta, 3 Juni 1989.
7. Mokoginta, I., D.S. Moeljohardjo, K. Sumawidjaja, dan D. Fardiaz. 1989. Kebutuhan ikan lele (*Clarias batrachus*) akan asam lemak linoleat dan linolenat. *Forum Pasca Sarjana, Tahun* 12 (2): 65-73.
8. ✓ Edi, S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1990. Produksi aflatoksin dari *Aspergillus flavus* dan destruksinya selama fermentasi bungkil kacang tanah oleh *Neurospora sitophila*. *Bul. Penel. Ilmu dan Teknol. Pangan* 1 (1): 18-31.
9. Sumanti, D.M., S. Fardiaz, D. Fardiaz, dan D. Daulay. 1990. Studi bakteriologi bakasang suatu Produk Fermentasi Jerohan Ikan. *Media Teknol. Pangan* 4 (1): 42-52.
10. Fardiaz, D. 1990. Deep Fried Foods. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.



11. Fardiaz, D. 1990. Media Instruksional. Lokakarya "*Writing of Lecture Notes and Manual for Practical Exercises*". Cipayung 15-21 July, 1990.
12. Fardiaz, D. dan D. Muchtadi. 1990. Perubahan Mutu Pangan Selama Pengumpulan, Penyimpanan dan Pengolahan. Balai Sidang Senayan, Jakarta, 15 Oktober 1990.
13. Fardiaz, D. dan L.E. Radiati. 1991. Produk Rennin dari Limbah Industri Minyak Jagung. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
14. Fardiaz, D., Mappiratu, S. Fardiaz, dan A. Rachman. 1991. Produksi Beta Karotin dari Limbah Industri Tapioka. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
15. Muchtadi, D. dan D. Fardiaz. 1991. Penanganan Pasca Panen dan Pengolahan Hasil Hortikultura. Departemen Pertanian, Jakarta, 4 Februari 1991.
16. Fardiaz, D. 1991. Analisis Instrumental Minyak dan Lemak Makan. BBIHP, Departemen Perindustrian, Bogor, 8 Mei 1991.
- ✓ 17. Fardiaz, D. dan M.A. Wirakartakusumah. 1991. Teknologi Pengolahan, Pengawetan dan Pengemasan Pangan Nabati (Peluang, Kendala, dan Prospek). Diskusi Pangan PII, Jakarta, 23 Mei 1991.
18. Syarief, R., D. Fardiaz, B. Enie, dan Y. Haryadi. 1991. Peranan Perguruan Tinggi dalam Bidang Teknologi Pengolahan Untuk Pengembangan Agroindustri. Alsintani, Departemen Perindustrian, Jakarta, 7-8 November 1991.
19. Fardiaz, D. 1992. Analisis Air dalam Bahan dan Produk Pangan. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
20. Fardiaz, D. 1992. Analisis Karbohidrat. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
21. Fardiaz, D. 1992. Analisis Protein. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

22. Fardiaz, D. 1992. Pernyataan Pada Label Yang Dapat Menyesatkan, Berlebih-lebihan dan Tidak Wajar. Lokakarya Ditjen POM, Departemen Kesehatan, Jakarta, 23 April 1992.
23. Fardiaz, D. 1992. Perkembangan Bioteknologi dalam Rekayasa Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, Univ. Katolik Widya-Mandala, Surabaya, 15 Mei 1992.
24. Fardiaz, D. 1992. Analisis Kimia Produk Pangan. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor 3-22 Agustus 1992.
25. Fardiaz, D. 1992. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor 3-22 Agustus 1992.
26. Fardiaz, D. 1992. Penentuan Ketidakpastian (*Uncertainty*) dalam Pengujian Kimia. BBIHP, Departemen Perindustrian, Bogor, 14-19 September 1992.
27. Fardiaz, S. dan D. Fardiaz. 1992. Makanan Jajanan dan Peluang Peningkatannya. Kongres Nasional IX PERSAGI, Semarang, 17-19 November 1992.
28. Fardiaz, D. 1992. Refrigerated Container for Transportation of Fresh Fruits and Vegetables. Seminar *Fruit and Vegetable Handling and Processing*, IUC for Food and Nutrition, IPB, Bogor, 21 November 1992.
29. Fardiaz, S. dan D. Fardiaz. 1992. Ketahanan Mikroorganisme terhadap Proses Pengolahan Pangan. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
30. Fardiaz, D. dan N. Andarwulan. 1992. Pengembangan Produk Pati dan Pati Termodifikasi (*Modified Starch*) dari Pati Jagung Sebagai Bahan Baku Industri. LP-IPB, Bogor, 5 Desember 1992.
31. Fardiaz, D., A. Apriyantono, dan Suyanto. 1992. Identifikasi Gula dan Asam Buah Menteng serta Evaluasi Nisbah Gula Sari Asam Sari Buahnya. *Bul. Pen. Ilmu Tek. Pangan* 3 (1): 5-14.

32. Fardiaz, D., N. Andarwulan, dan P. Suriadi. 1993. Modifikasi pati dari beberapa varietas jagung (*Zea mays* L.) dengan cara oksidasi. *Bul. Pen. Ilmu dan Teknol. Pangan* 4 (1): 9-19.
33. Fardiaz, D. 1993. Bahan Dasar untuk Makanan dalam Kemasan. Makalah disampaikan pada Pelatihan Pengawasan dan Pengendalian Mutu Makanan yang Dikemas. 24 Mei s/d 9 Juni, 1993. Pusat Pelatihan Ekspor Indonesia, Departemen Perdagangan, RI.
34. Fardiaz, D. 1993. Berbagai Upaya dalam Meningkatkan Kerjasama antara Perguruan Tinggi dan Industri. Seminar Fakultas Peternakan, IPB, 12 Juni 1993.
35. Fardiaz, D. 1993. Bahan Tambahan Makanan dan Makanan Olahan. Seminar Nasional *Sertifikasi dan Labelisasi Makanan Halal*, MUI, Jakarta, 9 November 1993.
36. Fardiaz, D. 1993. Modifikasi struktur pati untuk perluasan penggunaannya dalam industri. *Agrotek* 1(1): 16-19.
37. Fardiaz, D., A. Indra, dan L. Kartikasari. 1993. Penurunan Kandungan Oksigen Dalam Kemasan Dengan Katalis untuk Memperpanjang Masa Simpan Produk Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
38. Fardiaz, D. 1993. Disain Pesan Makalah Penulisan Naskah TV/Video Instruksional. IPB-UNTAR, 8-13 Feb. 1993.
39. Fardiaz, D. 1993. Penulisan Naskah Program Media TV/Video/Film Pendidikan. FMIPA, IPB 15-18 Pebruari 1993.
40. Fardiaz, D. 1993. Teknik Penyajian Hasil Penelitian (Dengan Transparansi, Slide atau Poster) Jurusan TPG, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
41. Fardiaz, D. 1993. Penerapan *Good Laboratory Practices* dalam Menunjang Sistem Jaminan Mutu Pangan. Jurusan TPG, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

42. Fardiaz, D. 1993. Proses Termal Pendinginan dan Pembekuan Jurusan TPG, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
43. Fardiaz, D. 1993. Teknologi Pangan. Jurusan TPG, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
44. Fardiaz, D. 1993. Bahan Tambahan Makanan dan Makanan Olahan. Seminar Nasional *Sertifikasi dan Labelisasi Makanan Halal*, MUI, Jakarta, 9 November 1993.
45. Fardiaz, D. E.S. Mudjajanto, N. Andarwulan, dan S. Koswara. 1993. Kajian Karakteristik Pigmen Alami Bahan Pangan: Komponen Pembentuk Warna Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). Seminar PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor, 11 Desember 1993.
46. Fardiaz, D. dan N. Andarwulan. 1993. Penetapan Umur Simpan (*Shelf-Life*) Produk Pangan Kering. Jurusan TPG, Desember 1993.
47. Chairunnisa, T., D. Fardiaz, dan S. Fardiaz. 1994. Diversifikasi Produk Kaseinat dalam Menunjang Pendayagunaan Susu Sapi Substandar. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
48. Fardiaz, D. 1994 Karakterisasi dan Modifikasi Sifat Fungsional Protein Berbagai Varietas Kedelai Untuk Tujuan Diversifikasi Bahan Baku dan Produk Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
49. Andarwulan, N. dan D. Fardiaz. 1994. Isolasi dan Karakterisasi Antioksidan Alami dari Jinten (*Cuminum Cyminum* Linn.) Fakultas Teknologi Pertanian, IPB
50. Fardiaz, D. 1994. Proses Termal Dalam Industri Pangan. Pusat Pelatihan Ekspor Indonesia. Departemen Perdagangan, 11 Januari 1994.
51. Fardiaz, D. 1994. Benefit of soluble fiber for health. *Bul. Teknol. dan Industri Pangan* Vol. 5 (2): 82-92.

52. Fardiaz, D. 1994. *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*. Pusat Pelatihan Ekspor Indonesia, Departemen Perdagangan, 11 Januari 1994.
53. Fardiaz, D. 1994. Visualisasi dalam Penyajian Ilmiah Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
54. Fardiaz, D. dan S. Fardiaz. 1994. Keamanan Makanan Jajanan. Semiloka Program Diseminasi Pembinaan Usaha Makanan Jajanan, Bogor, 8-10 Februari 1994.
55. Fardiaz, D. 1994. Teknologi Pangan, Peranan dan Peluangnya dalam Pengembangan Agribisnis. Ceramah MMA, IPB, Bogor, 12 Februari 1994.
56. Fardiaz, D. 1993. Kromatografi Cair Dalam Analisis Kimia. Ceramah R&D Indofood, Jakarta, 15 Februari 1994.
57. Fardiaz, D. dan Gardjito. 1994. Teknik Penyajian Ilmiah. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
58. Fardiaz, D. 1994. Perubahan Komponen Makanan Selama Pengolahan. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB
59. Fardiaz, D. 1994. Diversifikasi Kegunaan Komoditas Kedelai. Seminar Agribisnis Kedelai dalam Negeri, 13 Juni 1994.
60. Mangkuprawira, S. dan D. Fardiaz. 1994. Pelaksanaan dan Program Keterkaitan antara Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat IPB, Sawangan 4-7 Agustus 1994.
61. Fardiaz, D. 1994. Retort dan Pengoperasiannya. Makalah disampaikan pada Lokakarya Aplikasi Kontrol Proses Termal dalam Meningkatkan Mutu Produk Pangan. GAPMMI dan BPEN, Departemen Perdagangan, 23-25 Agustus, 1994.

62. Fardiaz, D. 1994. Tinjauan Umum Kerjasama Perguruan Tinggi, Pemerintah, dan Swasta. Bidang Penelitian. Seminar Nasional SDM Agribisnis. Bogor, 20 September 1994.
63. Fardiaz, D. 1995. Keamanan dan Kualitas Makanan Jajanan LPM, IPB-DEPKOP & PPK, 19-21 Januari 1995.
64. Fardiaz, D. 1995. Uji Sensori dalam Pengendalian Mutu Pangan: Uji Deskriptif. Makalah disampaikan pada Pelatihan Singkat Uji Sensori dalam Pengendalian Mutu Pangan, 29-31 Agustus 1995, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
65. Satari, U., D. Fardiaz, dan A. Vitayala S. Hubeis. 1995. Kasus Proyek Program Pembinaan Pengusaha Kecil Makjan. Cisarua, 9-11 Agustus 1995.
66. Fardiaz, D. 1996. Rekayasa Gerobak Dorong untuk Peningkatan Kualitas Makjan dan Citra Makanan Tradisional Indonesia. Makalah disampaikan pada seminar Nasional Sehari dan Festival Makanan Tradisional/Makanan Jajanan. 9 Januari 1996, Bogor
67. Fardiaz, D. 1996. Water Activity in Food Preservation. Makalah disampaikan pada *Training Program: Industrial Drying Technology of Food and Agricultural Products*. 16-18 Januari, 1996, CREATA, IPB Research Institute, IUC for Food and Nutrition, IPB.
68. Fardiaz, D. 1996. Antioksidan Non-gizi Bahan Pangan Penangkal Radikal Bebas. *Di dalam*: Prosiding Seminar Senyawa Radikal Bebas dan Sistem Pangan: Reaksi Biomolekuler, Dampak Terhadap Kesehatan dan Penangkalan. CFNS, IPB dan Kedutaan Besar Perancis, Jakarta.
69. Fardiaz, D. 1996. Formulasi Makanan dan Minuman Fungsional. Makalah disampaikan pada Kursus Singkat Makanan Fungsional. UGM, Yogyakarta, 8-9 Juli 1996.
70. Fardiaz, D. 1996. Proses Termal Makanan Kaleng Berasam Rendah. Makalah disampaikan pada Kursus Singkat Keamanan Pangan. UGM, Yogyakarta, 8-9 Juli, 1996.

72. Fardiaz, D. 1996. Formulasi Penyerap Oksigen dan Aplikasinya pada Pengemasan dengan Sistem Sirkulasi Kontinyu. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta, 10-12 Juli 1996.
73. Fardiaz, D. 1996. Strategi Pengembangan Bioteknologi Pangan dalam mendukung Industri Pangan di Indonesia. Makalah disampaikan pada Seminar Kebijakan Tata Ruang Nasional dalam Perencanaan dan Pengembangan Pangan, dalam rangka Komperensi Nasional PII '96. BPPT, Jakarta. 8-9 Agustus 1996.
74. Fardiaz, D. dan F.Y. Daywin. 1996. Sistem Penerapan Teknologi Pertanian Terpadu untuk Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri di Pemukiman Transmigrasi. Makalah disampaikan pada Seminar Pengembangan Agribisnis dan Agroindustri di Pemukiman Transmigrasi, IPB, 19 September 1996.
75. Fardiaz, D. 1996. Peranan Media Komunikasi dalam Diseminasi Hasil-Hasil Penelitian. Makalah disampaikan pada ceramah di Pusat Penelitian Tanah dan Agroklimat, Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian, 18 Oktober 1996.
76. Fardiaz, D. 1996. Praktek Pengolahan yang Baik. Makalah disampaikan pada Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan bagi Staf Pengajar. 21 Oktober - 2 Nopember 1996. CFNS, IPB dan Ditjen Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, RI.
77. Fardiaz, D. 1996. Perubahan Sifat Fisiko-Kimia Bahan Selama Proses Ekstrusi, Penggorengan, dan Pemanggangan. Modul Pelatihan Teknologi Ekstrusi, Penggorengan, dan Pemanggangan. CFNS dan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan.
78. Fardiaz, D. 1996. Aspek Mutu dan Keamanan Bahan Tambahan Makanan. Makalah disampaikan pada Seminar Mutu dan Keamanan Pangan Menjelang Tahun 2000. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Jakarta, 7 Nopember 1996.

## Kegiatan Konsultasi

1. National Consultant, *Training Development for BLK Instructor*, World Bank Manpower Development Project, Ministry of Manpower, RI. General Electric, 1987-1990 dan 1991-1992.
2. Konsultan Pengembangan Metode Analisis di Divisi *Quality Assurance*, PT. Foodtech Utama International, 1993-1994.
3. Koordinator, Penyusunan Pedoman dan Petunjuk Teknis Pemeriksaan Sarana Pengolahan Makanan dan Minuman, Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman, Ditjen Pengawasan Obat dan Makanan, Departemen Kesehatan RI, 1994 dan 1996.
4. Konsultan Pelatihan Analisis Makanan untuk Laboratorium Pengujian Makanan, Sucofindo, 2 bulan, 1995
5. National Consultant, *Development of Food Inspector*, WHO Project INO FOS 102, Directorate General of Drug and Food Control, Ministry of Health, RI., 2 months, 1995.
6. National Consultant, *Preparation of Training Program for Food Inspector Classification*, National Environmental Health Programme No.INS/91/019, UNDP, Directorate General of Drug and Food Control, Ministry of Health, R.I., 2 months, 1995.
7. National Consultant, *Preparation of Training Modules for Iodized Salt Producers*, UNICEF, 2 months, 1996.
8. Technical Assistance, Integrated Rural Settlement Development Project, OECF VII, Ministry of Transmigration, 1995-1996.



## Keanggotaan Organisasi Profesi dan Panitia/Badan

1. Anggota Institute of Food Technologists, USA, 1976 -1982.
2. Ketua Umum Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), periode 1988 -1996.
3. Anggota Persatuan Insinyur Indonesia (PII), 1990 - sekarang.
4. Anggota Dewan Editor *ASEAN Food Journal*, 1996 - sekarang.
5. Anggota Dewan Editor *Indonesian Journal of Tropical Agriculture*, 1996 sampai sekarang.
6. Anggota Dewan Editor *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1996 - sekarang.
7. Sekretaris Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika, MUI, 1993 - sekarang.
8. Anggota Tim Ahli Penyusun Kodeks Makanan Indonesia, Ditjen POM, Departemen Kesehatan RI, 1994, 1995, 1996.
9. Ketua Panitia Penyelenggara 4<sup>th</sup> *ASEAN Food Conference '92*.
10. Sekretaris Panitia Pengarah 4<sup>th</sup> *ASEAN Food Conference '92*.
11. Ketua Panitia Pengarah Seminar Nasional Pangan dan Gizi '96.

