SEPTYAN ANGGER PANGESTU

Fresh Graduate |Teknik Pertanian
JawaTimur, Kediri | +62 82132765529 | Septyanangger2001@gmail.com | LinkedIn: Septyan Angger

PROFIL

Lulusan baru (*Fresh graduate,* 2026) S1 Teknik Pertanian, Universitas Brawijaya, dengan fokus pada **pengolahan hasil pertanian, penanganan pascapanen,** dan **pengendalian mutu (*quality control*) bahan nabati.** Berpengalaman dalam pengoperasian pengeringan termal terkontrol (*vacuum drying)* serta analasis sifat fisik - kimia dengan spektrofotometer UV-Vis.

PENDIDIKAN

Universitas Brawijaya - Malang, Jawa Timur **2020 - 2026**
S1 Teknik Pertanian (Fakultas Teknologi Agroindustri dan Biosistem | IPK: 3.23/4.00
Gelar & Fokus Studi: Sarjana Teknik (ST) - Teknologi pascapanen, Rekayasa Pengolahan Pangan, Perpindahan Panas & Massa, Sifat Fisik - Termal Bahan pertanian, serta Instrumentasi Kontrol

PENGALAMAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PT Sinergi Gula Nusantara (SGN) - Pabrik Gula Ngadiredjo **2024**
Peserta Praktik Kerja Lapang - Divisi Quality Control (QC)

- Melaksanakan pengumpulan data primer melalui wawancara bersama staf *Quality Control* dan personel operasional pabrik selama periode luar musim giling, disesuaikan dengan kajian SOP serta rekaman riwayat mutu pabrik
- Memetakan titik kritis pengendalian mutu *(critical control points)* pada stasiun gilingan, pemurnian nira, penguapan, kristalisasi, putaran, serta mengevaluasi pemantuan parameter utama (ICUMSA, kadar air BJB, dan polarisasi terhadap SNI GKP)

PROYEK AKADEMIK

Penelitian Tugas Akhir (Skripsi) - Rekayasa Pascapanen & Evaluasi Mutu **2026**
Laboratorium TPPHP, Universitas Brawijaya
Judul Skripsi: *Prediksi Kadar Klorodil Daun Kelor (Moringa oleifera) Pasca Proses Pengeringan Berbasis Citra Digital dengan Algoritma Random Forest.*

- **Penanganan Pascapanen & Sortasi Bahan:** Melakukan pemanenan terstandar dan sortasi 300 helai sampel daun kelor segar dengan waktu petik pada pagi hari (08.00 - 10.00) posisi ranting *tier* ke - 3 guna menjaga kestabilan fisiologis pigmen dan keseragaman mutu bahan baku.
- **Rekayasa Pengeringan Pascapanen:** Pengeringan sampel daun kelor menggunakan open vakum pada tekanan 60 mbar dengan variasi suhu. 50°C, 65°C, dan 80°C hingga berat konstan ($\Delta w \leqslant$ 0,001 g) untuk mencegah *over - drying* serta menekan degradasi klorofil (retensi terbaik pada 50°C dengan degradasi sebesar 1,84%)
- **Ekstraksi Kimia & Spektrofotometri UV - Vis:** Ekstraksi klorofil dengan etanol PA 96%, Filtrasi Whatman No. 1, dan mengukur absorbansi kuantitatif pada panjang gelombang 469 nm serta 665 nm menggunakn instrumen **Shimadzu UV - 1900i** (metode Wintermans & De mots) sebagai acuan kadar klorofil aktual (mg/g)
- **Evaluasi Degradasi Mutu & Statistika:** Munguji dampak suhu pengeringan terhadap retensi klorofil dengan uji Shapiro Wilk, One Way ANOVA, dan Games Howell (IBM SPSS Statistics); membuktikan suhu 50°C menjaga mutu klorofil dibanding 2 suhu perlakuan lainnya.

KEAHLIAN & KOMPETENSI

- **Pascapanen & Pengolahan Hasil Pertanian:** Penanganan pascapanen produk pertanian, teknologi pengeringan ,sortasi & *Grading* mutu bahan baku, pengukuran kadar air & susut bobot, *Quality Control* (QC) bahan nabati.
- **Instrumen & Analisis Laboratorium:** Spektrofotometri UV - Vis, maserasi & filtrasi, analisis rgravimetri, uji kualitatif makronutrien, SOP & K3 laboratorium.
- **Analisis Data & Perangkat Lunak:** Statistika eksperimental pertanian (Shapiro Wilk, Lavene, One Way ANOVA, Games-Howell, Regresi Linear), IBM SPSS Statistics, Microsoft Excel, Word.
- **Interpersonal & Bahasa:** Ketelitian analitis & observasi mutu, penyusunan laporan ilmiah, dokumentasi riset, manajemen waktu, kerja sama tim; Bahasa indonesia (Fasih), Bahasa inggris (membaca literatur teknis & ilmiah)