

**LEMBAR HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG (PEER REVIEW)
KARYA ILMIAH: PROSIDING**

Judul Karya Ilmiah : Testur, Kualitas Pemasakan dan sensori Karakteristik Laksa Kering Instan Berbahan Baku Tepung Beras Kering Giling Dengan Substitusi Mocaf (Modified cassava flour)
Jumlah Penulis : 2 Orang (Nura Malahayati dan **Hermanto**)
Identitas Prosiding : a. Nama Prosiding : Prosiding Seminar Nasional PATPI 2017
b. ISBN/ISSN : 976-602-72006-3-0
c. Nomor/Volume/Hal : Halaman 337-346
d. Penerbit : Fakultas Pertanian Universitas Lampung
e. Jumlah Halaman : 10 halaman

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (Beri $\checkmark$ pada kategori yang tepat) : ☐ Prosiding Forum Ilmiah Internasional
☒ Prosiding Forum Ilmiah Nasional
☐ Makalah tidak disajikan dalam seminar/symposium.lokakarya, tetapi dimuat dalam prosiding internasional
☐ Makalah tidak disajikan dalam seminar/symposium lokakarya, tetapi dimuat dalam prosiding internasional
☐ Makalah disajikan dalam seminar internasional (Tetapi tidak dimuat dalam prosiding)
☐ Makalah disajikan dalam seminar nasional (Tetapi tidak dimuat dalam prosiding)

I. Hasil Penilaian Validasi:

No.	ASPEK	URAIAN/KOMENTAR PENILAIAN
1	Indikasi Plagiasi	<i>tidak ditemukan indikasi plagiasi</i>
2	Linieritas	<i>sesuai dengan bidang ilmu penulis</i>

II. Hasil Penilaian Peer Review:

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (Isikan di kolom yang sesuai)						Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Prosiding Forum Ilmiah Internasional (Maks. 15)	Prosiding Forum Ilmiah Nasional (Maks. 10)	Makalah Tidak Diseminarkan tetapi dimuat dalam prosiding internasional (Maks. 10)	Makalah Tidak Diseminarkan tetapi dimuat dalam prosiding nasional (Maks. 5)	Makalah disajikan dalam seminar internasional (Tetapi tidak dimuat dalam prosiding) (Maks. 5)	Makalah disajikan dalam seminar nasional (Tetapi tidak dimuat dalam prosiding) (Maks. 3)	
Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isipaper (10 %)		1					1
Ruang Lingkup dan kedalaman pembahasan (30 %)		3					3
Kecukupan dan Kemutakhiran data/Informasi dan metodologi (30 %)		3					3
Kelengkapan unsur dan Kualitas penerbit / prosiding (30 %)		3					3
Total = (100 %)		10					10
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Anggota Utama)	<i>60% x 10 = 6</i>						

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur	<i>Unsur lengkap dan sesuai</i>
Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan	<i>Pembahasan dalam dan jelas</i>
Kecukupan & Kemutakhiran Data & Metodologi	<i>Data dan metodologi mutakhir</i>
Kelengkapan Unsur & Kualitas Penerbit	<i>Baik</i>

Indralayg, 21/9 - 2019

Penilai 1,

Prof. Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc.

NIP. 195306121980031005

Unit Kerja : Jurusan Teknologi Pertanian FP Unsri

Bidang Ilmu : Kimia Pangan

Jabatan/Pangkat : Guru Besar/Pembina Tk.I(IV/b)

**LEMBAR HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG (PEER REVIEW)
KARYA ILMIAH: PROSIDING**

Judul Karya Ilmiah : Testur, Kualitas Pemasakan dan sensori Karakteristik Laksa Kering Instan Berbahan Baku Tepung Beras Kering Giling Dengan Substitusi Mocaf (Modified cassava flour)
Jumlah Penulis : 2 Orang (Nura Malahayati dan **Hermanto**)
Identitas Prosiding : a. Nama Prosiding : Prosiding Seminar Nasional PATPI 2017
b. ISBN/ISSN : 976-602-72006-3-0
c. Nomor/Volume/Hal : Halaman 337-346
d. Penerbit : Fakultas Pertanian Universitas Lampung
e. Jumlah Halaman : 10 halaman

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (Beri tanda pada kategori yang tepat) : ☐ Prosiding Forum Ilmiah Internasional
☒ Prosiding Forum Ilmiah Nasional
☐ Makalah tidak disajikan dalam seminar/symposium lokakarya, tetapi dimuat dalam prosiding internasional
☐ Makalah tidak disajikan dalam seminar/symposium lokakarya, tetapi dimuat dalam prosiding internasional
☐ Makalah disajikan dalam seminar internasional (Tetapi tidak dimuat dalam prosiding)
☐ Makalah disajikan dalam seminar nasional (Tetapi tidak dimuat dalam prosiding)

I. Hasil Penilaian Validasi:

No.	ASPEK	URAIAN/KOMENTAR PENILAIAN
1	Indikasi Plagiasi	tidak ada indikasi plagiasi
2	Linieritas	sesuai dengan bidang ilmu penulis

II. Hasil Penilaian Peer Review:

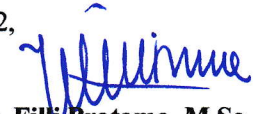
Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (Isikan di kolom yang sesuai)						Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Prosiding Forum Ilmiah Internasional (Maks. 15)	Prosiding Forum Ilmiah Nasional (Maks. 10)	Makalah Tidak Diseminarkan tetapi dimuat dalam prosiding internasional (Maks. 10)	Makalah Tidak Diseminarkan tetapi dimuat dalam prosiding nasional (Maks. 5)	Makalah tidak disajikan dalam seminar internasional (Tetapi tidak dimuat dalam prosiding) (Maks. 5)	Makalah tidak disajikan dalam seminar nasional (Tetapi tidak dimuat dalam prosiding) (Maks. 3)	
Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isi paper (10 %)		1					1
Ruang Lingkup dan kedalaman pembahasan (30 %)		3					2,5
Kecukupan dan Kemutakhiran data/Informasi dan metodologi (30 %)		3					2,5
Kelengkapan unsur dan Kualitas penerbit / prosiding (30 %)		3					3
Total = (100 %)		10					9
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Anggota Utama)	60% x 9 = 5,4						

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur	Unsur sesuai dan lengkap
Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan	Pembahasan dalam dan jelas
Kecukupan & Kemutakhiran Data & Metodologi	Data dan Metodologi mutakhir
Kelengkapan Unsur & Kualitas Penerbit	berstatus penerbit buku dan lengkap

.....
Nuralaga, 24/9 - 2019

Penilai 2,


Prof. Ir. Fidi Pratama, M.Sc., (Hons). Ph.D
NIP. 196606301992032002

Unit Kerja : Jurusan Teknologi Pertanian FP Unsri
Bidang Ilmu : Kimia Pangan
Jabatan/Pangkat : Guru Besar/Pembina Utama Madya (IV/d)