

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

Judul Prosiding (Artikel) : Sensory Properties and Antioxidant Activity of Steamed Rice with Various of Black and White Rice Ratio

Jumlah Penulis : 3 orang

Status Pengusul : Penulis pertama

Nama Pengusul : Oki Krisbianto

Identitas Prosiding :

- a. Judul prosiding : Proceedings - International Food Conference 2016
- b. ISBN : 978-602-61032-1-5
- c. Tahun terbit, tempat pelaksanaan : October 2016, Surabaya
- d. Penerbit / organizer : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- e. Alamat repository PT / web prosiding : <https://scholar.google.co.id/scholar?oi=bibs&cluster=14109608782979531445&btnI=1&hl=en>
- f. Terindeks di (jika ada) : -

Kategori Publikasi Makalah (beri v pada kategori yang tepat) :

Prosiding Forum Ilmiah Internasional

Prosiding Forum Ilmiah Nasional

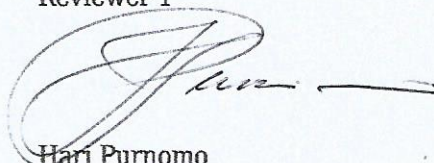
Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Prosiding		Nilai Akhir yang Diperoleh
	Internasional	Nasional	
a. Kelengkapan unsur isi (10.0%)		0.60	0.40
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30.0%)		1.80	1.20
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30.0%)		1.80	1.20
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30.0%)		1.80	1.30
<b>Total = 60% x 10 =</b>		<b>6</b>	<b>4.10</b>

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Perlu ditambahkan ke tujuan penelitian agar abstrak dapat menggambarkan arah & manfaat penelitian.
2. Latar belakang cukup jelas dan ilmiah juga bagi hasil dan pembahasan yang menggunakan hasil-hasil penelitian terdahulu.
3. Metode cukup baik dan ilmiah juga dengan data yang diperoleh cukup baik.
4. Perlu jelaskan prosedurnya di terbitkan oleh siapa dan siapa editornya.

Surabaya, 02-09-2019  
 Reviewer 1



Hari Purnomo  
 NIP : 20160116  
 Unit Kerja : Fakultas Pariwisata  
 Jabatan Akademik Terakhir : Guru Besar  
 Bidang Ilmu : Teknologi Hasil Pertanian

\* dinilai oleh dua reviewer secara terpisah

\*\* coret yang tidak perlu

\*\*\* nasional/terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus

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

Judul Prosiding (Artikel) : Sensory Properties and Antioxidant Activity of Steamed Rice with Various of Black and White Rice Ratio

Jumlah Penulis : 3 orang

Status Pengusul : Penulis pertama

Nama Pengusul : Oki Krisbianto

Identitas Prosiding :

- a. Judul prosiding : Proceedings - International Food Conference 2016
- b. ISBN : 978-602-61032-1-5
- c. Tahun terbit, tempat pelaksanaan : October 2016, Surabaya
- d. Penerbit / organizer : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- e. Alamat repository PT / web prosiding : <https://scholar.google.co.id/scholar?oi=bibs&cluster=14109608782979531445&btnI=1&hl=en>
- f. Terindeks di (jika ada) : -

Kategori Publikasi Makalah (beri v pada kategori yang tepat) :

Prosiding Forum Ilmiah Internasional

Prosiding Forum Ilmiah Nasional

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Prosiding		Nilai Akhir yang Diperoleh
	Internasional	Nasional	
a. Kelengkapan unsur isi (10.0%)		0.60	0.51
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30.0%)		1.80	1.35
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30.0%)		1.80	1.53
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30.0%)		1.80	1.44
<b>Total = 60% x 10.0 =</b>		<b>6</b>	<b>4.83</b>

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- a). Penulisan abstrak sudah memberikan gambaran isi tulisan secara baik dengan menuliskan perlakuan dan parameter uji serta hasil secara jelas, tetapi tujuan penelitian dan analisa hasil secara statistik belum dituliskan.
- b). Ruang lingkup prosiding sudah sesuai dengan bidang penulis (food technologist). Latar belakang ditulis dengan memberikan sitasi penelitian-penelitian sebelumnya yang relevan dan Tujuan dari →

Surabaya, ..11 September 2019  
 Reviewer 1



Dr. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.  
 NIP : 1964060419  
 Unit Kerja : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya  
 Jabatan Akademik Terakhir : Lektor  
 Bidang Ilmu : Teknologi Pangan

\* dinilai oleh dua reviewer secara terpisah  
 \*\* coret yang tidak perlu  
 \*\*\* nasional/terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus

- penelitian ditulis dengan jelas. Pembahasan ditulis dengan menyertakan sitasi hasil penelitian yg relevan dan terdapat pernyataan penelitian lanjutan berdasarkan hasil-hasil yang diperoleh. Terkait dengan judul, data dan pembahasan Sensory Properties sebaiknya diletakkan lebih awal. Penulis kurang cermat dalam memberi pernyataan "signifikan" pada hasil-hasil di Tabel 2, tidak ada penjelasan mengapa hasil TA, TPC, DPPH dari R100 berbeda nyata dengan S100, pengelompokan sampel dalam "low amylose rice" ke dalam standar referensi kurang sesuai, dan tidak ada pernyataan significant/non-significant dari hasil Preference Index S50 dengan perlakuan lainnya.
- c). Kecukupan dan kemutakhiran data yang diberikan baik. Unsur-unsur dalam metodologi belum dituliskan dengan lengkap, seperti : alasan pemilihan varietas beras, cara menghomogenkan campuran beras, jumlah replikasi.
- d). Kelengkapan unsur Prosiding Seminar cukup terpenuhi dengan adanya ISBN, penerbit /organizer, dan editor walaupun asal institusi dan bidang ilmu editor-editor tidak dituliskan.