

REKAPITULASI REKOMENDASI DAN SARAN
SEMINAR KEMAJUAN TESIS 6 - 7 OKTOBER 2025

No	Mahasiswa	Nama Dosen	Peran	Rekomendasi dan Saran
1	Afifah Khairunnisa Baasir	Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M.Sc.	Pembimbing 1	Lanjutkan penelitian tahap I tentang evaluasi stabilitas NLC-TT selama penyimpanan. Siapkan bahan-bahan untuk penelitian tahap II tentang bioaksesabilitas NLC-TT
		Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P, M.Agr.	Reviewer 1	1. Perlu dituliskan referensi acuan pada metode yang akan digunakan 2. Pada bagaiman metode perlu ditambahkan bagian analisis data . Apakah akan dilakukan ulangan percobaan seperti apa ? triplicate misalnya. Kemudian bagaimana uji statistiknya 3. Perlu ditambahkan notasi statistika dan ditambahkan mekanisme mengapa terjadi perubahan pada parameter yang diukur. Akan lebih baik misalnya dilihat keterkaitan antara satu parameter dengan yang lainnya dengan pearson correlation. 4. Semoga lancar penelitiannya
		Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.	Reviewer 2	1. Sebaiknya dijelaskan dulu apa itu NLC, baru kemudian dituliskan dengan singkatan NLC.. 2. Vit E bersifat larut lemak (non polar).. Bagaimana agar Vit E bisa berinteraksi dg air kelapa (polar) ?.. apakah NLC sbg pembawa sekaligus juga berfungsi sbg emulsifier ? atau perlu ditambahkan emulsifier dari luar ? 3. Apa kepentingannya / tujuan analisis stabilitas NLC terhadap gravitasi ? 4. Perlakuan pemanasan NLC pd suhu 105 selama 40 menit ini sebenarnya untuk menggambarkan proses apa ? apakah terkait proses sterilisasi minuman air kelapa ? 5. Lanjutkan..
2	Ahmad Kariel Jude	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Reviewer 1	OPTIMASI PERLAKUAN PENDAHULUAN MENGGUNAKAN BEAD MILL PADA EXTRAKSI PROTEIN DARI AZOLLA SP. MENGGUNAKAN METODE BUBBLE FOAM SEPARATION Judul bingung, terdapat dua kali penggunaan kata menggunakan? apa fungsi mead mill dan apa fungsi bubble foam? Ada apa dengan protein azola? Siapa yang sudah kerjakan ekstraksi proteinnya? Cara apa saja yang sudah digunakan? Lokasi protein ada di mana? Bead Mill... ap aitu? Sudah berhasil digunakan pada produk dengan karakter seperti apa? Kaitkan dengan azola? (Status bahan yang diproses: kering basah/berserat/fragile??, kaitkan). Matrik tujuan-hipotesa..sama sekali belum disinggung di pendahuluan Terdapat 4 faktor yang dilakukan optimasi (pH, beads dan azola ; kecepatan putar; waktu)... metoda optimasi dengan RSM??
		Prof. Dr. Ria Millati, S.T., M.T.	Reviewer 2	1. Hasilnya belum ada 2. Judulnya masih kurang informatif--membuat bingung. Metode bubble foam separation digunakan utk karakterisasi protein. Tapi kalau membaca judul seperti bagian dari metode ekstraksi 3. Rumusan masalah no.2 dan no.3 kurang spesifik, sehingga hipotesis sebagai jawaban sementara atau kesimpulan nanti akan kurang technical.
3	Amirah Ulfah	Dr. Widiastuti Setyaningsih, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 1	Aqueous MeOH? highlight per slide di Result and Discusiion Justifikasi post hoc Presentasi bar penjelasan freeze dry paling rendah satuan further optimization masih g/ml
		Dr. Manikhanda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 1	acoustic avitation--> cavitation alasan penggunaan Fisher LSD faktor B yang berubah, refined, dijelaskan ekstraksi yg 5 menit ga beda signifikan sama 15 menit, kenapa dipakai 15 menit? padahal lebih efisien 5 menit, mungkin bisa ditambahkan literatur sebagai penguat, karena alasan standard deviasi lebih kecil rasanya kurang kuat. metode pengeringan berapa lama masing2 untuk freeze dryer dst? mekanisme perubahan struktur HSYA possible antioksidant compounds
		Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 2	Penelitian sudah berprogres dengan baik. Tetapi ada beberapa pertanyaan yg perlu dikonfirmasi. 1. Bagaimana dengan justifikasi rentang faktor BBD? 2. Screening pelarut menunjukkan 50% MeOH terbaik, namun diskusi masih deskriptif. Kaitkan dengan ko-ekstraksi air untuk memecah interaksi matriks dan meningkatkan solubilitas glikosida. 3. Prediksi: 50% MeOH; 0,025 g/mL; 30 °C memberi 16.708.907 µV·s; verifikasi eksperimen 15.960.070 µV·s (~4,48%). Lalu "refined optimum" 0,015 g/mL; 30 °C menghasilkan 17.353.913 µV·s. Jelaskan apakah "refined" termasuk di ruang desain (DoE) atau hasil post-optimization di luar model; jika di luar, perlu RSM ulang atau confirmatory runs tambahan. 4. Stabilitas senyawa target (flavonoid glikosida, terutama HSYA) setelah proses ekstraksi belum dikaji, padahal tahap ini sangat menentukan keandalan hasil kuantifikasi. Perlu dilakukan uji stabilitas ekstrak untuk memastikan tidak terjadi degradasi selama penyimpanan atau analisis. Sukses selalu.
4	Andri Suwanto	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Karakter awal dan metoda lain perlu segera dikerjakan untuk dapat evaluasi keefektifan metoda yang ditawarkan. Pastikan masukan dari reviewer dapat diakomodasi bilamana sudah seharusnya. Diskusikan jika terdapat kesulitan

		Prof. Dr. Yudi Pranoto, S.T.P., M.P.	Reviewer 1	Latar belakang ilmiah perlakuan ozonasi terhadap kualitas asap cari. Agar dipertegas tujuan penelitian dengan perlakuan ozonasi untuk apa? Ada perlakuan heat treatment? Agar dinyatakan dalam tujuan penelitian juga
		Prof. Dr. Ria Millati, S.T., M.T.	Reviewer 2	1. File video tidak ada suaranya jadi seperti file ppt biasa (mhn maaf jika device saya yg kurang) sehingga kurang bisa menangkap isi dari presentasi khususnya di bagian hasil. 2. Apa parameter efektivitas metode ozonasi dalam proses penuaan asap cair? Hasil yg ditampilkan hanya grafik-grafik tanpa ada penjelasan singkat 3. Bagian metodologi: yg dikeringkan beku itu apa ya?
5	Anin Luthfi Wulandharu	Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph. D.	Pembimbing 1	Latar belakang perlu ditambahkan terkait pengeringan kombucha temulawak ini. pembahasan data perlu referensi komprehensif.
		Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S. Farm., Apt., M.Biotech.	Reviewer 1	perlu dilakukan pengujian kadar/konsentrasi curcumin serbuk untuk mengkorelasikan dengan data aktivitas antioksidan.
		Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Reviewer 2	Hipotesisnya belum ada di ppt.. bisa dihubungkan hipotesis dengan kesimpulan Untuk stabilitas sifat fungsional produk powdernya supaya dicermati paling sedikit penurunan apakah memang sedikit atau paling sedikit antara sampel. Juga untuk stabilitasnya Kalau tidak beda nyata janganndikatakan sedikit lebih tinggi misal. Penelitiannya sudah selesai..pembahasannya supaya komprehensif selamat.. dan tetap semangat
6	Arisca Putri Anggraini	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 2	-
		Rachma Wikandari, S.T. P., M. Biotech. Ph.D.	Reviewer 1	1.bagaimana karakteristik fitat,tripsin inhibitor Dan glukosida sianogenik? Misal ketahannya terhadap pH,solubility Dan suhu ? 2.dari sifat tersebut baru dihubungkan dengan rancangan proses pengolahan,sehingga diharapkan pengolahan dapat mengurangi senyawa inhibitor tersebut
		Wahyu Dwi Saputra, S. T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	Visualisasi data perlu diperbaiki supaya meningkatkan clarity. Abbrivation atau singkatan sebaiknya diberikan kepanjangannya apa.
7	Bedri Sekar Nurmadhani	Dr. Widiastuti Setyaningsih, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 1	Pending notasi post hoc, sekalian aku ajari semua pas study club ya Error bar perlu diperiksa lgi besarannya masing2 senyawa disajikan di satu panjang gelombang maksimumnya aja justifikasinya adalah untuk alternatif penyajian penyeduhan dengan tea bag diukur suhunya tidak? Warna dikasih foto2 seduhan
		Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 2	koefisien korelasi aktivitas antioksidan dengan tiap komponen Untuk menjelaskan uji sensori, kalau mbak Bedri mau bisa diinvestigasi senyawa flavor seperti jenis gula, asam organik, selain senyawa flavonoid, juga senyawa volatilnya. untuk pemilihan yang terbaik dari uji sensori bisa digunakan metode pembobotan
		Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.	Reviewer 1	-Judul terlalu panjang (>20 kata), terkesan terlalu luas (broad) , kurang fokus, perbaiki agar lebih singkat tapi informatif. -apakah ada komponen fenolik yang pernah diteliti? Jika ada, masukkan pada latar belakang -perlu justifikasi mengapa menggunakan beberapa: 1) metode pengeringan (apakah pengaruh ke senyawanya?) 2) mengapa dipilih bunga2 tsb? ada compatibility? musking rasa? dapat dijelaskan dengan teh gaharu selama ini karakteristiknya spt. apa, dan dikonsumsi secara tradisional untuk apa, dkk (cantumkan referensi jika ada) 3) apa pengaruh terhadap metode rebus vs. teabag? apakah pengaruhnya sama seperti pada kopi dengan metode seduh filtered and unfiltered method? -cantumkan rumusan masalah dan hipotesis Skema Latar belakang perlu perbaiki agar lebih informatif, sistematis, logis. Tujuan penelitian, perlu diperjelas kalimatnya. Bisa dijadikan Tujuan Umum, Tujuan khusus Metode penelitian, yg ditulis tahap penelitian, kurang sistematis, perbaiki agar informatif, sistematis, logis. Uji Aktivitas Antioksidan, hasil, unitnya apa ? tidak sekedar %. Senyawa standar/pembandingnya ? Gambar chromatogram dari HPLC-DAD , Arah panah penunjuk terbalik? Diagram2 prosedur eksperimen perlu perbaiki agar informatif, logis. Pertanyaan : apakah daun gaharu tidak ada kemungkinan mengandung zat toksik? Bgm aspek food safety-nya?
		Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M.Sc.	Reviewer 2	Perlu diberikan justifikasi ilmiah terkait pemilihan bahan teh lainnya (teh hitam, teh hijau, bunga telang dll.) untuk dikombinasikan dengan teh Gaharu, serta level penambahannya bagaimana ditetapkan.
8	Bella Widya Ramadhanti	Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 1	Pertumbuhan bal selama fermentasi bisa dilihat ada beda nyata antar starter pada waktu yg sama. Nantibdidiskusikan lagi hadil komponen volatil dan untargetted Semangat
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph. D.	Pembimbing 2	Perlu penyajian data yg lebih mudah dipahami. perlu diperjelas alasan uji profil volatile dan profil metabolite

		Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 1	Perlu secara cermat menghubungkan trend atau kecenderungan antar data sehingga dapat ditarik benang merah dari penelitian. Usahakan antar data bisa saling dihubungkan.
		Dr. Andika Sidar, S.T.P., M.Biotech.	Reviewer 2	Penelitian yang menarik. Karena sudah diperoleh beberapa hasil penelitian yang menurut saya cukup mewakili tujuan penelitian, barangkali bisa ditambahkan kesimpulan sementara dalam ppt, seperti apakah terdapat variasi metabolite ekstraseluler, GABA, maupun antioksidan yang dihasilkan. Selain itu diberi informasi mengenai hal apa yang masih akan dikerjakan (on going experiment). Dalam latar belakang, mungkin bisa diberi informasi mengenai seperti apa susu fermentasi yang dimaksud (apakah yogurt atau yogurt drink atau fermented milk semacam yakult?)
9	Cecep Sutiono	Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 1	Semangat ngelabnya mas Cecep, saat presentasi bisa dipahami karena kesibukannya jadi kurang persiapan, tetap fokus di pengujiannya ya, semoga senantiasa sehat rekap komentar: justifikasi penambahan kitosan, EO dan beeswax pemberian keterangan mengenai pori dan retakan pada gambar SEM suhu di bawah melting point --> kurang homogen? film yang diinginkan idealnya seperti apa? harapan peningkatan umur simpan
		Dr. Bayu Nugraha	Pembimbing 2	Meningkatkan cara presentasi sehingga lebih baik lagi.
		Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	Cabe itu rusaknya karena apa? Alasan pemilihan minyak atsiri itu apa? Rumusan masalah ke dua itu ingin mengetahui mekanisme apa gimana? jawaban rumusan masalah no 2 itu apa? ==> hipotesis? apa yang ingin diketahui? ==> cara mencari jawabannya dengan analisis apa? Kalimat2 untuk rumusan masalah diperhatikan Kembali Rumusan masalah no 3 itu jg maksudnya gmana? Hipotesis 2 dan 3 tidak nyambung dengan rumusan masalah 1 dan 2 Pentingnya sifat thermal untuk kemasan karton itu apa? Casting method? ditempelkan ke kardus apa enggak setelahnya? Ada bau kayu manis? Filmnya di spray ke kardus? SEMnya melintang atau permukaan? yang diharapkan sprit apa? perannya masing2 bahan? interaksi di bahannya gmn? Pembahasan harus mendalam dan scientific karena sudah level S2
		Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 2	1. Mohon berkenan menambahkan justifikasi penambahan CEO dan Beeswax berdasarkan apa ? Apakah dengan konsentrasi tersebut cukup untuk mendapatkan karakter pengemas yang diinginkan ? 2. Mohon dibagian metode ditambahkan bagian analisis data. Apakah akan menggunakan ANOVA, uji posthoc seperti apa ?3. Pada bagian hasil belum ada notasi statistika sehingga belum bisa melead utk mengambil kesimpulan yang komprehensif 3. Semoga lancar dalam pelaksanaan penelitian selanjutnya
10	Cik Rahma Zahira	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Reviewer 1	Sampaikan metoda pemisahan karoten yang ada, metoda saponifikasi mengapa dipilih, sampaikan kelemahan metoda lain dan keunggulan saponifikasi. Siapa kerjakan apa dan bagaimana hasilnya. Idem untuk pemilihan siklodekstrin. Perumusan masalah tidak ada hubungan kondisi secara rigid. Pemisahan dengan menggunakan corong tentu hanya akan lewat material yang dipisahkan, tidak akan diperoleh 2 fase (padatan dan cairan). Ingat fungsi corong hanya untuk lewat. Hasil pemekatan dengan evaporasi hasilkan beta car dan beta CD ??? TLC plate dan mobile fase yang digunakan? Apa rencana selanjutnya?
		Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Reviewer 2	- kalau memang saponifikasi ini merusak/mengurai senyawa karoten, kenapa dari awal memilih metode ini untuk ekstraksi karoten? - tujuan diberi pelarut itu untuk melindungi karoten agar tidak terdegradasi selama proses saponifikasi. maksudnya bagaimana? mekanisme melindunginya bagaimana? - inklusi siklodekstrin bertujuan untuk menstabilkan karoten. mekanismenya bagaimana? - kenapa memilih melakukan variasi waktu saponifikasi? tadi disebutkan di jurnal sudah ada waktu optimum 60 menit? - rasio beta karoten:siklodekstrin ini sama seperti punya nisrina. bedanya apa? - analisis degradasi beta karoten rencana metodenya bagaimana? - efisiensi inklusi cara analisisnya bagaimana kalau pakai spektrofotometer UV-Vis? - untuk hasil spektrofotometer konsentrasi beta karoten dicek lagi.
11	Dwi Sri Retno Widowati	Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M.Sc.	Pembimbing 1	Segera selesaikan revisi draf manuskrip sesuai komentar dan saran dari saya. Selesaikan draf tesis dengan mempertimbangkan komentar dan saran dari reviewer 1 dan 2.
		Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 2	Retno: slide 16, hasil uji hedonic mengapa ditampilkan dlm bentuk spider web? Spider web biasa digunakan untuk profil (intestitas atribut) sensoris. Data ini ditampilkan dlm bentuk table saja. Jika mau melihat penurunan mutu selama penyimpanan, lebih baik menggunakan line graph saja. Pilih atribut yang paling berubah saja. Slide 17 sudah ok. Kesimpulan dikembalikan ke tujuan. Error bar yg digunakan menggunakan stdev atau std error?

		Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 1	1. Tahap 2 menyebut penyimpanan 0–90 hari, namun kondisi penyimpanan (suhu, cahaya, kemasan/oksigen) tidak dinyatakan, padahal ini kritikal untuk stabilitas β-karoten dan oksidasi lipid. 2. Tidak dijelaskan apakah panelis sama di semua waktu (repeated measures) atau berbeda (independen). 3. Satuan % FFA diukur sebagai asam lemak apa? 4. Apakah ada prosedur ekstraksi/saponifikasi, pelarut & volume, panjang gelombang, standar kalibrasi, serta basis pelaporan (bb/bk), supaya pembaca tahu bahwa pengukuran β-karoten di cookies dilakukan setelah ekstraksi dari matriks? Semoga sukses selalu.
		Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	- Overall hipotesis tidak sesuai dengan rumusan masalah dan tujuan penelitian - Hal yang sama dengan kesimpulan yang tidak sesuai dengan rumusan masalah. - Untuk kondisi proses pengolahan kenapa hanya suhu baking saja yang di pelajari? - Rumusan masalah No 1: belum terlihat analisis mana yang berguna untuk menjawab masalah ini. Bagaimana cara menjawabnya. Bila dihubungkan dengan data tahap awal slide 11 Kenapa kondisi proses hanya dievaluasi dengan sensoris?sedangkan yang proporsi minyak dengan analisis fisik dan Kimia, justifikasinya apa. di slide 11 ini tujuannya apa ya? tampak tidak beda nyata antar sampel perlakuan. - Apakah dipertimbangkan bahwa mungkin ada interaksi antara suhu baking dengan formulasi? apakah dalam penelitian ini dipelajari? - Slide 17, kenapa respon panelis untuk RPO 30 jauh lebih bervariasi dibandingkan sampel RPO 40 dan 50 - Untuk warna bisa dihitung delta E nya. - Apakah aftertaste dievaluasi juga? - Kenapa semakin banyak proporsi RPO semakin rendah kerenyahaanya. - Informasi apa yang ingin di ekstrak dengan membandingkan PCO dengan RPO
12	Evinanda Ayu	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Pastikan hitungan kandungan klorogeni acid sudah betul dan siapkan manuskrip publikasi dan naskah draft tesis disegerakan.
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph. D.	Pembimbing 2	data sudah cukup banyak.. perlu banyak referensi yang dibaca untuk dapat membahas fenomena yang diperoleh. Uji Volatil sebaiknya dilakukan dg PCA (principle componen analysis) agar dapat diketahui kecenderungan , kemiripan satu dengan yang lain
		Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S. Farm., Apt., M. Biotech.	Reviewer 1	pembahasan perlu dikaitkan dng kontrol positif dan kontrol negatif. hipotesis perlu disampaikan. kesimpulan hrs menjawab rumusan masalah
		Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Evinanda: mengapa pakai cupping test? Cupping test biasa digunakan utk kopi specialty yg grade tinggi, sedang ini kopi yg dicampur, mengapa tidak pakai metode profiling yg lain? Berapa banyak panelis terlatih yg digunakan dan bagaimana spesifikasinya? Apakah hasil cupping test f2 dan f3 berbeda nyata? Bisa dihubungkan hasil testing notes dengan hasil analisis senyawa volatilnya. Highlight apa yang ingin disampaikan?
13	Faris Baha	Dr. Widiastuti Setyaningsih, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 1	Coba dibuat tabel perbandingan yang lebih jelas, mencakup aspek-aspek seperti: penggunaan katalis, waktu reaksi per hari, total waktu keseluruhan, dan parameter lain yang relevan (misalnya rendemen atau efisiensi proses). Dengan adanya tabel ini, pembaca akan lebih mudah memahami perbedaan antar perlakuan dan menilai efektivitas kondisi yang digunakan.
		Dr. Manikhanda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 1	Setelah metode spiking apakah dilanjutkan dengan parameter validasi atau verifikasi metode seperti akurasi atau presisi? apakah akan dibahas titik kritis/sumber pencemaran, apakah di saat budidaya atau lebih banyak saat proses pengolahan menjadi karagenan?
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 2	-di latar belakang bisa dijelaskan sedikit ttg jenis cemarannya, atau pembagiannya -Rumusan masalah ketiga, apakah resiko toksik diukur? -perlu dijelaskan apa itu metode WPO pada pendahuluan -spiking dengan PP? apakah cemaran mayoritas oleh tipe plstik ini? -katalis hanya 20 saja? berikan justifikasinya -parameter yg diukur hanya 2?; perjelas bagan penelitian secara keseluruhan krn parameter yang diukur tidak hanya 2 tsb
14	Fendra Afria	Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Reviewer 1	- pada proses inklusi ini kenapa kok pingin karoten ada di fraksi padat, tidak di fraksi cair? - asam palmitat sebagai agen penginduksi kristalisasi. mekanismenya bagaimana? apa yang terjadi di dalam situ antara palmitat dan urea dan karoten? - rumusan masalah ketiga itu maksudnya bagaimana? mau dilakukan optimasi atau bagaimana? perlu diperjelas lagi tahapan penelitiannya. - asam palmitat yang dipakai itu seperti apa? komposisinya apa aja? berarti asam palmitatnya tidak murni, kandungan asam palmitat hanya 58%.
		Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Reviewer 2	Metoda pemisahan yang sudah ada disampaikan, metoda disampaikan kelemahan dan keunggulan... arahkan ke metoda yang dipilih. Tentu didukung dengan acuan yang memadai jumlahnya. Demikian juga pada tahap kristalisasi, analogi pemikiran dengan pemisahan disampaikan. Hasil karakter bahan baku belum ada informasi tentang karoten? Siapkan dan kuasai prosedur pemisahan dan kristalisasinya.
15	Filia Ariska Meylana	Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 1	1. Semoga lancar untuk pelaksanaan penelitian selanjutnya seperti menentukan sifat fungsionalitas lainnya
		Dr. Manikhanda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 2	Detail yang dimaksud karakteristik fisikokimia dan fungsional yang mana (mungkin ke teknofungsional) mekanisme pembentukan amoniak (diperkuat dengan literatur), metabolit dari jamur rhizopus atau bakteri? justifikasi pemilihan kontrol literatur review ditambahkan untuk memperkuat state of the art penelitian

		Yunika Mayangsari, S. Si., M.Biotech., Ph.D.	Reviewer 1	- LB: Gap penelitian ini spt apa bisa dijelaskan - LB: Permasalahan utamanya apakah mmg dr peningkatan penduduk saja? urgensinya apa menggunakan okara? --> latar belakang perlu dibuat lbh sharp dan spesifik agar rasional penelitiannya mjd jelas - Tujuan penelitian yg pertama utk mengetahui derajat hidrolisis, boleh dijelaskan benefit yang diperoleh setelah mengetahui DH nya dan mohon dijelaskan, misal mengetahui pemecahan protein yg spt apa? semakin tinggi nilai DH pemecahan akan spt apa dst? - Tujuan penelitian ketiga mengetahui sifat fisiko Kimia dan fungsional, mungkin akan lbh tepatnya menggunakan istilah karakteristik fisikokimia dan fungsional (jika yg dimaksud fungsional disini adalah karakter yg melekat di produk misalkan kadar antioksidan, kelarutan?) krn istilah sifat fungsional jg bs merujuk ke aktivitas biologisnya, atau lbh mudah ditulis saja didalam kurung --> impact ke judul - hipotesisnya di skip saat di video, namun hipotesis ini adalah poin penting jd nanti kl ujian sebaiknya tdk di skip. Utk bagian hipotesis jg sebaiknya dibuat lbh spesifik, misal hipotesis 1 disampaikan akan berpengaruh terhadap DH, namun akan spt apa pengaruhnya, kondisi starter yang spt apa yg akan meningkatkan DH misalnya, mohon dibuat spesifik krn hipotesis itu adalah hasil dr landasan teori2 yang sudah dibaca utk memperkirakan kesimpulan sementara. Begitu jg di hipotesis 2 & 3 menurut sy blm memberikan sebuah jawaban/hipotesis dr tujuan penelitiannya - boleh disampaikan cara penentuan range konsentrasi (0,1. 0.5, 0.9) starternya spt apa/ berdasarkan apa? --> selama ini di masyarakat pembuatan gembus apakah di range ini? --> 0,5% ini dr total bahan atau bgmn? - utk yg variable 2 & 3 ini sdh menggunakan konsentrasi terpilih? --> perlu disampaikan di deskripsi atau di keterangan - setting suhu inkubasinya bs di incubator semua? - pada lama fermentasi > 48 degradasi berlebih dihasilkan ammonia --> bgmn mekanismenya? --> lalu jika dalam bentuk produk yg dipasarkan bgmn ya? - bagian karakteristik fungsional yang dievaluasi jg secara eksplisit belum dikaitkan dg DH yang diperoleh --> kemudian jika kita membandingkan karakteristik fungsional WHC/OGC, ESI& EAI 2 produk okara & gembus ini apakah apple to apple ya artinya apakah secara wujud produk & aplikasi produknya akankah sama?
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 2	-perlu dipertajam lagi bagian latar belakang, research gap -mengapa perlu dioptimasi? kan selama ini sudah ada produk tempe gembus. apakah ada kekurangan? -apa korelasi peningkatan antioksidan, OHW, WHC, dan parameter2 lain terhadap proses fermentasi -perlu muncul parameter2 tsb dalam latar belakang -literature review tambahkan riset yang sampelnya fermentasi tempe gembus -apakah dilakukan pengukuran precision and accuracy? bagaimana ukur reproducibility?
16	Haidar Ardhani	Prof. Dr. Ria Millati, S.T., M.T.	Reviewer 1	1. Penulisan gaftar alir: penggunaan istilah lebih konsisten (bahasa Inggris/bahasa Indonesia-jangan campuran); belum semua kuantitas senyawa dituliskan (misal: heksana, air) 2. Hasil: jumlah beta-carotene (bukan fraksi cair) yg dihasilkan satuannya ppm, apakah bisa dipresentasikan dalam yield atau persentase? 3. Persentase fraksi cair paling tinggi ada di rasio 1:1, tapi konsentrasi beta-karoten tertinggi di rasio 1:3. Berarti persentase fraksi cair dan jumlah beta-karoten hubungannya tidak linear?
		Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Reviewer 2	- TLC yang pertama solven pengembangnya apa, dan yang kedua pengembangnya apa? kenapa posisi Rf FAEE beda antara TLC 1 dan 2? perlu ditulis pengembangnya dan Rf referensinya. - pada hasil TLC yang pertama, itu kotak orange apakah bukan DAG semua yaa? jadi ada yang DAG 1,2 dan DAG1,3. kalau dari hasil itu MAG nya tidak terbaca. MAG biasanya di bawah banget dekat garis. coba nanti dicek Rf referensinya dan solven pengembangnya. - dari hasil terlihat bahwa semakin tinggi rasio urea, fraksi cairnya menurun, tapi konsentrasi karoten di fase cairnya meningkat. kenapa bisa begitu? perlu dijelaskan lebih lanjut.
17	Herlianti	Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 1	Harap distatistik jumlah sel antarwaktu fermentasibdan juga antar isolat yang digunakan Supaya dicari referensi produk ferm terkait kandungan GABA Didiskusikan lagi hasil uji komponen volatil dan untargeted
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph. D.	Pembimbing 2	Penyajian data perlu diperbaiki, kode2 pada grafik sebaiknya tuliskan perlakuannya, perlu diperjelas kaitan data satu dengan yg lain
		Dr. Andika Sidar, S.T.P., M.Biotech.	Reviewer 1	Berikan penjelasan pada latar belakang mengenai Chr Hansen (jika memungkinkan ditulis nama genus/spesiesnya, jika tidak, mungkin bisa dijelaskan kultur ini diperoleh dari mana, industrikah? Sistematika dalam latar belakang juga mohon diperjelas. Mengapa strain tersebut terpilih dalam penelitian ini / menjadi kandidat yang potensial dalam meningkatkan aktivitas antioksidan, GABA, dll?
		Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S. Farm., Apt., M.Biotech.	Reviewer 2	grafik antioksidan perlu direvisi. untargetted analysis perlu dipastikan senyawa yg dapat diidentifikasi dng metode analisis LC-MS apakah sesuai dengan senyawa yg ditargetkan misal peptida bioaktif?
18	Ichsan Kamil	Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 1	Mohon bisa mengupdate dalam progress penelitiannya
		Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 2	Ichsan: Perkembangan dari laporan yang sebelumnya ada di bagian mana saja? Rencana kapan akan melakukan usen? Tolong buat janji diskusi dengan saya terlebih dahulu ya.
		Prof. Dr. Ir. Djagal Wiseso Marseno, M. Agr.	Reviewer 1	Lanjutkan dengan parameter WVTR dan OTR

		Dr. Zaki Utama, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Disampaikan bahwa tahapan penelitian berikutnya yang akan dilakukan adalah evaluasi sensoris. Terkait dengan hal tersebut, masukan yang diberikan adalah agar ada rujukan/reference yang sedetail atau sespesifik mungkin dekat/mirip dengan pengujian yang akan dilakukan, misalnya publikasi uji sensoris yang sampelnya juga kopi bubuk, maupun sampel dengan aplikasi edible film. Sehingga semua parameter/faktor uji sensoris ditentukan/dipilih berdasarkan reference atau memiliki landasan yang kuat.
19	Indah Kusuma Putri	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M. P.	Reviewer 1	DE maltodextrinnya dicantumkan.
		Dr. Qurrotul A'yun, S.T. P., M.Sc.	Reviewer 2	1. Proses emulsifikasi bisa diperimbangkan untuk dioptimalkan lagi, misal dengan meningkatkan speed ultra turrax maupun durasinya. 2. Penyajian data hasil emulsi bisa dilengkapi dengan foto emulsi yang dihasilkan 3. Penentuan amadori dan melanoidin secara spectrofotometrik sangat kualitatif dan kerap memberikan persepsi konjugasi yang lebih rendah dibandingkan penampakan visualnya (nilai absorbansi 420 sangat rendah nol namun warna bubuk sudah nampak cokelat). Bisa coba dilengkapi juga dengan uji warna Lab disertai foto bubuk konjugat. Semangat semoga lancar sukses :)
20	Irha Putri Genbrovit	Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P, M.Agr.	Pembimbing 1	1. Semoga lancar untuk pelaksanaan penelitian selanjutnya seperti menentukan sifat fungsionalitas lainnya
		Dr. Manikhanda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 2	kita diskusi lagi ya mbak untuk hasilnya dibandingkan dengan literatur lain
		Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	DH tampak sangat kecil sekali. Untuk publikasi rasanya ada aspek yang perlu di unggulkan selain hidrolisis. apakah ada alasan protein tidak diekstraksi terlebih dahulu? atau memang ada komponen yang ingin dipertahankan yang menambah nilai dari produk yang dihasilkan? mohon dipertimbangkan kembali. Justifikasi titik2 yang digunakan untuk optimasipun harus jelas karena titik2 yang digunakan tidak diturunkan langsung dari screening (Range cenderung luas sekali)
		Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr. Sc., M.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	Rekomendasi dan Saran untuk penelitian Irha adalah sebagai berikut: 1. Pada bagian latar belakang perlu diperkaya dengan informasi scientific background untuk proses penelitian yang akan dilaksanakan sebagai landasan dan mempertajam arah penelitiannya (apakah meningkatkan value dari segi biofungsional, teknofungsional, atau bagian apa yang akan diunggulkan atau highlight) 2. Perlu direvisi kembali pada penulisan rumusan masalah dan tujuan penelitian agar kedua aspek menjadi selaras atau dapat memenuhi aspek constructive alignment yang baik, sehingga audience dapat mengikuti dan memahami dengan baik jalannya penelitian 3. Perlu dilakukan penelaahan pada titik-titik di tahapan penelitian yang sangat berkaitan erat dengan munculnya hasil penelitian. Pada penelitian ini, nilai derajat hidrolisis (DH) dan aktivitas antioksidan masih sangat rendah sekali pada titik RSM optimum, sehingga perlu dikaji pada titik proses/perlakuan mana yang memberikan pengaruh yang sangat erat (misalnya karena tidak dilakukan defatting atau penghilangan lemak sehingga enzim sulit untuk mengakses protein sehingga nilai DH nya menjadi rendah) 4. Perlu dievaluasi kembali untuk memilih atau menentukan sifat fungsional mana yang unggulan, karena pada sifat biofungsional aktivitas antioksidan, nilai aktivitas yang dihasilkan sangat rendah sekali, sehingga tidak dapat menunjukkan value atau nilai yang unggul dari hasil penelitian ini, sehingga menurut saya sebaiknya yang diunggulkan adalah pada teknofungsionalnya 5. Perlu disusun strategi untuk dapat menjelaskan hasil penelitian ini agar tetap bisa memenuhi aspek novelty dan impact yang direncanakan sesuai dengan judul/topik dari penelitian ini.
21	Mina Parhatus Salamah	Wahyu Dwi Saputra, S. T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Pembimbing 1	Performa presentasi perlu diperbaiki
		Dr. Zaki Utama, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	Penelitian yang dilakukan sudah bagus dan berjalan dengan baik berdasarkan hasil yang disampaikan. Beberapa masukan telah disampaikan terkait perbaikan slide presentasi maupun nantinya untuk penulisan tesis dan/atau naskah publikasi. Termasuk saran untuk cross-cek kembali dengan jurnal-jurnal yang meneliti di bidang serupa, penggunaan sejumlah istilah agar dapat in-line, misalnya untuk profil biokimia darah, apakah akan menggunakan kata darah, atau serum, atau plasma.
		Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 2	Serat pangan yang mana yang berperan apakah yang larut atau tidak larut terhadap kolesterol sekum, bagaimana dengan proksimat lain dan atau senyawa fenolik misalnya, bagaimana yakin efek berasal dari serat pangan nya saja.
22	Moh. Rizkan Satori	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Pastikan campuran sudah betul-betul homogen, ada metodenya? Nilai MIC sebagai antimikrobia bahan aktif perlu ditentukan dan dibandingkan dengan antibiotika standard/komersial yang jamak digunakan. Jumlah bahan aktif yang ditambahkan apakah sudah > nilai MICnya?

		Dr. Qurrotul A'yun, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	1. Coba dijelaskan bagaimana mekanisme pelepasan senyawa minyak cengkeh? 2. Bagaimana metode inkorporasi minyak cengkeh pada film? 3. Bagaimana anda menjamin minyak atsiri dapat menginkorporasikan dengan baik dan merata pada seluruh bagian film? Sistem emulsinya dievaluasi tidak? Misal ukuran dan distribusi droplet minyak atsiri. 4. Bagaimana menentukan kecukupan proses emulsifikasi? 5. Bagaimana memastikan emulsi yang dihasilkan stabil? 6. Berapa nilai MIC eugenol untuk masing-masing bakteri? Dan target bakterinya apa saja. (kaitkan dengan jumlah eugenol dalam matrix atau emulsi) 7. Bagaimana hipotesis anda terkait interaksi antara minyak atsiri dan bahan film yang digunakan? Apa analisis yang dilakukan untuk menjawab hal ini? diperlukan untuk menjawab rumusan masalah yang anda susun 8. Untuk penyajian gambar, mohon disertai dengan judul dan axis title 9. Nantinya film ini akan diaplikasikan untuk produk apa? Produk kering atau basah? 10. Ada resiko mempengaruhi aroma/flavor produk tidak? 11. Bagaimana cara menganalisis inhibisi terhadap mikrobia? Untuk yang kontak tidak langsung, apakah ada standard headspace? 12. Apakah terdapat batasan migrasi eugenol ke produk terkait safety nya? 13. Laju pelepasan, dihitung release rate nya? 14. Karakteristik fisik misalnya tensile strength bisa dianalisis di FTP
		Dr. Rini Yanti, S.T.P., M. P.	Reviewer 2	Perlu disampaikan mengapa MCC dipilih. Apa saja yang bisa jadi penguat ?
23	Muhammad Dhifan Rafiuddin	Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 1	Perlu pembahasan mendalam mengapa pada level genetik berbeda, tetapi pada level fenotipe tidak ditemukan perbedaan secara signifikan.
		Dr. Zaki Utama, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Hasil penelitian secara umum sudah meliputi apa yang telah direncanakan. Sejumlah masukan terkait penulisan kalimat dan istilah (khususnya dalam slide presentasi) telah diberikan, antara lain: penulisan nama latin, penulisan berpengaruh signifikan, penyesuaian kelompok bahan penelitian, tidak adanya tabel komposisi pakan, penggunaan kata sehat-sakit dalam pembagian kelompok, dan kesimpulan sementara yang memunculkan panjang kolon 2 kali dengan makna berbeda.
24	Muzdalifah	Dr. Widiastuti Setyaningsih, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 1	Berarti kemungkinan yang menyebabkan kerusakan itu berasal dari solvent, ya — bukan dari UAEnya? Bagaimana dengan EtOAc, apakah benar-benar tidak menimbulkan kerusakan, atau justru ada kemungkinan interaksi antara solvent dan analit? Selain itu, penyajian grafik sebaiknya dilengkapi dengan informasi pendukung dan diperbaiki agar lebih jelas dan komunikatif. Bagian penjelasan mengenai interaksi antara solvent dan analit juga perlu didiskusikan lebih lanjut, supaya interpretasinya lebih kuat.
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 1	-perlu justifikasi pada pendahuluan ttg penggunaan pelarut non-polar (krn dari awal sudah merujuk ke senyawa2 polar) -major peaks tetapi ada peak yang belum teridentifikasi -apa yang dimaksud solvent thermodynamic? -mengapa metanol dan air dapat merusak dan mengestak lebih baik)? mana yang kontribusinya lebih banyak, UAE atau suhu dan pelarut? -perlu diskusi lebih banyak terkait hasil prediksi COSMO RS analysis dan sigma profile -most stabilized: rutin? maksudnya distabilkan oleh apa?
		Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 2	dipelajari parameter-parameter lain yang kemungkinan mempengaruhi ekstraksi senyawa tersebut, bagaimana matriks bisa menginterferensi dalam proses ekstraksi
25	Nadien Zahrah Salsabila	Dr. Widiastuti Setyaningsih, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 1	akurasi 2 siklus? Stabilitas? yg detik? Data gambar mikroskop
		Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 1	Progres penelitian bagus. Beberapa pertanyaan perlu direspon: 1. Mengapa analisis kinetika justru menggunakan Excel? 2. Jelaskan parameter ultrasonik esensial yang digunakan. 3. Bagaimana justifikasi fisikokimia mengapa 50% diprediksi optimal bagi glikosida seperti HSYA/SYB; sertakan rasional/literatur untuk klaim “pelarut terbaik”. 4. Perbedaan kondisi UPLC vs HPLC perlu diharmonisasi. Komposisi fase gerak, suhu kolom, dan laju alir berbeda antar-instrumen; jelaskan bagaimana Saudara memastikan kesetaraan retensi/selektivitas. 5. Stabilitas pasca-ekstraksi tidak diatur dalam metode. 6. Kurva kinetika hanya sampai 6 menit untuk pemodelan, sementara rancangan waktu awal menyebut sampai 30 menit. Apakah 6 menit sudah mencapai plateau? Semoga sukses selalu.
		Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 2	Alasan penggunaan model peleg, Jelaskan model ini dan kelebihanannya dibanding model-model lain tahu darimana model tersebut cocok? kenapa tidak coba model lain? apa saja yang mempengaruhi kinetika? faktor apa saja yang mbak kontrol? tidak menunjukkan hasil yang signifikan jika ekstraksi diteruskan, apakah dilakukan uji? yang harus kita pakai laju awal atau konsentrasi?
26	Nanda Radhitia Prasetiawan	Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 1	Kita buat timeline sesuai dengan realita di lapangan ya mas, bagaimana mengatur strateginya

		Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 2	Pemisahan ekstrak dengan pelarut hasil ekstraksi senyawa volatile menggunakan mikro buret mestine supaya pemisahan dapat lebih baik, luar permukaan bahan sempit, perbedaan ketinggian dapat dengan jelas terlihat, lebih mudah dipisahkan. Rencana identifikasi senyawa dengan menggunakan apa? Jika dengan GC-MS jangan lupa sertakan Analisa RT satu sri senyawa alkana untuk keperluan penentuan nilai RI. Ekstraksi senyawa non volatile dan Analisa menggunakan apa?
		Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P, M.Agr.	Reviewer 1	1. Mohon berkenan menambahkan hipotesis; 2. Mohon berkenan menambahkan notasi statistika pada hasil sementara. Semoga lancar penelitian selanjutnya
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 2	-perlu dipertimbangkan untuk melakukan eksplorasi senyawa non-polar (dengan pelarut non-polar) -lebih baik jika dilakukan kuantifikasi pada major compounds (2-5 compounds) -pada latar belakang, bisa dipertajam jika memang belum pernah ada eksplorasi pada beberapa bagian mangrove (highlight research gap) -lebih baik dilakukan pengukuran antioksidan dalam IC50
27	Nisrina Hasna Nabila	Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Reviewer 1	- metode saponifikasi prosedur yg efektif untuk menghilangkan lipid yang tidak diinginkan. maksudnya bagaimana? lipid yang tidak diinginkannya itu apa? - penulisan latar belakang perlu diperbaiki. ceritakan latar belakang riset dengan lebih runut, masalah penelitiannya apa, penawaran solusinya bagaimana, kenapa memilih solusi itu, dan goal besar penelitiannya apa. - di latar belakang belum membahas stabilitas beta karoten dengan proses inklusi. seharusnya nisrina bisa menjelaskan dulu beta karoten ini sifatnya bagaimana, terus jelaskan kenapa perlu cek stabilitas, inklusi itu apa, kenapa perlu inklusi. sehingga bisa lebih runut penjelasan dan pemahaman pembaca. - skema di tahap penelitian agak membingungkan. saran: dibuat ke bawah semua aja. sama diperjelas sebelum dan setelah proses itu bedanya apa. - analisis beta karoten dengan TLC itu tujuannya untuk melihat apa? - analisis degradasi beta karoten rencananya pakai apa? - pada hasil TLC, itu melakukan TLC fase atas dan bawah untuk membuktikan ada karoten kah? apakah ada reference nya? solven pengembangnya pakai apa?
		Prof. Dr. Yudi Pranoto, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	Agar diperjelas maksud dan tujuan maksud dan tujuan saponifikasi. Dipertegas alasan ilmiah menggunakan pelarut aseton dan PE. Teruskan dengan mengevaluasi kelemahan-kelemahan
28	Rafida Cahyaningrum	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 1	Fe berada di mana di struktur mikoprotein apakah dalam kondisi terikat atau seperti apa, menyampaikan faktor pengaruh bioavailabilitas besi. Perlu mengecek mineral lainnya yang berada dalam jumlah banyak di mikoprotein karena bioavailabilitas bisa dipengaruhi oleh interaksi mineral dengan mineral.
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph. D.	Reviewer 2	Latar belakang perlu diperjelas: apakah sudah ada penelitian vitro utk topik yg akan diteliti ? sehingga dapat menjadi justifikasi penelitian ini. Perlu dijelaskan kaitan antara pencernaan protein dan bioavailabilitas Fe. Dasar penentuan konsentrasi mikoprotein yg diberikan berbasis protein atau Fe?
29	Ragil Tirta Mandiri	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Uji stabilitas antosianin pada produk perlu segera dikerjakan, pastikan sifat es krim yang belum diuji, supaya dapat disegerakan. Siapkan manusskrip dan draft disertasi.
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Pembimbing 2	-Mohon tambahkan analisis statistik pada setiap parameter yang diuji
		Dr. Rini Yanti, S.T.P., M. P.	Reviewer 1	Perlu dibahas hubungan antara antosianin dan kopigmentasi dengan sifat fisik yang ditampilkan di hasil
		Dr. Qurrotul A'yun, S.T. P., M.Sc.	Reviewer 2	Secara keseluruhan, hasil sudah baik, namun analisis stabilitas warna yang merupakan rumusan masalah, perlu ditambahkan. Perlu diperdalam pemahaman dan dituliskan di tesis mengenai mekanisme kopigmentasi dan bagaimana pengaruh konsentrasi antosianin dan kopigmentasi terhadap sifat fisik misalnya overrun, viskositas, dll. Semangat ya ragil semoga lekas sembuh kembali :) 1. Penyajian hasil diperbaiki. 2. Apakah ada target warna atau kadar antioksidan? 3. Bagaimana mekanisme stabilisasi warna antosianin dengan kopigmentasi? Apakah menjaga pH atau? 4. Buffer apa yang digunakan 5. Stabilitas antosianin apa saja yang akan diukur? Bagaimana mengukur stabilitas warna? 6. Faktor apa yang mempengaruhi stabilitas warna antosianin? 7. Bagaimana menentukan konsentrasi antosianin yang perlu ditambahkan? 8. Apakah ekstrak antosianin memberikan taste juga atau warna saja? 9. Bagaimana memastikan seluruh solvent sudah teruapkan? 10. Pada tahapan homogenisasi bagaimana metodenya? 11. Di kesimpulan disampaikan penambahan antosianin mempengaruhi overrun, viskositas, durasi pelelehan, dll, bagaimana hal ini bisa terjadi? >> korelasikan dengan rumusan masalah
30	Rifqah Amaliah Syam	Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S. Farm., Apt., M.Biotech.	Reviewer 1	diskusi perlu dikaitkan dengan karakteristik dan mekanisme kerja enzim yg digunakan.
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph. D.	Reviewer 2	perlu penjelasan target pati berpori yg diinginkan dari jewawut seperti apa, apakah pengaruh enzim yg digunakan terhadap karakter yg diinginkan dan bagaimana kaitannya dengan karakter pati jewawut
31	Rizal Dziki Rully	Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 1	Rizal: slide 16,17 bisa dibuat grafik/pie chart. Slide 18-19 = 20? Salah satu saja, pilih slide 20 saja. Rebus menghasilkan profil yg berbeda sendiri, kenapa? Bagaimana dengan metode pemasakan yg lain? Slide 22 saja yg dipakai. Hasilnya mirip dengan slide 20 ya? Artinya apa? Kedua metode (FP dan CATA) sama2 bisa digunakan bergantian. Adakah perbedaannya? Apa? Kelebihan dan kekurangan masing2 metode? Kesimpulan dibuat detil lagi. Mana draft jurnal dan thesis mu?

		Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 2	Karakter bumbu: bahan baku (proporsi), ukuran, bentuk, metoda pelarutan, metoda marinasi diperjelas. Perbandingan bumbu dengan tempe? Apakah akan dilakukan analisa volatile/taste untuk mendukung data bumbu dan perubahan yang terjadi selama proses. Info akan sangat bermanfaat untuk mendukung data sensoris.
		Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 1	penjelasan pengkategorisasian dan dasar pemilihan bumbu putih misal untuk soto (bukan yang kategori bumbu kuning), apakah ditambahkan dari segi warna tidak hanya dari komponen paling banyak hasil flash profile gabungan dikatakan bahwa wet treatment memberikan hasil yang sama, padahal kukus beda sekali dengan yang rebus, dan cenderung memberikan ashy attribut yang tidak disukai. Kesimpulan panggang belum muncul, bagaimana goreng dan kukus bisa menjadi metode terbaik.
		Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.	Reviewer 2	1. Mengapa dalam riset ini digunakan Metode MFP dan CATA (berbeda dg metode Bumbu Merah : QDA dan CATA) ? Apa alasannya ? 2. Bumbu Putih itu komponen bumbunya apa ? bagaimana komposisi formula resepnya ? Apakah atribut yang ditangkap panelis sesuai dengan formula resepnya (misalnya kalau porsi bawang putih lbh banyak, maka atribut khas bawang yang lbh dominan ditangkap panelis, dll). 3. Pada Tujuan penelitian 2 (untuk mengetahui perbedaan persepsi panelis dg 2 metode), tetapi mengapa Hipotesisnya hanya menjawab 1 metode FP saja ? Tidak keduanya ? (jawaban metode CATA ada di tujuan ke-3, sehingga tidak sinkron). Hipotesis 2 dan 3 perlu disesuaikan dg tujuan .. 4. Apa dasar penentuan kondisi proses Rebus, Kukus, Goreng, panggang yang digunakan ? darimana sumbernya ? 5. Dari ke-4 metode pemasakan yang digunakan (goreng, panggang, rebus dan kukus), manakah metode pemasakan yang paling sesuai untuk bumbu putih ? apa alasannya ? 6. Dari hasil riset ini, Apa yang bisa direkomendasikan dalam bidang kuliner?
32	Rizqya Nur Fadhila	Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M.Sc.	Pembimbing 1	Lakukan pemotretan kenampakan madu dan madu terfortifikasi selama masa penyimpanan. Lanjutkan menyelesaikan tahapan penelitiannya.
		Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	Kenapa rumusan masalah hanya berfokus kesifat organoleptiknya? padahal yang dilakukan tidak hanya itu saja. Perhatikan jg urutan penulisan rumusan masalah Dengan tahapan penelitian, sebaiknya sesuai. Pada hasil viskositas, notasi statistic hanya untuk minggu ke 0 dan minggu ke 12, tp bagaimana dengan hasil statistika antar sampel dengan minggu yang sama. - di presentasi disampaikan bahwa tween 80 lebih rendah viskositasnya? tp dari bar errornya kaya tdk beda nyata Hal ini juga berlaku untuk data2 lainnya, selain membandingkan sampel yang sama pada Waktu yang berbeda, jangan lupa bandingkan sampel yang berbeda pada Waktu yang sama. Apakah tdk diukur ukuran droplet minyaknya? apakah parameter kualitasnya bisa dibandingkan dengan SNI? Creaming index sudah 100% artinya sudah memisah sepenuhnya? pengukuran pada suhu berapa? kalau dalam dua minggu sudah ada pemisahan fase, maka konsep produknya bagaimana? pemisahan fisik untuk produk emulsi biasanya tidak diinginkan. Atau konsumen diharapkan melakukan "shaking" sebelum konsumsi produk? R2 pada table beberapa nilainya jauh dari 1, berarti model tidak cocok untuk digunakan? mohon jelaskan justifikasi tetap menggunakan model tersebut. Konsentrasi ALA tidak dianalisis Kembali? Target konsentrasi ALA berapa? Kemudian aspek mikrobiologi nya bagaimana? kira2 mana parameter kualitas yang akan menentukan umur simpan produknya?
		Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P, M.Agr.	Reviewer 2	1. Mohon bisa menambahkan pada latar belakang justifikasi penambahan astaxanthin pada 3 konsentrasi berdasarkan penelitian pendahuluan? 2. Jika ada gambar madu yang difortifikasi akan lebih baik untuk melihat perubahan warna pada penambahan konsentrasi yang berbeda 3. Apakah atribut sensoris yang akan diuji hanya atribut rasa dan aroma saja ? Apakah atribut lain juga akan dievaluasi seperti warna, mouthfeel dan overall ? Apakah uji yang dilakukan uji hedonic ? atau ada uji pembeda ? 4. Mohon bisa dicek notasi statistika pada kadar air 5. Apakah akan dilakukan perubahan kadar omega 3 selama penyimpanan misalkan disampling perubahan ddiakhir dan diawal evaluasi ? 6. Semoga lancar pelaksanaan penelitiannya
33	Rosi Rosidah	Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Pembimbing 2	-perlu dipertimbangkan standar untuk pengujian antioksidan -perlu diskusi lebih detail pada parameter pH -Hasil LC-MS nanti dapat sbg. pendukung utk pembahasan pada pH -perlu diskusi lebih detail pada pengaruh penambahan ekstrak dan kapur pada kadar sukrosa
		Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M.Sc.	Reviewer 1	Perlu ditambahkan penggunaan antioksidan yang otentik sebagai pembanding dalam pengukuran aktivitas antioksidan, sebagaimana pengukuran penghambatan pertumbuhan mikroba juga digunakan substansi antibakteri (Chloramphenicol).

		Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 2	1. Apa pertimbangan menggunakan OFAT (one factor at a time) = mengubah satu faktor sambil menahan faktor lain tetap? Masalahnya adalah interaksi antar-faktor (misalnya suhu x komposisi pelarut) menjadi tidak terlihat. Jadi "optimum" yang didapat bisa semu, karena mungkin bisa berubah kalau dua faktor diganti bersamaan. 2. Apakah zona hambat yang lebih besar menunjukkan kondisi ekstraksi yang "lebih baik", padahal zona juga dipengaruhi difusi/viskositas/pelarut, bukan hanya kadar senyawa? 3. Grafik hasil OFAT berbasis zona hambat (tanpa error bar yang terlihat dan tanpa tabel ANOVA/p-value pada slide yang sama) 4. Kesimpulan sementara "optimum UAE" (10 min, 40 °C, 1:20, 50:50) berasal dari OFAT + zona hambat; tanpa RSM dan respon kimia, statusnya masih cenderung screening, belum bisa disebut "optimum". 5. Perlakuan ekstrak dan kapur akan berkorelasi pada kandungan sukrosa. Bagaimana mekanismenya? Semoga sukses.
34	Rossa M.M Latumahina	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 1	satu cycle dan dua cycle perlu data pendukung bisa dengan cupping test
		Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 2	untuk kelompok 1, 4 dan 8 dilakukan cupping test jurnal untuk 1 atau 2 siklus itu di share ke saya ya mbak
		Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	brewing 1-8 jam dilakukan pada suhu berapa? mengapa pakai cupping test? Cupping test biasa digunakan utk kopi specialty yg grade tinggi, sedang ini kopi yg dicampur, mengapa tidak pakai metode profiling yg lain? Berapa banyak panelis terlatih yg digunakan dan bagaimana spesifikasinya? Bagaimana prosedur cupping pada cold brew? Apakah dilakukan 5 kali cold brew untuk setiap perlakuan? Buka sekali brewing dibagi 5?
		Wahyu Dwi Saputra, S. T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	Dalam penentuan kondisi optimal sebaiknya disertai dengan respon yang terukur, jika tidak dengan respon maka dengan dasar penelitian sebelumnya dan dilampirkan/sitasi publikasi yang dikutip
35	Saroh Nur Khajizah	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 1	Judul tidak sinkron dengan hasil, Perlu penjelasan faktor yang berpengaruh terhadap pencernaan protein atau hal yang diteliti, soaked diganti dengan istilah control bean, perlu dicek lagi untuk ANOVA testnya
		Yunika Mayangsari, S. Si., M.Biotech., Ph.D.	Reviewer 1	- hipotesis mohon dibuat lebih spesifik dan menjadi jawaban sementara tujuan penelitian, berpengaruh yang seperti apa? - Mengapa yang menjadi pembading germinasi & fermentasi adalah perendaman? apakah mewakili kondisi awal sebelum germinasi/fermentasi? - Apa yang menjadi dasar pemilihan lama Waktu fermentasi dan germinasinya? apakah sudah ada studi pendahuluan/ optimasi untuk mendapatkan kondisi yang ideal? dan kondisi ideal yang dimaksud yang seperti apa? - Hasil TPC tdk berbeda signifikan g perendaman? tp nilainya ckup berbeda, mohon konfirmasinya - Bisa dijelaskan apa yang menyebabkan hasil RS di fermented lbh tinggi dan berbeda nyata dg germinated & soaked?
		Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr. Sc., M.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	1. Judul penelitian masih terlalu sempit, sedangkan pada bagian metode penelitian terdapat analisis yang mencakup aspek antigizi, fisikokimia, dan sifat biologis. Sehingga untuk penentuan judul perlu disesuaikan kembali agar dapat mencerminkan keseluruhan ruang lingkup penelitian. 2. Perlu dipastikan bahwa penggunaan perbandingan derajat hidrolisis (DH) sudah sejalan dengan output yang diharapkan dari penelitian ini, karena dalam hasil penelitian tidak ada data yang menunjukkan perbedaan derajat hidrolisis dan hubungannya dengan pencernaan. 3. Rumusan masalah dan tujuan penelitian masih belum melingkupi seluruh tahapan dan output yang diharapkan dari penelitian ini, sehingga perlu dijabarkan secara spesifik rumusan masalah dan tujuan penelitian. 4. Hipotesis yang disampaikan masih terlalu umum. Hipotesis perlu disusun agar lebih spesifik, terukur, dan langsung berkaitan dengan tujuan serta variabel yang diteliti. 5. Terdapat perbedaan pada tahapan pretreatment antara perlakuan koro pedang germinasi dan fermentasi, khususnya terkait dengan proses pengupasan biji. Perlu dijelaskan mengapa ada perbedaan perlakuan yang mungkin dapat berkorelasi kepada hasil. 6. Perlakuan perendaman (soaked) menunjukkan nilai TPC paling rendah, namun secara statistik tidak berbeda nyata, sehingga perlu dicek kembali perhitungan statistik dan pemberian notasi signifikansi. 7. Perlu dijelaskan mengenai perubahan biokimia dan reaksi yang terlibat terhadap peningkatan atau penurunan komponen kimia (abu, kadar lemak) pada proses fermentasi dan germinasi--> apakah memang perlakuan memberikan efek perubahan sejati atau semu. 8. Data-data yang diperlu perlu dihubungkan benang merah nya dengan topik dari penelitian ini, sehingga data seperti particle size, pati resisten, TPC perlu ada penjelasan korelasinya terhadap derajat hidrolisis dan pencernaan protein koro pedang putih.

36	Sekarsari Nuraini	Dr. Andika Sidar, S.T.P., M.Biotech.	Pembimbing 2	Rancangan penelitian telah terstruktur dengan baik dan jelas. Sebagai masukan: Diberi info metode apa yang akan dijadikan sebagai dasar dalam pengukuran gula reduksi. Sebagai pertimbangan: jika memungkinkan, perlu dilakukan pengukuran kadar gula reduksi setelah dilakukan pre-treatment (sebelum proses hidrolisis menggunakan komersial selulase dan protease).
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph. D.	Reviewer 1	Perlu diperjelas apa tujuan dari penelitian: apakah pengaruh pre treatment atau penggunaan ampas tahu koro pedang putih untuk produksi ethanol (saja), mengapa perlu penambahan enzim? apakah Rhizopus tidak menghasilkan enzim yg cukup? bagaimana formulasi medianya, komposisi media yg akan digunakan? apakah ada data tersedia tentang jumlah real ampas yg tersedia sehingga ekonomis utk substrat?
		Rachma Wikandari, S.T.P., M. Biotech. Ph.D.	Reviewer 2	1.pada judul disebutkan produksi ethanol dengan yeast,namun Dalam metode Belum disebutkan berapa ampas tahu Yang akan ditambahkan ke media untuk produksi ethanol? 2. Bagaimana optimasi untuk hidrolisis ampas tahu koro pedang akan dilakukan?
37	Shafira Putri D.	Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph. D.	Pembimbing 1	Latarbelakang perlunya variasi suhu pengeringan, penelitian sebelumnya perlu dimasukkan> Spesifikasi bahan baku limbah ikan gabus? Latar belakang perlakuan berbagai macam suhu pengeringan perlu disampaikan, penulisan ppt perlu diperbaiki lagi (tidak banyak tulisan), perlu ditambahkan data terkait spesifikasi bahan baku. Perlu dijelaskan bagaimana uji penggunaan pepton untuk pertumbuhan mikrobiologi
		Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 2	Cara penyampaian ppt perlu diperbaiki ya.. jangan banyak kalimat, substansi nya yang ditonjolkan. Judul masih sangat umum, sepertinya fokusnya di spray drying ya: variasi suhu inlet? Sebaiknya tujuan spesifik sesuai yang direncanakan
		Prof. Dr. Ir. Retno Indrati, M.Sc.	Reviewer 1	(1) Perlu dilengkapi dengan catatan hasil penelitian topik penelitian yang mirip yang sudah dikerjakan peneliti lain (gap analisis) untuk menyusun kebaruan penelitian; (2) Disebut pepton itu apakah ada spesifikasi komposisi yang distandarkan (atau penelitiannya ada pembeda pepton komersial); (3) tidak adakan analisa komposisi asam amino atau kadar protein.?
		Dr.nat.techn. Francis M Constance Sigit Setyabudi, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	1. Sesuai penjelasan saat diskusi, maka perlu ditegaskan dasar perlakuan variasi suhu sebagai salah satu alternatif memperbaiki waktu simpan produk bubuk pepton. Selanjutnya diulas berdasarkan variabel yang diamati secara fisik dalam riset Anda, terutama ditegaskan parameter (variabel) penentu mengatasi waktu simpan. 2. Dalam paparan, juga diperlukan penjelasan hasil uji proksimat yang telah dilakukan untuk bubuk ikan. Hal ini menentukan ratio substrat dan enzim yang akan ditambahkan. Pendekatan pemikiran diawali untuk memperoleh yield terbaik dalam proses hidrolisis dari bubuk ikan (limbah pengolahan). 3. Data pendukung (gambar) sesuai perlakuan masing² perlu ditampilkan. Hal ini digunakan menentukan hasil proses spraydryer terbaik dari pemilihan variasi suhu. 4. Pertimbangkan penyesuaian judul riset lebih spesifik dari hasil diskusi dan tahapan pengujian yang dilakukan. 5. Mohon dapat diperlukan acuan produk pepton yang tersedia di pasar.
38	Tamanda Sekar Setyani	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 2	mana yang mewakili sampel tempe (dinding sel yang terdegradasi atau yang masih intact)?
		Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr. Sc., M.Sc., Ph.D.	Reviewer 1	1. Secara umum hasil penelitian yang diperoleh sudah sangat representatif dengan topik/judul penelitian yang diangkat, namun yang perlu ditingkatkan adalah bagaimana menarik benang merah dan menghubungkan data yang satu untuk memperkuat atau hasil temuan data lainnya, sehingga data tidak terkesan spasial dan berdiri sendiri. 2. Perlu ditingkatkan kembali pemahaman teori dan science behind dari hasil yang diperoleh, misalnya bagaimana mekanisme senyawa fenolik memberikan penghambatan aktivitas enzim amilase dan alfa glukosidase, termasuk bagaimana efek struktur terhadap aktivitas antioksidan dan antidiabetik 3. Dalam menyampaikan statement untuk menyimpulkan sesuatu perlu didukung dengan data, seperti pada jumlah metabolit yang dihasilkan lebih tinggi pada fermentasi maka perlu dukungan data misalnya LC MS dari cooked bean. Perlu juga disampaikan alasan mengapa tidak dilakukan analisis pada cooked bean 4. Perlu dicari/ditelusuri mengenai hubungan compound dominan atau yang berpotensi memberikan sifat antioksidan dan antidiabetik terhadap fraksi phenolic compound di free, conjugated, dan bound 5. Research problem dalam penelitian ini belum disampaikan secara jelas, sehingga perlu ditambahkan 6. Perlu dicek kembali mengenai proporsi phenolic compound di masing-masing sampel, apakah sudah logis distribusi di tiap bagian (free, conjugated dan bound) atau tidak. 7. Research objectives sebaiknya dibalik, yang kedua itu menjadi pertama, karena harus mengetahui efek treatment terhadap kandungan senyawa fenolik baru kemudian berkembang ke efek aktivitas biologisnya
		Yunika Mayangsari, S. Si., M.Biotech., Ph.D.	Reviewer 2	Pada penghambatan enzim alpha amilase free fraction memiliki aktivitas paling baik, sedangkan pada alpha glukosidase disampaikan pd desripsi memberikan hambatan paling lemah, mohon dijelaskan mengapa demikian? kemudian acarbose jg lemah, mengapa demikian? apakah acarbose sudah tepat sbg control?

39	Usada Nur Ariyoga	Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 1	slide 15, 18, diperbesar ditambahkan keterangan yang mudah dipahami. Kesimpulan belum menjawab tujuan. Dibaca lagi tujuannya, kalimat Kesimpulan bisa lebih detil lagi. Apakah metode memasak tertentu menghasilkan profil flv tertentu? Apa perbedaan antara 4 bumbu dasar merah yg digunakan? Mana draft jurnal dan thesis mu?
		Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 2	Karakter bumbu: bahan baku (proporsi), ukuran, bentuk, metoda pelarutan, metoda marinasi diperjelas. Perbandingan bumbu dengan tempe? Apakah akan dilakukan analisa volatile/taste untuk mendukung data bumbu dan perubahan yang terjadi selama proses. Info akan sangat bermanfaat untuk mendukung data sensoris.
		Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M.P.	Reviewer 1	1. Apa alasannya menggunakan 2 metode ? Apakah kedua metode tsb mempunyai keunggulan berbeda shg akan saling melengkapi informasi profilnya ? 2. Mengapa yang dikaji dipilih bumbu Merah (bukan bumbu yang lain) ? Apa alasannya 3. Bumbu merah itu komponen bumbunya apa ? bagaimana komposisi formula resepnya ? Apakah atribut yang dinilai / ditangkap panelis sesuai dengan formula resepnya (misalnya kalau porsi cabe lbh banyak, maka atribut pedas yang lbh dominan ditangkap panelis, dll). 4. Istilah PEMETAAN.. biasanya digunakan di Lapangan.... sesungguhnya apa yang dimaksudkan disini ? apakah sesuai dengan konteks dibidang sensoris pangan ? 5. Dari ke-4 metode pemasakan yang digunakan (goreng, panggang, rebus dan kukus), manakah metode pemasakan yang paling sesuai untuk bumbu merah ? apa alasannya ? 6. Dari hasil riset ini, Apa yang bisa direkomendasikan dalam bidang kuliner?
		Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 2	Kesimpulan sebaiknya merangkumkan hasil, bukan copas hipotesis. Kesimpulan dibuat relevan dengan hasil penelitian, dasar pengambilan kesimpulan poin ke tiga (preferensi konsumen) tidak ada data pendukung di hasil penelitian
40	Yolla Arinda Nur Fitriana	Dr. Qurrotul A'yun, S.T. P., M.Sc.	Reviewer 1	1. Perlu ditentukan indikator kapan waktu inkubasi dicukupkan, dari kadar air, warna, atau peningkatan sifat teknofungsionalitas. 2. Penyajian data hasil emulsi bisa dilengkapi dengan foto emulsi yang dihasilkan 3. Perlu diberikan kontrol 4. Penentuan amadori dan melanoidin secara spektrofotometrik sangat kualitatif dan kerap memberikan persepsi konjugasi yang lebih rendah dibandingkan penampakan visualnya (nilai absorbansi 420 sangat rendah nol namun warna bubuk sudah nampak coklat). Bisa coba dilengkapi juga dengan uji warna Lab disertai foto bubuk konjugat. Semangat semoga lancar sukses :)
		Dr. Rini Yanti, S.T.P., M. P.	Reviewer 2	Perlu evaluasi rasa, Lakukan evaluasi sifat2 lain dalam pada produk yang rasanya bisa diterima