

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
1	Aditya Cahyadi Adiwinoto	Dr. Ir. Muhammad Nur Cahyanto, M.Sc.	Pembimbing 1	Pastikan isolat yang digunakan sudah murni!
		Dr. Andika Sidar, S.T.P., M. Biotech.	Pembimbing 2	Presentasi jelas. Terkait proposal perlu belajar lagi tentang prinsip metode dan menguatkan latar belakang penelitian.
		Prof. Dr. Ria Millati, S.T., M.T.	Reviewer 1	1. Pretreatmen dan hidrolisis dalam konteks ini tujuannya berbeda. Pretreatmen tidak sampai terjadi hidrolisis (depolimerisasi ke gula sederhana). Jadi mohon dicek lagi di bagian latar belakang 2. Bagian metode sebaiknya diberi diagram alir penelitian. Tahapan risetnya apa, terus uji/analisisnya apa saja
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Reviewer 2	Latar belakang untuk pemilihan <i>Aspergillus</i> apakah memiliki CBM tertentu yg unik, Apa itu CBM? mekanisme CBM dapat binding ke selulosa?
2	Berliana Minahus Sania	Prof. Dr. Ir. Djagal Wiseso Marseno, M. Agr.	Pembimbing 1	Lanjutkan ke tahap berikutnya. Siapkan draft publikasi.
		Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M. Agr.Sc., Ph.D.	Pembimbing 2	Penulisan gap penelitian perlu diperjelas
		Prof. Dr. Ir. Retno Indrati, M. Sc.	Reviewer 1	Penelitian menggunakan fermentasi sehingga perubahan yang terjadi karena proses metabolisme (yang adalah reaksi kimiawi enzimatis). Perlu ditambahkan pengukuran enzimnya, untuk memastikan bahwa memang proses fermentasi oleh mikrobia yang bekerja (bukan hanya hasil perubahannya.).
		Dr. Zaki Utama, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	Latar belakang cukup baik dan didukung dengan tinjauan pustaka yang sesuai dengan apa yang akan diteliti. Semoga lancar penelitiannya.
3	Btari Naura Khalianatantry	Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M. Agr.Sc., Ph.D.	Pembimbing 1	Penjelasan tentang optimasi perlu diberikan dengan lebih detail dan rinci
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Pembimbing 2	perlu dipertimbangkan response yg diukur ketika RSM tidak hanya 1, sehingga dapat multiresponse
		Dr. Zaki Utama, S.T.P., M.P.	Reviewer 1	Background cukup jelas, dengan tinjauan pustaka yang sesuai dengan apa yang akan diteliti. Semoga lancar penelitian yang akan dilakukan.
		Prof. Dr. Ir. Djagal Wiseso Marseno, M. Agr.	Reviewer 2	Sudah baik, dapat dilaksanakan penelitiannya.
4	Devita Nindyan Larasati	Dr. Arima Diah Setiowati, S.T. P., M.Sc.	Pembimbing 1	Pahami lagi design eksperimennya. Justifikasi kenapa kita melakukan penelitian ini juga harus dipelajari lagi.
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 2	alasan penggunaan kedua enzim tsb belum begitu jelas.
		Yunika Mayangsari, S.Si., M. Biotech., Ph.D.	Reviewer 1	- target hidrolisat yg diinginkan? --> LB - Bagaimana perbedaan hasil hidrolisat protein dr ketiga enzim yg sudah ada selama ini? --> LB - jika dilihat dari rumusan masalah yang ditulis, cukup banyak yg akan dilakukan --> kecernaan dibuktikan dg parameter apa? ; juga dengan profil peptide, dll - hipotesis perlu diperjelas - disini ada pembuatan enzim --> apakah analisis aktivitas enzim saja cukup--> bisa menjadi cukup dengan melengkapi dengan referensi keamanan isolasi dg metode tsb --> didetailkan papaya whole fruit? - DH menggunakan SDS-PAGE? --> apakah langsung SDS-PAGE atau akan dikonfirmasi yg kuantitatif? --> boleh tahu alasannya? - arah pemanfaatan hidrolisat protein ini akan spt apa
		Rachma Wikandari, S.T.P., M. Biotech., Ph.D.	Reviewer 2	-perlu disampaikan screening faktor diawal sebelum melakukan optimasi hidrolisis, misalnya pH dan suhu. pada tinjauan pustaka dapat ditambahkan mekanisme pemecahan protein dengan enzim2 yang akan digunakan pada substrat lain sebagai dasar membuat hipotesis
5	Egi Aninta Sembiring	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Pastikan ketersediaan sampel supaya tidak terlewat musimnya. Inkubasi dihitung setelah terjadi kondisi stasioner penyerapan larutan enzim oleh green bean, mestine. Masukan bu Dwi sangat bagus (enzim nol %--- buffer saja), silakan belajar sensoris untuk seduhan kopi.
5	Egi Aninta Sembiring	Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 2	mekanisme penggunaan papain utk memperbaiki profil sensoris perlu disampaikan, alasan penggunaan proporsi tingkat kematangan tsb di metode?, uji sensoris scaa saja kan ya?

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
		Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S. T.P., M.Sc.	Reviewer 1	Apa substrat yang akan dipecah oleh papain dan akan menjadi apa? Dia akan berpengaruh ada flavour apa? Perendaman pada green bean, bukan ceri ya? dasar komposisi itu dr mana? Metode usennya apa? Parameter sensoris itu apa? Kok isinya metode? Dikaitkan dengan apa? Sampel yang control yang mana? krn diharapkan ada peningkatan darimana?
		Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T. P., M.Sc.	Reviewer 2	1. Judul "Hubungan...", apa yang diharapkan? Apakah korelasi? Apakah sudah menggambarkan jalannya penelitian? 2. Protein mana dalam green bean kopi yang secara relevan dihidrolisis papain, dan bagaimana hasil hidrolisis itu bertahan hingga tahap roasting dan seduhan dan memberikan kontribusi terhadap munculnya flavor? 3. Jelaskan secara runtut jalan cerita untuk hipotesis no. 1! 4. Mengapa papain? Ikatan sebelah mana yang dipotong oleh enzim ini dan apa bedanya kalau kita menggunakan bromelin? 4. Protein bukan prekursor utama flavor. Mengapa Saudara menganggap dengan memodifikasi protein akan berdampak nyata pada aspek organoleptiknya? 5. Nilai cupping test terbaik ==> analisis profil asam lemak, senyawa volatile ==> apakah tidak ada kemungkinan bias dari panelis sehingga nilai cupping terbaik yang dilanjutkan dengan profiling asam lemak dan volatil? 6. Bagaimana aplikasi aktual dari penelitian ini?
6	Fitria Syehrin Nabila	Dr. Arima Diah Setiowati, S.T. P., M.Sc.	Pembimbing 1	Karena kita melakukan penelitian ini, klasifikasi analisis yang dilakukan. sampel mana yang dianalisis mana. harus clear dan harus bisa menjelaskan dengan baik.
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 2	latarbelakang perlu dipertajam alasan penggunaan ketiga isolat tsb, hasil seperti apa yg diharapkan dari masing2 isolat terhadap teknofungsionalnya
		Rachma Wikandari, S.T.P., M. Biotech., Ph.D.	Reviewer 1	mekanisme pemecahan senyawa volatil penyebab odor pada spirulina perlu ditambahkan sebagai dasar hipotesis bahwa pendekatan ini potensial. sebaiknya fokus deodorisasi atau teknofungsional, namun lebih mendalam. analisis disesuaikan dengan topik yang diambil, misalnya warna dan sifat thermal tidak sesuai belum terlihat kaitannya dengan teknofungsional dan deodorisasi
		Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M. Sc.	Reviewer 2	Topik relevan dan aplikatif. Sesuai untuk S2 Ilmu dan Teknologi Pangan. Namun perlu perbaikan pada beberapa hal berikut: 1. Judul terlalu panjang, kurang fokus, dan kurang presisi ilmiah 2. "Spirulina Termodifikasi": terlalu umum dan ambigu. Termodifikasi apanya (komposisi volatil; sifat fungsional, struktur protein)? 3. Fokus penelitian terlalu banyak hal: deodorisasi, evaluasi tekno-fungsional, fermentasi padat, tiga strain BAL. Risikonya penelitian cenderung deskriptif hanya menyampaikan hasil awal dan akhir, kurang ada kedalaman analisis bagaimana hal tersebut dapat terjadi. 4. Secara konseptual belum jelas kebaruan atau novelty nya. Apakah: perbandingan antar isolat? Efek sinergis? atau Korelasi perubahan senyawa volatil dengan sifat tekno-fungsional? 5. Belum terlihat bagaiman pendekatan teoritisnya untuk mengatasi permasalahan --> bagaiman kerangka teoritisnya (theoretical framework). Proposal harus dapat menjawab: Bagaimana fermentasi mempengaruhi senyawa volatil, sifat fungsional dan potensi aplikasinya pada pangan. 6. Saran perbaikan: - Judul lebih tajam dan ilmiah (Contoh: Perbaikan Karakteristik Aroma dan Sifat Tekno-Fungsional Spirulina melalui fermentasi padat menggunakan bakteri asam laktat) - Rumusan masalah: Bagaimana SSF mempengaruhi senyawa volatil penyebab off-odor spirulina? Apakah perubahan aroma berkorelasi dengan sifat teknofungsional (kelarutan protein dll); Apakah perbedaan strain BAL (enzim protease, produksi asam) berpengaruh thd senyawa volatil dan protein? - Buat kerangka teoritis untuk menjawab permasalahan yang ada
7	Herwinda Nursakti Dewi	Dr. Arima Diah Setiowati, S.T. P., M.Sc.	Pembimbing 1	Klasifikasikan jenis analisis untuk setiap tahapan. cek kembali design eksperimennya
		Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat	Pembimbing 2	Hipotesis perlu lebih spesifik

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
		Dr. Qurrotul A'yun S.T.P., M. Sc.	Reviewer 1	Perlu dipahami dengan mendalam bagaimana fungsi dari masing-masing komponen dalam fat cube maupun sosis serta interaksi antar komponen tersebut dan dampaknya terhadap karakter sensoris produk.
		Dr. Inasanti Pandan Wangi, S. T.	Reviewer 2	- fat cube dengan sistem emulsi gel itu maksudnya gimana? - kenapa pake isolat protein kedelai? pastikan juga bahannya bener2 isolat protein kedelai - Na₂CO₃ ini sebagai apa? kenapa dipilihnya Na₂CO₃? - berapa kadar fat dalam fat cube? - di matriks formulasi fat cube, itu komposisi minyak kedelai sama KGM nya beda, dicek lagi yg bener yg mana? - terus kan itu yg divariasi minyak kedelai dan KGM, apakah ada efek yg diamati dengan penambahan/pengurangan minyak kedelai dan KGM? - analisis fisikokimia yg paling krusial untuk fat cube dg berbagai variasi ini yg mana? - kenapa ada uji particle size utk fat cube? - analisis SEM fat cube, itu harapannya nanti yg dilihat emulsinya atau ikatan antara IPK dan KGM yg membentuk jaringan?
8	Ilmania Syavitri	Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Pembimbing 1	- parameter pencernaan protein, seperti PR terutama utk hewan coba - kadar air dan Aw - air trlalu banyak akan mengisi pori2 bahan, shg porsi oksigen lebih lambat - lemak pada bungkil, akan pengaruh dimana di produk akhir? > cek fatty acid - rizopus aryzae (hasilkan asam) dan bungkil tinggi fat > sensoris dipertanyakan - rumusan masalah perlu disusun ulang
		Prof. Dr. Ir. Djagal Wiseso Marseno, M. Agr.	Pembimbing 2	Sudah baik, dapat dilaksanakan penelitiannya.
		Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M. P.	Reviewer 1	1.Sesuai judulnya tentang Optimasi, mestinya Rumusan masalah no 1 □ berapa kondisi optimum SSF untuk menghasilkan SAG terendah ? 2.Hipotesis kurang pas, perlu disesuaikan . 3.Riset ini targetnya menyasar ke SAG yg mana ? mana target SAG yg diprioritaskan ? 4.Pengembangan riset ini kearah mana ? untuk medapatkan protein yg tinggi ? atau senyawa SAG yg paling rendah.
		Prof. Dr. Yudi Pranoto, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	Kalau senyawa antigizi yang dikaji hanya 1 jenis, langsung disebutkan. Perlu distate proyeksi pemanfaatan bungkil sehingga perlu diturunkan antigizi nya. Bagaimana potensi (kuantitas) biji/bungkis sacha inchi di Indonesia, sehingga perlu dilakukan penelitian
9	Mahbibul Labib Aqridho	Yunika Mayangsari, S.Si., M. Biotech., Ph.D.	Pembimbing 1	- MAE --> GC-MS - kalua Analisa biokimia lainnya dr ketiga bahan ini sdh ada yg Analisa? --> ditambah sbg analisa - redaksi
		Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 2	segera dilaksanakan penelitiannya
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 1	- seberapa tinggi aktivitas antiinflamasinya? perlu ditambahkan per tipe rimpang - senyawa targetnya siapa saja - metode penelitian - senyawa target stabil pada suhu berapa? ekstraksi selama 4 jam - setiap bahan esktraksinya berbeda - respon yg diukur apa? profiling GC-MS ok, tetapi bisa ditambah pengukuran kuantitatifnya spt GC - pertimbangkan ekstraksi MAE

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
9	Mahbibul Labib Aqridho	Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr.Sc., M.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	Proposal penelitian dengan topik yang diajukan sudah menunjukkan kesesuaian benang merah relevansi antara bagiannya (sudah menunjukkan aspek constructive alignment yang baik). Namun demikian, pada beberapa bagian perlu dilengkapi dengan informasi dan penjelasan, seperti: - justifikasi mengenai dosis yang digunakan untuk intervensi pada tikus - untuk membantu dalam menjelaskan mekanisme terhadap efek terapi yang dihasilkan, dapat pula dilakukan analisis tambahan seperti aktivitas antioksidan yang relevan dengan menurunkan (alleviate) tingkat keparahan kolitis - perlu dijelaskan justifikasi mengapa analisis biomarker inflamasi dilakukan pada serum, padahal pada UC, inflamasi yang terjadi terlokalisasi pada bagian distal dari kolon - perlu dijelaskan bagaimana cara untuk menyamakan konsentrasi senyawa biokatif atau komponen kimia pada setiap sampel, sebagai contoh, apabila dari tiap bahan memiliki rendemen yang berbeda, maka jumlah komponen kimianya juga akan berbeda, apakah perlu disamakan misalnya total solidnya atau parameter lainnya - pada bagian tinjauan pustaka, perlu dipertajam komponen apa yang berkontribusi memberikan efek terapi pada kondisi colitis, apakah flavonoid, polifenol (bisa dicross check dengan studi literatur
10	Mia Dewi Surya Ajiid	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 1	perbaiki informasi tentang gluten. Segera dilaksanakan risetnya
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 2	perlu penjelasan mendalam penggunaan tepung dan slurry, kriteria sourdough yg baik perlu jelaskan seperti apa
		Dr.nat.techn. FMC Sigit Setyabudi, S.T.P., M.P.	Reviewer 1	1. Fokus riset jika ke arah pembuatan starter akan lebih kuat jika tujuan akhir produk yang menggunakan starter tersebut didefinisikan parameter secara jelas. 2. Parameter tersebut poin (1) ditelusur balik untuk dipilih ragam mikrobia yang sesuai sebagai starter. 3. Dalam riset ini, pembuatan starter secara spontan dan berbahan pilihan ubi jalar ungu (tepung atau slurry). Apakah tidak salah satu berdasarkan aspek mikrobiologi menggunakan, misal, slurry. 4. Namun jika ini hanya digunakan dalam proses pembuatan starter namun tidak diaplikasikan pada produk akhir yg serupa substratnya, apa kemanfaatannya? 5. Semoga terbaik.
		Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 2	Apakah ada rencana pengembangan uji sensoris untuk produk yang dikembangkan kedepannya.
11	Muhammad Fatih Abdurrahman	Prof. Dr. Ir. Djagal Wiseso Marseno, M. Agr.	Pembimbing 1	Rancangan Penelitian dibuat lebih detil agar lancar dalam penelitian.
		Yusuf Andriana, S.T.P., M.Si., Ph.D.	Pembimbing 2	Secara umum sudah ok, tinggal perbaikan minor untuk memantapkan ke tahap penelitian
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 1	- tinggi gula dan lemak > rumput laut utk pengganti yg mana? - serat pangan yg ada di dalam rumput laut tsb, apa? - sifat mana yg akan menggantikan - flavonoid dan antioksidannya apa? bgmn bentuknya? - apakah melalui proses ekstraksi polisakarida dan senyawa - apakah diabetes berkontribusi hanya oleh cokelat oles? perlu justifikasi pemilihan produk

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
11	Muhammad Fatih Abdurrahman	Dr. Ir. Priyanto Triwitono, M. P.	Reviewer 2	1. Judul perlu di sempurnakan : OPTIMASI KADAR SERAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA FORMULA COKELAT OLES BERBASIS ALGA MERAH (EUCHEUMA SPINOSUM) SERTA EVALUASI ANTIDIABETIK DAN FISIKOKIMIA □ OPTIMASI KADAR SERAT DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PADA FORMULA COKELAT OLES BERBASIS ALGA MERAH (EUCHEUMA SPINOSUM) : EVALUASI FISIKOKIMIA DAN POTENSI ANTIDIABETIK. 2. Serat yg berperan sbg antidiabetic terutama Adalah Serat Larut Air. □ Karenanya jangan hanya analisis serat Total; perlu Analisa juga Serat Larut & Serat Tidak larut air nya. 3. Analisa bahan baku Alga Merah juga perlu. Berapa Potensi kadar Seratnya (Serat Total, SLA, STLA). Dari potensi tsb, berapa yg bisa diaplikasikan pad 4. a produk; berapa retensinya ? (Coklat tanpa Alga VS Coklat dg Alga). 5. Istilah NUTRISI harap diganti NUTRIEN ; karena istilah NUTRISI itu untuk ternak , Bukan manusia. 6. Bahasan Serat Pangan pada tinjauan Pustaka, terutama terkait komponen serat , serat larut dan serat tidak larut; efek fisiologisnya, mekanisme peran serat sbg antidiabetes.
12	Muhammad Gavi	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Pastikan ketersediaan bahan baku, tidak sampai terlewat musim. Bersama Egi dapat belajar bersama belajar sensoris kopi. Silakan bantu siapkan penyiapan pengujian sensoris di departemen TPHP untuk seduhan kopi.
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 2	perlu dipastikan kopi dihasilkan dari kebun yg sama, alasan pemilihan asam sitrat perlu diperjelas
		Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T. P., M.Sc.	Reviewer 1	1. Masalah apa yang sebenarnya mau diatasi? Apa ada langkah pengolahan sebelumnya yang tidak sesuai? 2. Hipotesis terlalu normatif. 3. Apa justifikasi pemakaian asam sitrat? Kenapa tidak asam yang lain? 4. Konsentrasi asam sitrat yang digunakan: 3%? Durasi: 60, 90, 120 menit? 5. Pembilasan bisa dijelaskan lebih teknis? Apakah perlu? Dikhawatirkan banyak yang hilang juga akibat pembilasan. Kontrol perendaman hanya dengann air? 6. Klasifikasi tingkat kematangan hanya berdasarkan visual: terkonfirmasi atau hanya praktik lapangan? 7. Penyusunan formulasi itu berdasarkan apa? Apakah itu menunjukkan Tingkat kematangan? Bukannya itu adalah campuran heterogen? Jika formulasinya diganti, missal 70:20:10, apakah hipotesis tetap berlaku? 8. Pengukuran warna sebagai indicator perubahan visual pada 3 tahapan. Bagaimana konsepnya? 9. Pengukuran asam amino bebas itu mencerminkan apa? Kok dicek setelah roasting? 10. Pengukuran gula total dan gula pereduksi? 11. Ethical clearance?
		Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S. T.P., M.Sc.	Reviewer 2	sudah ada penelitian sebelumnya belum yang membandingkan berbagai perlakuan asam? Asam sitrat kan asam lemah, dia bisa bikin pH serendah apa dgn 3% saja? lalu harapannya bisa menghambat sbrrp? Kenapa harus dibilas? bgmn mendapatkan greenbean dr yg merah kuning dan hijau? Control positif (merah 100%) dan negatifnya (tanpa asam sitrat) apa? Ini lebih rapih proposalnya, sistematis. Hasil dari cupping test lalu akan bgmn menganalisanya? Bagaimana km akan mengkaitkan dengan variable terikat yang lain? supaya ada pola, lalu di dunia industri bisa memperkirakan harapannya spt apa..
13	Muhamad Gilang Alhadi	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 1	Segera dilaksanakan risetnya
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 2	Frame work mechanism utk pembuatan sourdough starter : karakter apa yg diinginkan, kemudian dg talas bgm gap frame work, perubahan oksalat selama fermentasi bgm ?
		Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Reviewer 1	Faktor yang dipelajari ada 2... perlakuan; rasio air....pastikan rancangannya. Bagaimana karakter asam oksalat, stabilitas terhadap asam/panas/fermentasi? Jika penurunan karena rasio penggunaan air, tentu tidak perlu riset. Dengan simulasi dapat.

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
13	Muhamad Gilang Alhadi	Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M. Sc.	Reviewer 2	pada LANDASAN TEORI 3 . Bakteri asam laktat mendegradasi oksalat secara langsung, bagaimana kemungkinan mekanismenya? Roti Sourdough Talas, reologi, apa saja parameter yang akan diukur? SARAN : PENDAHULUAN Pada skema, tertulis Rasio air (di atas gambar), 60g , 75g, 90 g (di bawah gambar), perlu diperjelas maksudnya/ perlu ditambahkan informasi berat tepung atau slurry talas-nya.
14	Nur Afni Rezkika	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 1	Segera dilaksanakan
		Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 2	Mahasiswa sangat tekun dan berdedikasi untuk dalam pengembangan penulisan proposal, melanjutkan preliminary experiments dan meningkatkan skill kerja di lab.
		Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 1	- data produksi kacang - apa yg menyebabkan rendah penerimaan konsumen. dapat ditambahkan utk pengujian - apakah ada kelebihan dari sisi tekstur dan penerimaan konsumen produk sourdough - alasan dipilih produk roti dibanding produk populer lain? - sebesar apa senyawa antigizinya? ada kadar yg diperbolehkan utk konsumsi? - perlu ada justifikasi apakah fermentasi alami lebih baik menurunkan antigizi drpd kultur spesifik - bgmn proses fermentasi meningkatkan kadar pati resisten dan menurunkan pati tercerna? - perlu dipertimbangkan pengujian asam amino secara spesifik
		Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M. Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 1	Sudah disampaikan di kelas. Mohon diperhatikan analisis tannin supaya lebih objektif hasilnya.
15	Nur Imam Satria	Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat	Pembimbing 1	Reaksi pada landasan teori perlu diperbaiki
		Dr. Inasanti Pandan Wangi, S. T.	Pembimbing 2	perlu dipertimbangkan masukan dari reviewer terkait: - indikator keberhasilan tiap tahapan - purity produk MCT - proses urea inclusion itu hasil MCFA nya masuk ke fraksi padat atau cair
		Dr. Arima Diah Setiowati, S.T. P., M.Sc.	Reviewer 1	apakah yakin urea inclusion bisa memisahkan asam lemak rantai mediumnya? Apa yang akan dilakukan kalau itu tidak terjadi? atau pemisahan tidak sempurna? Bagaimana cara mengisolasi asam lemak rantai mediumnya dari hasil fraksinasi? karena dendan urea inclusion pun kan hasil fraksinasi saya rasa masih tercampus dengan yang non mcfa. Target kemurnian MCT nya?apakah akan dilakukan pemisahan?atau purifikasi lagi? Katalisnya apa tidak terlalu tinggi? justifikasi pemilihan variabel dan tarafnya?
		Dr. Qurrotul A'yun S.T.P., M. Sc.	Reviewer 2	Sudah baik, perlu diberikan parameter keberhasilan tiap-tiap tahapan proses secara kuantitatif.
16	Raudah Nurjanah	Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 1	Perlu lebih dipahami tentang probiotik dan metabolir ekstraseluler. Metoda penelitian lebih rinci
		Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 2	Latar belakang perlu dipertajam mengenai kebaruan dan mengapa ada bbrp isolat yg ditambahkan
		Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S.Farm., Apt., M. Biotech.	Reviewer 1	perlu diperjelas rumusan masalah tentang spesies BAL yg digunakan. hipotesis dibuat lebih spesifik. metodologi diperjelas mengenai analisis data terutama untargetted assay

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
16	Raudah Nurjanah	Yunika Mayangsari, S.Si., M. Biotech., Ph.D.	Reviewer 2	- kebaruan konfirmasi - rumusan masalah terlihat belum jelas: Bagaimana pengaruh proses fermentasi whey keju susu kambing terhadap pertumbuhan bakteri asam laktat sebagai komponen pangan fungsional? --> konfirmasi - bisa dijelaskan bagaimana peran senyawa volatile dalam pangan? - pada whey senyawa volatil apa yang berperan dan untuk menciptakan rasa apa? --> LB - GABA sendiri fungsinya untuk apa? --> perlu dituliskan di LB mengapa perlu mengisolasi GABA & bgmn potensi yieldnya dari hasil fermentasi whey susu (kambing) - Hipotesis perlu diperjelas konfirmasi: Penggunaan starter lokal pada fermentasi whey keju susu kambing berpengaruh terhadap jumlah sel bakteri asam laktat --> apakah maksudnya antara strain A & B akan memberikan pengaruh yang berbeda thd jumlah sel atau bagaimana? - Li et al (2023) & Skryplonek (2019) --> perlu dikonfirmasi, draft halaman 4
17	Ririn Puji Lestari	Yunika Mayangsari, S.Si., M. Biotech., Ph.D.	Pembimbing 1	- Pak Wahyu - brp prevalensinya? --> ini penting bagaimana prevalensi (bs dlm bentuk prosentase) stunting disertai EED - mekanisme indometasin menyebabkan inflamasi - pugenasi dari minyak atsiri --> how to masking it? --> optimasi/dicoba dulu untuk disonde dilihat food intakenya - SGOT/SGPT --> Kesehatan liver - YM: siapkan sample utk metagenomic
		Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 2	- Segera dilaksanakan risetnya
		Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr.Sc., M.Sc., Ph.D.	Reviewer 1	- Presentasi proposal penelitian yang dilakukan sudah cukup jelas dan lengkap dalam memberikan informasi terkait permasalahan, tujuan, metode, hingga pengumpulan data. Alignment proposal penelitian mulai latar belakang, rumusan masalah, tujuan, metode, hingga ke analisis sudah baik dan relevan. Aspek novelty juga sudah disampaikan dengan landasan state of art yang relevan. Namun demikian, ada beberapa komentar dan saran untuk melengkapi proposal penelitian ini: - pada bagian latar belakang, perlu dipertajam lagi bahwa malnutrisi yang difokuskan adalah pada protein, karena di bagian metode, intervensi yang dilakukan adalah Low Protein (karena terminologi malnutrisi itu sangat luas areanya) - perlu dicek kembali analisis yang sangat relevan terkait dengan performa pertumbuhan dari hewan coba, misalnya bisa menggunakan rasio tinggi/berat badan, atau IMT, atau mengacu kepada sistem growth performance menurut definisi stunting - perlu dipastikan bahwa dengan intervensi low protein ini memang benar-benar menyebabkan malnutrisi (khususnya stunting), karena stunting bukan hanya terjadi karena malnutrisi protein - perlu dilengkapi informasi tentang justifikasi dosis - pada diet standar dan LP6% (kontrol negatif) perlu juga dilakukan sonde dengan air mineral selama periode intervensi untuk menyamakan kondisi stress pada hewan di kelompok tersebut
		Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M. Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	- Mohon perhatikan model percobaan antara defisiensi protein dengan skenario EED. Perlu pemahaman lebih mendalam terkait konsep penelitian.
18	Salsabila Nazhifah	Dr. Qurrotul A'yun S.T.P., M. Sc.	Pembimbing 1	- perlu dipahami lagi sumber goaty odor atau goaty flavor ini, dan target enkapsulasi ini adalah SCFA dan MCFA yang di MFGM (milk fat globule membrane) atau asam lemak bebas juga? - pahami faktor apa saja yang mempengaruhi hidrolisis (kadar air, suhu, pressure)
		Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat	Pembimbing 2	- Perlu diperjelas: goaty odor atau goaty flavour - Hidrolisis tidak selalu oleh enzim. Bisa juga autohidrolisis - Perlu dilakukan analisa zeta potensial

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
18	Salsabila Nazhifah	Dr. Inasanti Pandan Wangi, S. T.	Reviewer 1	- kenapa enkapsulannya menggunakan kombinasi maltodextrin dan emulsifier? bagaimana mekanisme enkapsulasi SCFA dan MCFA nya agar tetap terlindungi? - emulsifier nya ini kombinasi antara isolat protein kedelai atau protein koro pedang atau pilih salah satu? kenapa pilihan emulsifier nya 2 itu? isolat protein kedelai nya sudah tau dapat dari mana? karena pengalaman tesis yg sebelumnya itu beli ISK tapi ternyata setelah diuji itu hanya tepung kedelai. - rasio emulsifier dan maltodextrin kenapa 1:1 lompat ke 1:3 dan 1:4? - kenapa pake metode spray drying untuk membuat enkapsulasi SCFA? spray drying pakai suhu tinggi (inlet 180 outlet 90), sementara SCFA itu volatil (cek volatilitas SCFA). bagaimana memastikan bahwa SCFA itu tidak menguap atau hilang ketika proses spray drying? - uji sensorisnya dalam bentuk susu bubuk atau susu cair?
		Dr. Arima Diah Setiowati, S.T. P., M.Sc.	Reviewer 2	Reduksinya aroma atau flavor berapa% targetnya?? Kan disusu ada protein dan ada milk fat globule membrane. apa yang akan terjadi ketika terjadi homogenisasi dengan penambahan protein koro pedang dan juga malto nya? Lalu ini konsentrasinya berapa? Mekanisme bau di susu kambing itu pathway dan volatile compoundnya apa? Masking apa reduksi yang dituju? Kenapa dipilih koro pedang dan malto? Dasarnya apa? Apakah yakin wall material mampu memproteksi bahan intinya sehingga tidak pecah di mulut? ketika pecah dimulut ya sama saja, flavor nya akan pecah dan bursting di mulut. Mekanisme reduction aroma nya itu melalui apa sebenarnya. Pelajari lagi, sebenarnya apa dan siapa yang berperan dalam goaty flavor susu kambing, dan apa yang membuatnya menjadi semakin intensif. Analisis GCMS atau senyawa volatil nya g ada kah?
19	Sarah Adhiningtyas	Dr. Arima Diah Setiowati, S.T. P., M.Sc.	Pembimbing 1	Dipelajari peran dari masing2 bahan pada pembentukan whipped creamnya.
		Prof. Dr. Ir. Chusnul Hidayat	Pembimbing 2	Judul perlu diperbaiki
		Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Reviewer 1	Apa dasar pemilihan rasio 1:1 pada pembentukan konjugat, dan apakah rasio lain berpotensi memberikan hasil lebih optimal? Saran: Jelaskan bahwa rasio ini hasil studi pendahuluan atau rujukan literatur.
		Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 2	sensory pengantarnya apa konjugat definisinya apa bagaimana memastikannya analisis kemurnian fikosianin bagaimana fungsi homogenisasi dua tahap, dilakukan dengan apa
20	Shofie Fisabilla	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Pastikan waktumu cukup untuk mengerjakan risetmu di Jepang. Jangan sampai masih ada analisa yang tertunda.
		Hideki Murayama	Pembimbing 2	Before we begin the experiment, we need to discuss the experimental design a bit more.
		Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 1	1. is there any plan that the RH (relative humidity) will be measured during the storage.2. Would you kindly mention the type of packaging that will be measured during the storage ? 3. is there any plant to analyze the volatile data using multivariate approach such as PCA (principal component analysis) or others ? All the best for the research in Japan :)
		Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M.Sc.	Reviewer 2	Perlu diperjelas bagaimana sampel mushroom powder akan dikemas, jenis kemasan apa yang dipakai, berapa banyak sampel yang dimasukkan dalam kemasan, dan bagaimana cara pengambilan sampel head space yang berisi senyawa volatil sehingga faktor eksternal tidak mengganggu.
21	Siti Jualiah	Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 1	Formulas media dengan basis whey perlu diperjelas mengapa penambahan yg digunakan adalah penambahan yeast extract, mengapa konsentrasi tsb yg digunakan
		Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 2	Perlu lebihdipahami tentang faktor yang mempengaruhi pertumbuhan/produksi probiotik, komponen nutrisi pada whey dan postbiotik. Metoda penelitian dilengkapi

REKAPITULASI SARAN DAN MASUKAN DARI DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER UJIAN PROPOSAL ANGKATAN 2024/2025 GENAP

No.	Mahasiswa	Dosen	Peran	Saran/Masukan
21	Siti Jualiah	Dr. Andika Sidar, S.T.P., M. Biotech.	Reviewer 1	Presentasi proposal tergolong lancar. Latar belakang penelitian dan metode terutama terkait pengujian viabilitas sel hidup masih bingung terkait Total PlateCount, sehingga perlu dipahami lagi.
		Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S.Farm., Apt., M. Biotech.	Reviewer 2	hipotesis direvisi menjadi lebih spesifik. diperjelas terkait unit konsentrasi susu kambing.
22	Teresa Widi Werdiningsih	Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng., Ph.D.	Pembimbing 1	Latar belakang perlu diperjelas penggunaan isolat tsb, uji sensoris kan SCA berarti kita mencari yg spesiality.
		Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 2	Ide bagus untuk memperoleh komposisi starter yang diperlukan pada fermentasi buah kopi segar. Selam ini proses Masyarakat melakukan fermentasi spontan pada buah kopi yang dimemarkan atau dikupas daging buahnya . Hasil memang sangat bervariasi untuk daerah satu dan daerah lain. Ide pembuatan starter komersial baik. Yang menjadi kendala, sisa daging buah yang menempel biji kopi langsung kontak dengan udara sekitar, langsung akan terjadi kontaminasi dengan spora mikrobial Nyang ada di sekitarnya. Apakah akan dipelajari jeda waktu antara pengupasaan daging buah dengan waktu inokulasi? Buah kopi terkupas tentu tidak akan dilakukan sterilisasi sebelum di inokulasi starter.... Dipertimbangkan dan pikirkan alternatifnya. Apakah aka nada pengaruh jeda waktu tersebut terhadap suksesi mikrobial starter..laju pertumbuhannya? Bagaimana cara kendalikan factor tersebut jika jeda waktu akan berpengaruh
		Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Reviewer 1	Metoda penelitian perlu lebih rinci
		Dr. Andika Sidar, S.T.P., M. Biotech.	Reviewer 2	Presentasi cukup baik dan jelas, namun kurang mampu menjelaskan alasan pemilihan perlakuan yang akan dilakukan dalam metode penelitian. Perlu mempelajari / melakukan studi literature untuk memperluas dan memperdalam pemahaman akan risetnya.
23	Zahva Shivany Imanul Kamil	Dr. Widiastuti Setyaningsih, S. T.P., M.Sc.	Pembimbing 1	Identifikasi senyawa itu dilakukan di range wavelenght dri pda hanya di satu channel panjang gelombang
		Prof. Dr. Teti Estiasih, S.T.P., M.P.	Pembimbing 2	Perbaikan untuk sampling Latar belakang perlu dijelaskan kenapa fenol yang dipilih diantara banyak fitokioa Justifikasi pemilihan jenis fenol sebaiknya penciri untuk rosela
		Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 1	diperdalam lebih lanjut alasan preprocessing yang tepat, bagaimana validasinya, alasan fokus kepada lokasi di pulau Jawa dan kultivar yang dipilih dan juga jenis fenolik tersebut
		Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	Perlu penjelasan dasar pemilihan chlorogenic acid, cafeic acid dan rutin yang diuji