

REKAPITULASI KOMENTAR DAN SARAN DOSEN PEMBIMBING DAN REVIEWER SEMINAR KEMAJUAN TESIS 13-14 AGUSTUS 2026

No	Mahasiswa	Prodi	Dosen	Peran	Komentar/Saran
1	Aditya Cahyadi Adiwinoto	ITP	Dr. Andika Sidar, S.T.P., M.Biotech.	Pembimbing 1	Pada hasil penelitian terdapat beberapa isolat yang dinyatakan belum murni. Mohon dipastikan apakah ketidakh murnian tersebut disebabkan oleh kontaminasi yang terjadi selama proses inkubasi pada media agar atau sudah terdapat pada stock spora yang digunakan pada slant agar. Untuk identifikasi, bisa dilakukan secara morfologi maupun molekuler. Sebagai referensi bisa juga menggunakan buku Food and Indoor Fungi penulis RA Samson untuk identifikasi fungi berdasarkan morfologi, molecular/genetic markers, dan juga karakter kimia, serta dilengkapi juga dengan identification keys dan deskripsi spesiesnya. Dalam slide belum dijelaskan mengapa fokusnya pada kelas CAZymes Glycoside Hydrolase. Karena ini poin utamanya, maka sangat disarankan untuk memberikan background mengapa fokus pada enzim cellulolytic kelas GH tersebut.
			Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Reviewer 1	Topik penelitian menarik dan bermanfaat. Penelitian ini telah dimulai sejak Agustus 2025, sudah didapat beberapa isolat dari Hasil uji kualitatif. Belum diketahui seberapa efektif isolat tersebut dalam mendegradasi TKKS. bagaimana metoda yang dilakukan? apakah dengan uji kuantitatif atau diaplikasikan untuk degradasi TKKS. Perlu diperhatikan juga waktu penelitian dengan pekerjaan yang masih harus dilakukan, tidak ditampilkan schedule penelitiannya. Semoga lancar dan segera selesai
			Prof. Dr. Ir. Retno Indrati, M.Sc.	Reviewer 2	1. Bagaimana memastikan bahwa protein yang ditemukan dalam secretome benar-benar merupakan protein yang disekresikan, bukan protein intraseluler akibat lisis sel? 2. Mengapa TKKS dapat menginduksi produksi glikosida hidrolase pada Aspergillus? Komponen TKKS atau produk degradasi apa yang diduga menjadi inducer dan bagaimana mekanisme molekulernya? (Seperti kita ketahui bahwa glikosida hidrolase itu macamnya banyak spt endoglucanase, cellobiohydrolase, β -glucosidase, xylanase, β -xylosidase, mannanase, arabinofuranosidase, pectinase, dsb) 3. Apa kontrol eksperimen yang dilakukan untuk membuktikan bahwa perubahan secretome memang disebabkan oleh TKKS?
2	Ahmad Kariel Jude	ITP	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P. Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Pembimbing 2	Segera diselesaikan penelitian dan penulisan tesis dan manuskripnya
				Reviewer 1	Landasan Teori: - penggunaan energi, metode modern, energinya rendah? justifikasinya apa? - kenapa pake UAE? apakah karoten ini ada terperangkap di suatu cell wall sehingga perlu dipecah, atau gimana? mekanisme ekstraksinya gimana? bisa diperjelas - pemilihan VCO sebagai pelarut dasarnya apa selain karena sesama non polar? molekul VCO besar, apakah efektif dilakukan untuk ekstraksi dengan UAE? - yield ekstraksi dengan VCO bagaimana? Hasil OFAT: - analisis warna nya kenapa tidak pake chromameter? kemudian tau tidak beda signifikannya bagaimana? - variabel rasio: hasilnya naik turun. kenapa? yg tertinggi bukannya yg 12,5 yaa? kok yg 20? maksudnya bagaimana? - RSM: hasil diinginkan yang konsentrasi beta karotennya tinggi atau rendah? kenapa yang divalidasi menghasilkan beta karoten rendah? dievaluasi lagi RSM nya kenapa malah ke arah minimum, bukan maksimum?
			Prof. Dr. Ria Millati, S.T., M.T.	Reviewer 2	Untuk percobaan yg OFAT apakah dilakukan duplikasi seperti yg direncanakan? di grafik tidak terlihat ada bar deviasi? Penulisan titik pada angka diganti koma (karena bahasa Indonesia) Judul tesisnya apakah "optimasi ekstraksi.."?
3	Andri Suwanto	ITP	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Profil senyawa volatil ada yang dianalisa berasal dari berapa sampel perlakuan? Tampak perbedaannya? Cermati senyawa yang hilang atau turun drastis...dan muncul... cermati dugaan mekanisme kerusakan/pembentukannya. Artikel terbit menjadi syarat kelulusan, siapkan dengan segera.
			Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 1	Parameter apa yang menjadi target produk akhir asap cairnya? Apa alasan pemilihan range konsentrasi dan lama proses ozonasi? Kadar total fenolik dibanding kontrol, kontrolnya apa?
			Prof. Dr. Yudi Pranoto, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	Perlu kiranya disusun ulang Tujuan Penelitian sesuai dengan variabel bebas yang dipelajari. Jika variabel bebas sama bisa dijadikan satu. Dikaji secara ilmiah mekanisme ozone memengaruhi karakteristik asap cair yang diamati. Apakah tujuan penelitian tercapai?
4	Berliana Minahus Sania	ITP	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	Produk hasil treatment memiliki kadar fitat yang sangat tinggi 2.64 g/100 g, apakah masuk kategori aman untuk konsumsi? Pemilihan Rhizopus oligosporus atas dasar apa? Jamur tempe biasa ditumbuhkan dalam kondisi aerasi terbatas (pemberian lubang), apakah ada kendala selama ditumbuhkan pada petridish? Antara satu faktor dengan yang lain bisa terjadi efek sinergi, mengapa optimasi dilakukan satu persatu dan tidak secara simultan dengan BBD? Penurunan 26%, apakah sudah baik, apakah ada strategi untuk memperbesar penurunan?
			Dr.nat.techn. FMC Sigit Setyabudi, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	Slide 16 Asam Fitat: Penjelasan durasi fermentasi dinyatakan terbaik di 120 jam, apakah berbasis waktu terdekat dengan nilai di bawah ambang batas tertentu? Ataukah ada pertimbangan lain, karena dalam paparan tidak disampaikan tegas. Lalu bagaimana hubungan antar parameter di slide 16 ini, selain menjelaskan masing-masing parameter, perlu dihubungkan hasil terbaik antar parameter. Slide 18 Nilai Saponin : nampak turun namun belum mencapai rujukan 12%, berapa target yang Anda tentukan untuk nilai ini? Apakah tersedia gambar asli pelaksanaan fermentasi substrat padat, dalam paparan Anda menampilkan ilustrasi gambar. Bagaimana kenampakan fisik fermentasi R. oligosporus dan hasil akhir fermentasinya? Tahapan analisa yang dilakukan perlu mempertimbangkan pemisahan terhadap komponen asam amino dan asam lemak yang berasal dari R.oligosporus. Dalam penjelasan Anda ingin melihat peningkatan ataupun penurunan komponen tersebut.

5	Btari Naura Khalianatantry	ITP	Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr.Sc., M.Sc., Ph.D.	Reviewer 1	Secara umum, penelitian perlu memperkuat justifikasi ilmiah dalam penentuan kondisi dan durasi fermentasi, memastikan kesesuaian parameter dengan konsep fermentasi yang dilakukan (SSF), serta memperjelas dasar pemilihan perlakuan optimum pada tahap screening/OFAT. Selain itu, kompleksitas dan efisiensi rancangan penelitian (dengan metode OFAT dan RSM) perlu dicek kembali, serta penyajian dan visualisasi data statistik perlu diperiksa kembali. Secara khusus, masukan untuk perbaikan pada penelitian ini adalah sebagai berikut: 1. Pada bagian metode penelitian, perlu dijelaskan atau diberikan supplemental information tentang tahapan yang memang masih bersifat open for optimization, misalnya pengaturan penambahan air pada substrat sesuai dengan target apa? Dan apakah relevan dengan solid state fermentation? Karena di bagian pendahuluan, SSF dicirikan dengan rendah kadar air dan aw 2. Penentuan lama waktu durasi fermentasi perlu dibarengan dengan justifikasi ilmiah mengapa intervalnya harus 24 jam dan mengapa lama fermentasinya harus s.d 8 hari? Kaitkan dengan kinetika degradasi senyawa antigizi. Jika terlalu lama, apakah dapat menyebabkan drawback akibat pembentukan asam lemak bebas? 3. Rancangan percobaan yang dilakukan cukup kompleks sehingga perlu kehati-hatian dalam melakukan justifikasi perlakuan yang optimum di tiap tahapannya. 4. Perlu diberikan penjelasan atau urgensi mengapa fitat menjadi indikator untuk penentuan perlakuan yang optimum pada OFAT? 5. Perlu dicek kembali notasi statistik pada data screening durasi fermentasi. Mengapa pemilihan perlakuan yang optimum ada di 96 jam bukan 72 jam? (padahal sama-sama membawa notasi a). Hal ini menjadi critical karena pada pendekatan OFAT, pemilihan perlakuan yang optimum pada tahapan sebelumnya akan menentukan kualitas efisiensi proses berikutnya. 6. Pada penyajian data di kadar saponin perlu dicek kembali penulisan notasinya untuk menyatakan perbedaan nyata antar sampelnya.
			Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph.D.	Reviewer 2	hasil sudah kompli... agak sedikit terganggu dengan pernyataan di latar belakang bahwa <i>Aspergillus oryzae</i> mampu menghasilkan PUFA.. krn secara native./wild type bukan penghasil PUFA (bukan oleaginous fungi) kecuali sdh direkayasa genetika. sehingga bila ada kenaikan PUFA di produk semata karena penggunaan asam lemak SCF/MUFA yg menyebabkan kenaikan proporsi PUFA
6	Cecep Sutiono	ITP	Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 1	Semangat mas Cecep, datanya sudah ada, tinggal ditulis, kalau ada kesulitan bisa kita diskusi lagi ya.
			Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Reviewer 1	Paper coated material saat digunakan potensi luka/lecet/tergores tinggi. Bagaimana cara menjamin bahwa bahan yang menempel tetap berada pada posisinya? Uji lipat dan uji gesek mestinya perlu dilakukan.
			Prof. Dr. Ir. Djalal Wisoso Marseno, M.Agr.	Reviewer 2	1. Buat Graphical Abstract; 2. Buat Diskusi Umum yang mengkaitkan antar data yang diperoleh; 3. Kaitkan Rumusan Masalah, Hipotesis, dan Hasil Penelitian.
7	Cik Rahma Zahira	THP	Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Reviewer 1	Saponifikasi: - saponifikasi: kenapa pake suhu 55? apakah di suhu itu tidak mulai terdegradasi? - ekstraksi: pertimbangannya apa memakai 2 campuran pelarut pada proses ekstraksi? heksana-aseton (polar-non polar), apakah lebih baik daripada kalo pake pelarut non polar saja (heksana aja)? - pencucian: bedanya sebelum dan setelah pencucian apa? sama2 isinya karoten dan heksana? maunya yg terbawa air itu apa? diperjelas lagi bagannya - analisa sabun (TLC): luas area sabun maksudnya gimana? presentasi datanya mungkin dibuat sebagai konsentrasi saja - analisa recovery karoten: ini untuk waktu saponifikasi 30 menit saja? Kompleks Inklusi: - pencampuran: di bagan, itu rasio siklodekstrinnya ditaruh di bagian pencampuran harusnya yaa. supaya tidak membingungkan - pengeringan: bedanya sebelum dan setelah pengeringan apa? yg mau dikeringkan/dihilangkan itu apa? diperjelas lagi bagannya - analisa efisiensi inklusi: penulisan rasio dibuat konsisten - analisa kadar karoten total: cara analisis nya gimana? - variasi terbaik yang dipilih yang mana? kesimpulan risetnya apa? apakah ini risetnya sudah selesai?
			Prof. Dr. Ir. Djalal Wisoso Marseno, M.Agr.	Reviewer 2	1. Hasil penelitian cukup baik. Perlu ditambahkan data stabilitas B-Karoten setelah diekstrak. 2. Buat Graphical Abstract yang menggambarkan keseluruhan proses penelitian. 3. Buat Diskusi Umum yang mengkaitkan antar data yang diperoleh.
8	Devita Nindyan Larasati	ITP	Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S.Farm., Apt., M.Biotech.	Reviewer 1	Mengapa DH pada hasil sementara dapat mencapai >100%? Bagaimana standardisasi 45 U/mL untuk papain, bromelain, dan pepsin dilakukan, mengingat unit aktivitasnya berbeda? Pada suhu dan waktu berapa proses enzimatis masing2 enzim dilakukan. Bagaimana membedakan pengaruh jenis enzim dengan pengaruh pH dan suhu yang berbeda? Bagaimana DH akan dikaitkan dengan molecular weight/profile peptide? Bagaimana menentukan enzim/waktu hidrolisis terbaik: berdasarkan DH, antioksidan, tekno fungsional, atau kombinasi seluruh parameter?

8	Devita Nindyan Larasati	ITP	Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P, M.Agr.	Reviewer 2	Berdasarkan laporan kemajuan penelitian mengenai pengembangan biopeptida <i>Spirulina platensis</i> melalui hidrolisis enzimatis yang Anda sampaikan, berikut adalah beberapa saran dan masukan: 1. Validasi dan Evaluasi Data Derajat Hidrolisis (DH) - Mohon dicek terkait Data Pepsin: Terdapat data yang memerlukan peninjauan kembali pada hasil Derajat Hidrolisis (DH) enzim pepsin, di mana rata-rata nilainya tercatat di atas 100% (E1T1: 134,7; E1T2: 128,87; E1T3: 132,58). Secara teoritis, Derajat Hidrolisis (DH) merepresentasikan persentase ikatan peptida yang terputus dibandingkan total ikatan peptida yang tersedia, sehingga nilainya pada umumnya tidak mungkin melebihi 100%. Perlu dilakukan pengecekan ulang terhadap perhitungan atau kurva standar pada metode OPA yang digunakan. - Perbandingan Efektivitas: Data menunjukkan bahwa pepsin memiliki nilai DH yang jauh lebih tinggi dibandingkan papain (~25-29%) dan bromelain (~33-46%). Anda perlu mendiskusikan lebih dalam mengapa enzim hewani (pepsin) jauh lebih tinggi dibandingkan enzim nabati (crude) dalam kondisi yang telah ditentukan. - Mohon pada histogram hasil evaluasi DH dapat menambahkan standard deviasi dan ditambahkan notasi statistiknya 2. Optimalisasi Enzim dari Limbah (Circular Economy) - Standardisasi Aktivitas: Penggunaan enzim papain dan bromelain dari limbah pepaya dan nanas sangat baik untuk mendukung circular economy. Namun, karena ini adalah ekstrak kasar (crude enzyme), masukan bagi peneliti adalah memastikan stabilitas aktivitas enzim tersebut selama penyimpanan pada suhu 4°C atau -20°C agar tidak terjadi penurunan potensi hidrolisis saat diaplikasikan pada sampel berikutnya. - Dosis Enzim: Penentuan dosis enzim sebesar 45 U/mL perlu dijelaskan dasar rasionya. Mengingat DH papain dan bromelain masih relatif rendah, perlu dipertimbangkan apakah konsentrasi enzim atau waktu hidrolisis perlu dioptimasi lebih lanjut untuk mencapai bioaktivitas yang diinginkan. 3. Penguatan Pembahasan Sifat Tekno-Fungsional dan Antioksidan - Korelasi DH dan Kelarutan: Berdasarkan landasan teori, hidrolisis meningkatkan gugus hidrofilik yang terpapar sehingga meningkatkan kelarutan. Pada tahap analisis data nanti, pastikan untuk juga dapat menghubungkan secara statistik antara peningkatan nilai DH dengan parameter kelarutan dan Emulsifying Activity Index (EAI) maupun teknofungsionalitas. - Uji Bitterness (Rasa Pahit): Karena penelitian ini ditujukan untuk aplikasi pangan fungsional, analisis bitterness menjadi sangat krusial. Hidrolisis yang terlalu intens (DH tinggi) seringkali menghasilkan peptida pendek dengan banyak gugus hidrofobik yang sangat pahit. Mohon dapat dipertimbangkan untuk memberikan perhatian khusus pada korelasi antara tingginya DH misalnya pada pepsin dengan tingkat kepahitan yang dihasilkan. Bisa berdasarkan literature review maupun pengembangan uji sensoris 4. Konsistensi Metodologi - Kondisi Optimum: Mohon dapat dipastikan kontrol pH tetap terjaga selama proses hidrolisis (misalnya pH 2 untuk pepsin, pH 6 untuk papain, dan pH 7 untuk bromelain) karena perubahan pH sekecil apa pun akan sangat memengaruhi aktivitas protease tersebut. Semoga lancar dalam pelaksanaan penelitian kedepannya
9	Dian Arnikawati	THP	Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S.Farm., Apt., M.Biotech.	Reviewer 1	Judul dibuat spesifik pati beras termodifikasi.. Hipotesis nya bgmn? Pada metode, formula menggunakan 3 g fase minyak dan pati OSA 3–15 g, dengan total 300 g. Apakah 3 g fase minyak = carotenoid concentrate, atau masih merupakan campuran minyak pembawa + carotenoid? Kenapa karoten recovery 69,78% sedangkan kadar karoten proses Saponifikasi 7.875,71 ± 53,07 . "Bagaimana carotene recovery 69,78% dihitung? Basis perhitungan menggunakan massa awal CPO, kadar karotenoid awal, atau total karotenoid setelah setiap tahap?" Kenapa kadar air lebih tinggi dengan kenaikan rasio pati oss Retensi Karoten Setelah Spray Drying, kontrol NS berapa gram pati? Krn u pati OSS beratnya berbeda2. "Apa komposisi lengkap NS? Apakah NS menggunakan pati beras native, tanpa OSA, atau tidak menggunakan wall material?" "Bagaimana peneliti memastikan bahwa pati yang digunakan benar-benar telah termodifikasi OSA dan memiliki derajat substitusi yang konsisten?" Masukan : Jika pati OSA dibuat sendiri, minimal perlu diketahui: Degree of substitution (DS), efisiensi reaksi/reaksi substitusi, kadar OSA yang terikat, perubahan gugus fungsi, misalnya FTIR "Apakah OSAS-5 benar-benar merupakan formula terbaik?" OSAS-5 memang memiliki EE tertinggi, tetapi kadar karotennya paling rendah. Mengapa OSAS-5 mempunyai EE paling tinggi tetapi bukan retensi karoten tertinggi setelah spray drying?" OSAS-2 mempunyai retensi tertinggi, bukan OSAS-5. Masukan : penentuan formula terbaik sebaiknya tidak hanya berdasarkan encapsulation efficiency, tetapi mempertimbangkan: carotenoid loading, carotenoid retention, moisture, solubility, hygroscopicity, morphology, dan stabilitas. Jika inlet temperature 180 °C, berapa outlet temperature dan bagaimana peneliti memastikan bahwa perbedaan retensi bukan disebabkan oleh fluktuasi kondisi spray drying? Bagaimana peneliti membuktikan bahwa perbedaan EE antara OSAS-2, OSAS-3, OSAS-4 dan OSAS-5 memang signifikan secara statistik?
			Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	1. Analisis/karakterisasi pati OSAS 2. Perjelas definisi NS 3. Analisis hingga umur simpan
10	Erni Nur Juni Astuti	ITP	Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 2	Penelitian sudah selesai. perlu dikuatkan di latar belakang tujuan, penelittain terdahulu potensi fungsionalnya dan flavor dari Penelitian sebelumnya untuk menguatkan potens fungsionalnya. dan dihasil perlu ditunjukkan signifikansi hasilnya dengan penambahan Dad 13 dan T3. sagera diselesaikan tesisnya juga manuskripnya
			Yunika Mayangsari, S.Si., M.Biotech., Ph.D.	Reviewer 1	Pendahuluan perlu lebih diperjelas misalkan mengapa memilih susu kambing, mengapa produk kefir, informasi apa saja yang sudah ada dari produk ini, apa yang belum dan apa tantangannya Pada rumusan masalah dan tujuan perlu ditulis detail strain probiotik lokal yang digunakan Hipotesis juga perlu dibuat lebih detail, hipotesis adalah jawaban sementara (kesimpulan sementara) hasil dari studi referensi, sehingga perlu menjawab tujuan penelitian --> meningkatkan kualitas, seperti apa meningkatkan kualitas itu?; memodifikasi rheologi, seperti apa modifikasinya? dst
			Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	rumusan masalah tidak selaaas dengan tujuan. hasil asilasi dinamis. Telalu zoom ini. Mengapa yield turun saat ditambah probiotik? jaringan elastis seperti apa yang dimaksud? hasil suji luarannya apa?

11	Fajar Hidayat	ITP	Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 1	Latar belakang perlu diperkuat dn fokus, juga permasalahan dari Keju susu kambing di highlight menggunakan isolat komersial. apa tujuan dari penggunaan starter lokal. Untuk Hasil juga perlu dihighlight hasil yang signifikan. Tetap semangat diselesaikan tulisan untuk tesisnya
			Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	mengapa rumusan maslaah sama persis dengan tujuan? heatmap untuk melihat apa? Dad13 vs T3 pilih yang mana? mengapa? kesimpulan no 2 yang diinginkan seperti apa? yang ingin viabiitas probiotik, bagaimana caranya? barang kali di sampel kontrol juga memungkinkan adanya probiotik?
			Yunika Mayangsari, S.Si., M.Biotech., Ph.D.	Reviewer 2	Data baik, penjelasan saat presentasi juga cukup jelas. Ada beberapa istilah yang perlu diperjelas agar tidak ambigu --> misal lactic acid bacteria? atau plantarum saja Secara tertulis penjelasan juga perlu sebaik saat diskusi, misalkan dijelaskan apakah waktu dinilai tetap efisien (ternyata iya) mengapa ini perlu disampaikan Juga pada data2 lainnya, intepretasi perlu disampaikan dengan jelas sesuai target atay tujuan data tsb di analisa
12	Farah Faustina Hapsari	ITP	Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Reviewer 1	Pra Eksperimen: ekstraksi fikosianin - analisis: uji stabilitas (pH 2-7). kenapa hanya mengukur pH? kenapa untuk suhu dan waktu penyimpanan tidak diukur? - hasil yang stabil disimpan dengan freeze dry. apakah proses freeze dry ada mengubah warna atau karakteristik lain? - hasil karakterisasi (konsentrasi, purity, yield) fikosianinnya mana? belum ditampilkan di slide Eksperimen 1: kompleksasi elektrostatis fikosianin + karagenan - variasi rasio: 1:1 - 1:5. kenapa variasi yang diperbanyak karagenannya? bukan fikosianinnya? - kalo semakin banyak karagenannya apakah mempengaruhi kepekatan warnanya? - kenapa saat variasi rasio, pH yang dipilih 3? apakah hasil dari uji stabilitas di ekstraksi fikosianin? - analisis: stabilitas warna, dg heat treatment dan tanpa heat treatment (?) heat nya suhu berapa? selama berapa waktu? - kenapa tidak dianalisis warna dengan chromameter? - konsentrasi kompleks: satuannya apa? cara menentukan konsentrasinya gimana? bedanya rasio dan kontrol itu apa? - yang persentase penurunan kok ada yg ND maksudnya gimana? karena menunjukkan peningkatan konsentrasi setelah pemanasan kah? kira2 kenapa kok hasilnya bisa gitu? - gambar kotak2. dikasih keterangan itu masing2 baris itu apa? dalam slide ini pingin menjelaskan apa? - dari hasil ini apakah sudah bisa didapatkan kompleks dengan rasio dan pH terbaik? parameter terbaiknya apa? konsentrasi atau stabilitas warna, atau parameter lain? Eksperimen 2: pembuatan emulsi gel kompleks terbaik + lemak kakao - emulsifier yg dipake jadinya apa dan konsentrasi berapa?
			Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	1. Apa bukti paling kuat bahwa yang Saudara hasilkan adalah kompleks fikosianin-karagenan dan bukan sekadar campuran fikosianin dan karagenan? 2. Apa kriteria objektif yang digunakan untuk menentukan "perlakuan terbaik" sebelum masuk ke tahap berikutnya? 3. Faktor yang diuji adalah konsentrasi kompleks fikosianin-karagenan. Namun pada saat yang sama konsentrasi lemak kakao juga berubah. Jadi sebenarnya efek yang ingin diamati berasal dari peningkatan kompleks atau akibat penurunan lemak kakao juga. 4. Silakan dilanjutkan untuk 55% sisa tahapan penelitiannya, semoga lancar.
13	Faris Baha	ITP	Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P, M.Agr.	Reviewer 1	Hasil kemajuan penelitian sudah baik. Semoga lancar dalam pelaksanaan penelitiannya terutama untuk menjawab keseluruhan tujuan penelitian dalam mengevaluasi mikroplastik pada real sampel rumput laut yang akan yang dievaluasi.
			Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Riset yang menarik dan novelty yang tinggi, analisis morfologi menjadi analisis krusial untuk mengidentifikasi mikroplastik vs matriks karagenan, analisis morfologi juga digunakan untuk memprediksi jumlah cemaran. Reviewer mungkin akan tertarik juga untuk mendiskusikan dampak cemaran dalam unit berat, sehingga perlu memperhatikan konversi dari jumlah plastik dengan berat plastiknya. Pertanyaan yang juga menarik untuk dijawab adalah apakah mikroplastik terperangkat atau terikat, dan apakah tools yang digunakan dapat membedakan jenis plastik PP dan HDPE. Goodluck untuk finalisasi penelitian dan penulisan publikasinya
14	Fatira Hilma Zaida	ITP	Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Pembimbing 2	masukan Bu Rini: - diperdalam lagi: whey itu komponennya apa aja, komponen apa yg diharapkan tertahan dan lolos saat penyaringan - target produk yg diinginkan itu filtratnya (yang lolos) atau yang tersaring? - polimer yg dilakukan apa? dimention di slide. dijelaskan juga alasan pemilihan polimernya - parameter keberhasilan filtrasi itu apa? masukan Bu Ayun: - kenapa penyaringan/screening awalnya pakai air? kenapa tidak langsung pakai whey? - dipahami lagi: goal risetnya apa? faktor2 yg mempengaruhi keberhasilannya apa? sehingga bisa didesain diatomitnya dan polimernya
			Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Reviewer 1	Perlu dijelaskan terlebih dahulu komponen yang terdapat di whey, apa yang akan ditahan oleh dolomit dan apa yang akan dibiarkan terlepas, dan bagian mana yang diambil ?
			Prof. Dr. Ria Millati, S.T., M.T.	Reviewer 2	Karena level S2, sebaiknya bagian diskusi tidak hanya menyampaikan pengaruh variabel yg diteliti. Bisa ditambah lebih dalam, diskusi sinergi dari ketiga efek tersebut bagaimana, dsb.

15	Fitria Syehrin Nabila	ITP	Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P, M.Agr.	Reviewer 1	Berdasarkan draf laporan kemajuan penelitian yang berjudul "Deodorisasi dan Evaluasi Tekno-fungsional Spirulina Termodifikasi melalui Solid State Fermentation", berikut adalah beberapa saran dan masukan: 1. Metodologi dan Analisis • Mohon dicek dalam metode evaluasi derajat hidrolisis tertulis menggunakan SDS-PAGE, mohon bisa dikonfirmasi apakah menggunakan OPA atau TCA ? • Detail Analisis Volatil (Deodorisasi): Karena deodorisasi adalah salah satu tujuan utama, mohon dapat dipastikan interpretasi data GC-MS nantinya berfokus pada penurunan senyawa penyebab off-flavor seperti aldehida alifatik (hexanal, nonanal) yang memberikan bau off flavor maupun amis. • Kaitan antara Derajat Hidrolisis dan Teknofungsional sera karakteristik lainnya: Sumber menyebutkan bahwa derajat hidrolisis (DH) berpengaruh pada kelarutan dan daya emulsi. Masukan untuk hasil dan pembahasan Anda nanti adalah memastikan adanya korelasi statistik yang kuat antara nilai DH yang dihasilkan oleh masing-masing strain dengan perubahan sifat fisikokimia seperti ukuran partikel dan stabilitas termal. • Evaluasi Sensori: Dalam metode disebutkan menggunakan Quantitative Descriptive Analysis (QDA). Masukannya adalah memastikan panelis yang digunakan adalah panelis terlatih, mengingat parameter aroma amis dan rasa pada Spirulina sangat spesifik dan memerlukan sensitivitas tinggi untuk mendeteksi perubahan setelah fermentasi. 2. Teknis dan Presentasi Data • Sinkronisasi Hasil Sementara: Hasil awal menunjukkan L. plantarum menghasilkan derajat hidrolisis tertinggi, sedangkan P. pentosaceus memiliki aktivitas protease tertinggi. Hal ini menarik untuk dibahas lebih dalam: mengapa aktivitas enzim yang tinggi tidak selalu berbanding lurus dengan derajat hidrolisis pada substrat Spirulina • Visualisasi Mekanisme: Bagan mekanisme fermentasi yang sudah ada sangat baik. Mohon dapat dipastikan dari degradasi protein menjadi asam amino hingga menjadi senyawa volatil (Jalur Ehrlich) dijelaskan sebagai poin kunci keberhasilan deodorisasi. • Mohon untuk nama-nama bakteri asam laktat bisa dituliskan italic untuk presentasi selanjutnya Semoga lancar dalam pelaksanaan penelitian kedepannya
			Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Reviewer 2	Rasa atau bau amis pada spirulina sudah diketahui. Reaksi pembentukan sudah ada teorinya. Yang diteliti tidak hanya penurunan senyawa penyebab bau amis saja. Prekursor atau enzim yang bertanggung jawab dilacak (?). Ke-3 bakteri mempunyai kemampuan menghasilkan asam laktat, suasana media fermentasi menjadi asam. Bagaimana dengan stabilitas prekursor dan produk amis (cek sifatnya secara pustaka).
16	Herwinda Nursakti Dewi	ITP	Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M.Sc.	Reviewer 1	Pada pembuatan sosis vegetarian menggunakan kontrol tanpa fat cube. Namun, apakah kontrol tersebut menggunakan minyak kedelai cair? Jika iya, jelaskan. Akan lebih kuat jika kontrol adalah sosis yang menggunakan minyak kedelai cair tanpa strukturisasi, sehingga manfaat dari fat cube dapat terlihat jelas.
			Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Reviewer 2	Fat Cube - yang mempertahankan emulsi/fat cubenya itu konjac glukomanannya atau isolat protein kedelai? matriksnya bagaimana? adakah analisis untuk menguji matriksnya? - rheology: semua sampel sifat solid like. kalo misal dia kena panas (misal karena pemasakan sosis) apakah dia akan tetap memadat/kenyal atau menjadi keras atau meleleh? - belum ada uji statistiknya Sosis Vegetarian - TEF (total expressible fluid) dan EFAT (expressible fat): prosedur analisisnya gimana? kenapa memakai metode sentrifugasi, bukan pressing? - ketika ngukur TEF dan EFAT ini, gimana memastikan bahwa fat cube nya itu tidak hancur matriksnya? karena bisa jadi nilainya rendah itu karena tertahan matriks lain (bahan2 lain) sehingga pas dianalisis yaa tetep rendah, tapi sebenarnya fatnya udah keluar dari matriks fat cube. - ketika proses pencampuran dan penghalusan, gimana memastikan bahwa fat cube nya tidak hancur matriksnya? - apakah nanti akan dilakukan analisis sensorinya?
17	Ilmania Syavitri	ITP	Dr.nat.techn. FMC Sigit Setyabudi, S.T.P., M.P.	Reviewer 1	1. Mohon gambar kondisi hasil fermentasi yang diperoleh pada hasil terbaik untuk slide no.13 (lama fermentasi, penambahan air dst., dan konsentrasi inokulum). Apakah keterkaitan antar paraameter tersebut dapat ditautkan untuk membahas secara komprehensif penurunan fitat) 2. Mungkin Anda bisa memanfaatkan hasil optimasi RSM untuk menguraikan keterkaitan poin (1) 3. Berapa estimasi penurunan asam oksalat yang Anda targetkan berdasarkan landasan teori dalam hipotesis. Apakah tercapai dan jika tidak, dampaknya apa? 4. Bagaimana preparasi sampel Anda lakukan untuk analisa asam lemak dan asam amino dengan memperhatikan adanya potensi matrik komponen asam lemak dan asam amino dari R. oligosporus
			Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Performa penurunan fitat Rhizopus oryzae dibandingkan Rhizopus oligosporus? Factor mana yang lebih berpengaruh dan apakah ada efek sinergis antar factor? Oil cake pumpkin 58% vs SIOPC 37%, lebih rendah mengapa? Tanin turun 92% sementara oksalat tidak turun signifikan, apakah ada enzim tertentu dan apakah kadar tsb aman untuk konsumsi? Pretreatment sebelum inokulasi? Penjelasan: lemak dimetabolisme, proksimat dibandingkan RO apakah ada beda mekanisme?. Data hasil dapat dibandingkan substrat yang dikeluarkan minyaknya, tempe gembus.
18	Irakiza Gideon	ITP	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 1	elaborate the interaction between gluten, transglutaminase and STPP
			Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 2	Very good progress, good luck with the finalization of the thesis
			Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	I dont see any statistical analysis Which one works best Why did you choose these three ingredients? How do you think they work? is there any interactions? Explain the correlation between juiciness and texture. F5 has lower WHC but is considered to have good sensory properties, explain.(Even instrumentally, the texture is considered to be low. What is your base for delta E calculation? Can you consider this meat analogues? Fermentation reduced the functional group, Did u measure the available functional group for cross linking? di you compare with the unfermented bean? Did you measure the water content before cooking?

18	Irakiza Gideon	ITP	Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S.Farm., Apt., M.Biotech.	Reviewer 2	Please provide a clear scientific justification for the selected concentrations of TGase (0.73%), wheat gluten (12.81%), and STPP (0.22%). Were these concentrations based on preliminary experiments, previous literature, or technological considerations? The presentation frequently states that TGase strengthens the protein network through protein cross-linking. However, the current results appear to provide mainly indirect evidence through texture, WHC, and cooking properties. Unless direct evidence of protein cross-linking is available, the wording should be changed to "suggesting enhanced protein cross-linking/network formation" rather than making a definitive mechanistic claim. Please provide a deeper explanation of why the combination of TGase and gluten produces stronger texture than either ingredient alone. The discussion should be supported by relevant literature on TGase-mediated protein cross-linking and gluten protein interactions. The significant TGase x STPP x gluten interaction for some texture parameters is potentially one of the most important findings of the study. Please explain the biochemical and physicochemical basis of this interaction rather than simply describing it as a synergistic effect. The TGase + STPP formulation appears to perform poorly for several texture and sensory parameters. Please explain why the combination of these two ingredients does not necessarily produce a better product. The formulation with the highest instrumental hardness does not necessarily show the highest sensory acceptance. This is an important finding. Please discuss why excessive hardness may negatively affect tenderness, chewiness, and overall eating quality. The results suggest that high structural strength alone is insufficient to produce desirable sensory quality. The discussion should emphasize the balance between protein network strength, water retention, elasticity, and mouthfeel. The presentation identifies F5 (TGase + gluten + STPP) as the best formulation. However, if no formal optimization procedure such as desirability function analysis or response surface methodology was performed, the term "optimum formulation" may be too strong. "the best-performing formulation among the tested tempeh-based burger formulations" F9 is a commercial chicken-based control and is not part of the 23 factorial design. Therefore, it should be treated as a benchmark/reference formulation, not as one of the factorial treatments.
19	Mahbibul Labib Aqridho	ITP	Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 1	1. Jika ada analisis/karakterisasi kandungan senyawa bioaktif pada ketiga minyak atsiri, misal melalui GC maka akan menambah bobot pembahasan. 2. Buatlah korelasi statistik antara hasil analisis sampel usus, organosomatic index dan liver untuk menunjukkan bahwa perbaikan saluran cerna berkontribusi meredam stress oksidatif secara sistemik. 3. Siapkan argumentasi mengapa yang digunakan adalah dosis tunggal (50 mg/kgBB), padahal kandungan senyawa bioaktif antar minyak atsiri kemungkinan berbeda-beda
			Dr. Ir. Priyanto Triwitonon, M.P.	Reviewer 2	1. Bagaimana ekstraksi minyak atsiri dilakukan, karena tdk ada penjelasan caranya di slide, hanya sekilas ? 2. Terkait dengan kebidangan kita yaitu Pangan (bukan Farmasi), aplikasi dari riset ini nanti seperti apa ? diintervensi ke pasien / penderita dalam bentuk apa , sebagai suplemen pangan atau obat ?
20	Mia Dewi Surya Ajiid	ITP	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 1	Manuskrip segera disusun
			Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Reviewer 1	Tahap 2: Pembuatan Starter (Backslopping) - kenapa kok dilakukan backslopping? kenapa ga pake mother starternya aja untuk produksi? apakah dibandingkan pembuatan roti pakai mother dan pakai hasil backslopping? - setiap tahap backslopping ini ada pengujiannya atau tidak? - kenapa memutuskan backsloppingnya sampai 10 kali? bagaimana taunya bahwa tidak terjadi mutasi bakteri selama proses backslopping? - 1x fermentasi selama 24 jam. apakah berarti fase log bakterinya 24 jam? atau dasarnya apa menentukan bahwa 1x backsloppingnya itu 24 jam? Tahap 3: Pembuatan Roti - ini bikin rotinya pakai hasil yang 10x backslopping? apakah ada membandingkan produk roti yg pakai mother dan backslopping? - karakteristik tekstur roti: peningkatan keasaman dan aktivitas enzim proteolitik yang diduga dapat melemahkan jaringan gluten -> ubi ungu kan gluten free? maksudnya bagaimana? - next: sifat fungsional. roti dipanggang pada suhu tinggi -> ada kemungkinan antosianin, polifenol, antioksidan sudah rusak. perlu dicek lagi
			Dr.rer.nat. Lucia Dhiantika Witasari, S.Farm., Apt., M.Biotech.	Reviewer 2	- Mengapa starter terigu dipilih sebagai kontrol, bukan roti tanpa sourdough atau starter dengan komposisi tepung yang setara? - Mengapa proporsi starter dipilih 10%, 20%, dan 30%? Apa dasar ilmiah pemilihan range tersebut? - Apakah peningkatan TTA dan penurunan pH cukup untuk menyatakan peningkatan aktivitas fermentasi? - Apa hubungan antara jumlah BAL dan yeast dengan perubahan pH, TTA, asam organik, dan volatil? - Bagaimana memastikan perubahan warna berasal dari antosianin, bukan terutama dari Maillard reaction? - Apa parameter yang akan digunakan untuk menentukan proporsi starter terbaik: volume, tekstur, sifat fungsional, atau kombinasi beberapa parameter?
21	Miftakhul Hajidah	ITP	Dr. Qurrotul A'yun, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 1	Semangat terus mifda semoga lancar hingga published nanti :)
			Dr. Manikhanda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 1	Statistik bisa diujikan distribusi dan variannya Bisa dianalisis apakah konjugat benar terbentuk untuk memastikan sifat teknofungsional yang diujikan disebabkan oleh keberadaan konjugat. Semangat mba, semoga lancar penelitiannya
			Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Reviewer 2	Tidak dapat diberikan komentar, naskah progress report tidak tersedia
22	Muhamad Gilang Alhadi	ITP	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 1	Pertajam latar belakang penelitian, dan beri penjelasan yang lebih detail kapan starter sourdough bisa digunakan

22	Muhamad Gilang Alhadi	ITP	Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 1	- Yg dipakai oleh starter dari gandum jika dibandingkan talas, itu apa? Apakah mirip karbonya? dkk. Perlu dijelaskan - Analisis statistik pada pH dan TTA, sumbu x sebaiknya sesuai waktu pengambilan sampling - Ketika jumlah starter ditingkatkan dari 40 menjadi 100 g sementara air tambahan tetap 132 g, bagaimana peneliti mengontrol perubahan total kadar air atau hydration adonan? Apakah efek yang diamati benar-benar merupakan efek jumlah starter, atau juga merupakan efek perubahan hydration? -Apa kriteria objektif yang digunakan untuk menentukan bahwa starter sudah mencapai kondisi "mature", dan apakah maturity tersebut konsisten dengan kondisi starter yang kemudian digunakan untuk membuat roti? - Apa mekanisme yang menjelaskan peningkatan modulus viskoelastik G' dan G'' seiring peningkatan starter? Apakah perubahan tersebut disebabkan oleh starter, peningkatan tepung talas, perubahan hydration, atau perubahan pH akibat fermentasi? -Apakah perubahan tekstur dibandingkan kontrol terutama disebabkan oleh penggunaan starter talas, atau karena adanya tepung talas sebagai bagian dari starter yang mengubah komposisi total tepung dalam adonan?
			Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 2	1. Apakah dinamika BAL dan yeast juga diamati selama fermentasi? 2. Pada tahap aplikasi, peningkatan jumlah starter tidak hanya meningkatkan jumlah mikroorganisme tetapi juga meningkatkan jumlah komponen talas, asam organik, enzim, dan metabolit fermentasi yang masuk ke dalam adonan. 3. Dalam penentuan perlakuan optimum menggunakan indeks efektivitas De Garmo, bagaimana bobot masing-masing parameter? Apakah hardness, volume spesifik, pH, asam organik, dan senyawa volatil memiliki tingkat kepentingan yang sama? 4. Lanjutkan, semoga lancar.
23	Muhammad Fatih Abdurrahman	ITP	Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc.	Reviewer 1	Judul perlu diperbaiki/ lebih diperjelas, dapat lebih singkat dan jelas. Radikal bebas ROS (Reactive Oxygen Species) dan RNS (Reactive Nitrogen Spesies) → Stress oksidatif Apa yang dimaksud stres oksidatif ? (Basic knowledge ttg antioksidan dalam sistem biologis) Tujuan penel Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak alga merah terpilih terhadap aktivitas penghambatan α-glucosidase pada cokelat oles fungsional. Terangkan dulu dasar pemilihannya. jumlah konsentrasi penambahan ekstrak alga merah , kata "jumlah konsentrasi" tidak lazim. Hipotesis Mampu/ tidak memberikan aktivitas antioksidan dan penghambatan α-glucosidase Mungkin apa tidak , pengaruhnya hanya salah satu dari hal tsb? Uji fisikokimia : Warna (L* a* b*), Uji Morfologi, Uji Proksimat, Uji pH Yang diuji apanya, alga apa extract-nya? Hasil penel Tabel 5. Aktivitas antioksidan ekstrak alga merah beda spesies (ES: Eucheuma spinosum; EC: Eucheuma Cottonii; GC: Gracilaria sp.) Berikan penjelasan metode pengujian aktivitas antioksidan, agar data yang diperoleh reliable. (Prinsipnya, prosedurnya, dan unit data yang dicantumkan)
			Prof. Dr. Yudi Pranoto, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	- Apa alasan menggunakan 3 jenis alga tersebut? - Berapa kadar total fenolik dan karotenoid yang bisa berfungsi sebagai antidiabetes? - Produk cokelat biasanya tinggi gula, apakah ini tidak berdampak negatif terhadap konsumen penderita diabetes
24	Muhammad Gavi	ITP	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Cermati hasil sensoris,, note yang diberikan pada hasil pengujian perlu dicermati.
			Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 1	1. Mengapa proporsi kematangan dipilih 60:30:10, 10:60:30, dan 30:10:60? Apa dasar ilmiah bahwa proporsi tersebut merepresentasikan kondisi kopi asalan yang umum dijumpai di lapangan? 2. Karena seluruh perlakuan menggunakan asam sitrat 3%, bagaimana memisahkan pengaruh proporsi tingkat kematangan dan pengaruh perendaman asam sitrat terhadap perubahan mutu kopi? 3. Pada slide kemajuan disimpulkan bahwa masalah pada kromatogram kemungkinan berasal dari penakaran fase gerak. Apa dasar ilmiah yang membuat lebih yakin terhadap dugaan tersebut dibanding kemungkinan masalah pada ekstraksi analit, preparasi sampel, filtrasi, atau interferensi matriks kopi? 4. Lanjutkan, semoga lancar.
			Dr. Andika Wicaksono Putro, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Progress penelitian terlihat sangat baik. Lanjutkan pada analisis fingerprint senyawa kimia (trigonelline, caffeine, dan CA) dan sensorinya setelah diroasting. Secara teori, Robusta memiliki kandungan gula yang lebih rendah daripada Arabica, maka skor atribut sweetness pada kopinya akan kecil dan dapat mengakibatkan skornya lebih rendah daripada Arabica.
25	Nanda Radhitia Pasetiawan	ITP	Dr. Manikhanda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 1	Semangat mas Nanda, ke depan segera kita tulis draft dari yang sudah ada ya
			Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 2	Data profil senyawa volatile perlu disandingkan untuk sampel yang dipelajari. Senyawa yang ada dikelompokkan berdasarkan kelas/grup senyawa. LRI index senyawa disiapkan. Pengujian antioksidan minimal dilakukan dengan 2 metoda.
			Prof. Dr. Ir. Djalal Wisoso Marseno, M.Agr.	Reviewer 1	1. Pelajari Prinsip MAE dan UAE pada dinding sel sehingga ekstraksi senyawa volatile, non-volatile, phenolic, flavonoid, ABTS bisa maksimal. 2. Uji stabilitas senyawa yang diperolah.
			Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Visualisasi data dapat diperbaiki sesuai dengan tujuan hal yang ingin dihighlight, misal volatil dan non-volatile antara tiga bagian bunga. Prinsip MAE dan UAE perlu dibandingkan dalam efektivitas ekstraksi dan perlu visualisasi hasil yang jelas untuk menginvestigasi hal ini (data sudah ada). Bagaimana penentuan kondisi optimum untuk masing-masing bagian? Terdapat gallic acid yang tinggi, apakah akan digunakan sebagai teh bunga? Perlu dibahas pada bagian pembahasan manuskripnya.
26	Nisrina Hasna Nabila	THP	Dr. Zaki Utama, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	- pilihan font pada slide presentasi mungkin bisa lebih variatif/kreatif lagi - istilah yang disingkat, agar ada keterangan kepanjangannya, termasuk juga kode variasi perlakuan (jika menggunakan) - secara umum hasil penelitian (tabel maupun diagram data) perlu keterangan tambahan agar dapat jelas secara mandiri - jika ada Kesimpulan (dan atau rencana/tahap berikutnya) akan lebih baik - slide hasil data Recovery masih membingungkan - diagram proses inklusi masih membingungkan

26	Nisrina Hasna Nabila	THP	Yunika Mayangsari, S.Si., M.Biotech., Ph.D.	Reviewer 2	- mengapa perlu saponifikasi? selama ini ekstraksi betakaroten spt apa? --> kebaruan perlu diperjelas dan dinyatakan secara eksplisit - di rumusan masalah muncul beta-CAR & beta-CD ini blm disampaikan di LB? --> tahapan --> PE & Aseton ini masing2 atau digunakan bersama2? di tahapan sebaiknya diperjelas --> beta-CD etanol:air maksudnya bgmn? hasil blm ada analisis statistic? - di slide sabun --> luas area ini luas area apa? - recovery jg recovery apa? --> saran dalam penyajian data perlu dibuat reader-friendly - nilai efisiensi menunjukkan apa? - interpretasi hasil warna spt apa? perlu ada highlight penjelasan - jika dilihat kadar karotennya rasio siklodekstrin tdk linier dg kadar, bs dijelaskan bgmn mekanisme inklusi hingga diperoleh data spt ini?
27	Nur Afni Rezkika	ITP	Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Pembimbing 1	perbaik hipotesis no 2
			Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 2	Mahasiswa melanjutkan risetnya, dan perlu mendiskusikan untuk desain penelitiannya agar lebih sinkron.
			Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 1	Untuk melihat kontribusi starter sourdough, coba bandingkan analisis gizi dan antigizi pada tepung gude dan koro yang native
			Dr. Arima Diah Setiowati, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Zat antigizi gmn Analisis zat antigizinya ada enggak? karena di intro berat banget di aspek gizi? Challenge menggantikan gandum dengan kacang2 an? Profil aroma yang kompleks? ==> di analisis? Targetnya apa sih? bikin propduk yang seperti apa? Tujuan Nomer 1 yang diinginkan seperti apa 2. Aplikasi starter sourdough pada adonan roti (berbasis tepung gude dan koro pedang putih) diduga akan memperbaiki karakteristik fisik roti sourdough (volume spesifik lebih tinggi, mikrostruktur remah lebih baik (porositas meningkat dan pori lebih seragam), dan tekstur lebih lembut. ==> dibandingkan dengan apa? Kenapa harus ukur pH dan TTA? tahu bedanya dan fungsinya tidak? Cek Kembali statistika untuk data bakteri nya. Kenapa sourdough kenapa tidak roti biasa? Kalau koro pedang tdk di lakukan judulnya apakah masih relevant?
28	Nur Imam Satria	THP	Dr. Inasanti Pandan Wangi, S.T.	Pembimbing 2	Masukan Bu Rini: - target risetnya apa? fokus risetnya apa? - perlu diperjelas lagi proses pemisahannya berdasarkan apa (SFA/UFA) - kenapa kok targetnya ingin mendapatkan MCFA? bisa sedikit disinggung di pendahuluan Masukan Bu Ayun: - perdalam lagi kajian MCFA, apakah feasible dari segi waktu - merancang kualitas riset biar fit to jurnal Q1 atau Q2
			Prof. Dr. Ria Millati, S.T., M.T.	Reviewer 1	1. Video mp4 suaranya sangat lirih jadi tidak bisa diikuti penjelasannya 2. Saran utk judul sebaiknya yg pengkayaan menjadi fokus, jadi bs diparafrase (karena ini level S2) 3. Parameter keberhasilannya apa ya?
			Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	Mengapa thermal cycling diperkirakan lebih selektif terhadap chain length dibandingkan tingkat kejenuhan? Bagaimana membedakan efek chain length dari efek degree of unsaturation?
29	Rahadyan Danang Suryantara	ITP	Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph.D.	Reviewer 1	Faktor apa yang perlu dioptimasi / modifikasi utk menurunkan melanoidin? Dan bagaimana upaya yg mungkin utk meningkatkan absorpsi xanthorizol dan curcumin ? Metode yg ditulis dippt agak banyak tulisan bisa dimodifikasi ke depannya utk ppt ujian
			Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr.Sc., M.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	Secara umum, penelitian ini perlu memperkuat penjelasan metodologi penelitian dan justifikasi ilmiah pada beberapa tahapan, khususnya terkait pembuatan mikrokapsul, desain dan kondisi uji penyerapan usus, serta penilaian bioaksesibilitas melalui simulasi pencernaan in vitro. Selain itu, penyajian dan interpretasi data perlu diperjelas, terutama dalam membedakan antara bioaksesibilitas, retensi/degradasi senyawa, dan aktivitas antioksidan, serta memastikan konsistensi notasi statistik. Beberapa saran perbaikan yang perlu diperhatikan adalah sebagai berikut: 1. Pada pembuatan sampel mikrokapsul, perlu kalifikasi pada fungsi penggunaan air deionisasi sebagai pelarut, mengingat ekstrak (CXE) diperoleh menggunakan etanol. Perlu dijelaskan pula pada tahapan mana CXE mengalami proses enkapsulasi dan bahan apa yang berperan sebagai wall material/enkapsulan dalam pembentukan mikrokapsul CXE. 2. Pada evaluasi in vitro menggunakan model usus terbalik (everted gut sac), perlu diberikan justifikasi mengenai pemilihan hewan uji (tikus), usia tikus, lama pemuasaan (24 jam), serta titik waktu pengambilan sampel. 3. Informasi dan justifikasi mengenai konsentrasi larutan sampel yang digunakan dalam studi penyerapan usus perlu ditambahkan, termasuk dasar pemilihan konsentrasi tersebut. 4. Fraksi micellar yang digunakan dalam perhitungan bioaksesibilitas perlu ditunjukkan secara jelas dalam skema in vitro digestion menggunakan protokol INFOGEST. Selain itu, perlu dijelaskan urgensi pengambilan fraksi micellar pada fase tersebut dan bagaimana fraksi tersebut digunakan untuk melengkapi penilaian bioaksesibilitas CXE. 5. Notasi statistik pada Tabel 1 perlu diperjelas kembali, khususnya mengenai penggunaan huruf kecil dan huruf kapital serta apakah masing-masing huruf menunjukkan perbedaan nyata pada kolom atau baris yang sama. 6. Pada Tabel 1, disarankan untuk menambahkan persentase kehilangan (loss) curcumin dan xanthorizol setelah proses in vitro digestion (IVD), sehingga perubahan kandungan kedua senyawa tersebut dapat diinterpretasikan secara lebih jelas. 7. Pada data remaining antioxidant perlu diinterpretasikan secara hati-hati. Untuk menyatakan adanya kehilangan (loss) atau ketahanan (preserved) aktivitas antioksidan setelah IVD, diperlukan data aktivitas antioksidan sebelum IVD sebagai nilai awal/pembanding. 8. Perlu dijelaskan lebih lanjut mengenai peningkatan kadar xanthorizol pada blank digesta, termasuk kemungkinan faktor yang menyebabkan peningkatan tersebut dan implikasinya terhadap interpretasi hasil.
30	Raudah Nurjanah	ITP	Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 1	Latar Belakang dan kebaharuan perlu dimunculkan dengan jelas. Perlu dipelajari lebih banyak terkait dengan BAL, fermentasi susu/whey dan aktivitas metabolismenya. Datanya sudah bagus tinggal dilengkapi data lainnya. Semangat ya, semoga lancar dan selesai tepat waktu
			Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph.D.	Pembimbing 2	Alasan pemilihan kultur mestinya tetap disampaikan untuk memperjelas tujuan dari penelitian pemanfaatan whey keju susu kambing ini. Kombinasi kultur dari CHR hansen jg perlu disampaikan ..karakternya yang nanti akan mendukung profile dari produk minuman whey .

30	Raudah Nurjanah	ITP	Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc.	Reviewer 1	- Latar belakang dan novelty utama penelitian perlu dipertajam. - Dasar biologis penggunaan kombinasi Dad 13 dan Dad 11 perlu dijelaskan. - Rumusan masalah perlu diperjelas. - Mengapa untargeted metabolomic dilakukan, Bagaimana hasil metabolomik diintegrasikan dg GABA dan aktivitas antioksidan - Untuk memahami dinamika fermentasi, mungkin perlu dilakukan sampling pada interval yang lebih pendek misalnya: 0,6,12, 18, 24 jam "instead of" hanya 0 dan 24 jam. - Desain perlakuan perlu dibuat lebih eksplisit kontrolnya apa? Saran: Whey tanpa fermentasi; Dad13; Dad 11, Dad 13+Dad11; Starter komersial. - Untuk minuman fungsional perlu dilakukan validasi fungsionalitas dan spesifikasi minuman yang ingin dikembangkan.
			Yunika Mayangsari, S.Si., M.Biotech., Ph.D.	Reviewer 2	Gap risetnya spt apa mbak? --> riset sblmnya? --> riset sebelumnya perlu dijelaskan sehingga ruang lingkup risetnya lebih terlihat --> pendahuluan Konfirmasi data
31	Ririn Puji Lestari	ITP	Dr. Ir. Priyanto Triwiono, M.P.	Reviewer 1	Penelitian ini bagus untuk perbaikan kasus stunting. Bagaimana saran untuk aplikasi Temulawak di masyarakat, dalam bentuk sediaan apa, jamu, kapsul atau yg lain, meningkat ini targetnya untuk anak-anak ?
			Wahyu Dwi Saputra, S.T.P., M.Agr.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	1. Pada dosis tinggi, dosis 50 mg/kgBB memberikan respon lebih baik daripada 100 mg/kgBB. Coba kaji secara literature kemungkinan penyebab/mekanismenya. Apakah mungkin ada efek antagonis pada dosis tinggi? 2. Jika qRT PCR dan WB terlalu sulit, pertimbangkan rencana cadangan semisal menggunakan ELISA. 3. Pada kelompok dosis tertinggi, nilai trombosit melonjak sangat tinggi. Umumnya ini terjadi karena inflamasi. Kaji secara literature mekanisme penyebabnya. 4. Buat korelasi secara statistik antara hasil histologi jejunum dengan profil MDA/SOD untuk menunjukkan bahwa inflamasi berkontribusi pada stress oksidatif secara sistemik.
32	Rossa M.M Latumahina	ITP	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 1	Melanjutkan dengan penulisan tesis dan manuskrip. Good Luck!
			Dr. Manikhanda, S.T.P., M.Agr.	Pembimbing 2	Gas pol mbak Ocha
			Dr. Andika Wicaksono Putro, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	Menurut saya, poin mengenai analisis proksimat akan lebih menguntungkan jika terdapat perhitungan kadar gula selain total karbohidrat untuk membantu penjelasan mengenai nilai cupping score sweetness pada Arabica vs Robusta. Selain itu, kopi sudah berubah perspektif di masyarakat dari menjadi minuman fungsional, menjadi minuman yang dikonsumsi sebagai cara mengekspresikan diri. Sehingga, jika direkomendasikan FT dapat memangkas waktu menjadi 4 jam, maka perlu justifikasi bahwa ini dapat diterima oleh konsumen. Jika belum bisa, maka bisa dijadikan peluang bahwa kopi dengan lama ekstraksi 4 jam ini setidaknya mirip dengan ekstraksi 8 jam.
			Dr. Rini Yanti, S.T.P., M.P.	Reviewer 2	Perlu dijelaskan apa yang terjadi jika dilakukan FT. Cek kembali hipotesis, PH naik, apakah as. tertitrisasi naik?
33	Salsabila Nazhifah	ITP	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Reviewer 1	Judul diganti... bukan kata kerja, tetapi kata benda berupa berita... reporting.. . Bagaimana cara membuktikan asam lemak dapat dilindungi (model ikatan seperti apa yang terjadi, perlu dibuktikan). Mekanisme sangat penting... bukan membuat sesuatu kemudian dicek. Ingat level S2, unsur ilmu setara dengan teknologi. Hipotesa sangat lemah.... terdapat pengaruh, tidak jelas (positif/negatif).... Terdapat perbedaan... pasti akan terjadi... nah, apa penyebabnya. Data pada profil asam lemak... yang disampaikan adalah bukan asam lemak.... tetapi bentuk ester dari asam lemak? Yang terdeteksi betul ester.... nah, lihat kembali prosedurnya, ada esterifikasi??? Apakah puas dengan gambar mikroskopis?? Jika tidak dugaan apa yang terjadi dan bagaimana usulan solusinya.
			Dr. Manikhanda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 2	senyawa yang menjadi parameter kerusakan asam lemak apa? atau analisis apa untuk menentukan kerusakan asam lemak? screening wall material dst apakah tidak diuji statistik? Apa yang menyebabkan viskositas protein koro pedang lebih tinggi dari kedelai? Viskositas seperti apa yang diinginkan, kaitkan dengan standard seperti SNI dst Untuk kedelai digunakan konsentrat, kalau koro pedang digunakan isolat atau konsentrat?
34	Sarah Adhiningtyas	ITP	Dr.nat.techn. Aulia Ardhi, S.T.P., M. Sc.	Reviewer 1	1. Degree of glycation sebesar 11,...% menunjukkan sebagian gugus amino telah bereaksi secara kovalen. Namun bagaimana mengetahui bahwa sisa gugus amino yang tidak terglykasi benar-benar bebas dan bukan hanya terlibat dalam interaksi non-kovalen dengan karagenan? 2. Mengapa pengujian sensoris tidak menjadi salah satu variabel un pemilihan tetapi untuk mengkarakterisasi produk terpilih? 3. Konsep konjugasi protein-karbohidrat diperdalam lagi. 4. Silakan dilanjutkan, semoga lancar.
			Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M.Sc.	Reviewer 2	Untuk uji sensoris hanya menguji perlakuan terbaik. Namun, untuk memperkuat data, sangat disarankan untuk menambahkan kontrol berupa whipped cream komersial atau yang menggunakan emulsifier sintetis sebagai pembanding.
35	Sekarsari Nuraini	ITP	Dr. Andika Sidar, S.T.P., M.Biotech.	Pembimbing 1	Penelitiannya cukup komprehensif dan menarik. Pertanyaannya: apakah ada tujuan tertentu dilakukan hidrolisis secara sequential (hidrolisis selulosa terlebih dahulu lalu hidrolisis protein)? Mengapa kristalinitas selulosa turun sampai 24 jam tetapi kemudian meningkat kembali pada 36–48 jam?
			Prof. Dr. Ir. Retno Indrati, M.Sc.	Reviewer 1	1. Hipotesa lebih dimampatkan/digabung misal no 1 dan no 4 membicarakan hal yang sama 2. Hal yang sudah umum, tidak perlu dihipotesakan, (krn pasti terbukti), misal kadar protein terlarut meningkat selama fermentasi. 3. Penelitian ini belum selesai? parameter keberhasilan proses bukannya seberapa besar kadar etanol yang dihasilkan? 4. Parameter pertumbuhan mikrobia dengan hasil produknya belum ditonjolkan, sementara yang dimunculkan protein terlarut yang itu hasil penambahan larutan enzim, bukan hasil kerja mikrobia. Fokuskan pada riset utamanya (jika karena adanya proses fermentasi, pastinya bisa ditunjukkan pertumbuhan mikrobianya atau jumlah selnya)
			Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Reviewer 2	Tahapan penelitiannya cukup banyak mulai dari fermentasi ampas tahu koro pedang oleh R. oligosporus sebagai langkah pretreatment; degradasi selulosa dan protein oleh enzim selulase dan protease dan fermentasi etanol. Perlu diperhatikan schedule penelitiannya. Mengapa kristalinitas selulosa meningkat lagi setelah jam ke 24? apakah ada kaitannya dengan aktivitas selulase. Dari Hasil yang sudah diperoleh, seberapa efektif pretreatment yang dilakukan untuk mendegradasi selulosa dan protein?Masih cukup banyak pekerjaan yang harus dilakukan tetap semangat.
36	Sheyla Martha Novita Tunya Raga	ITP	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 1	Diversifikasi perlu mengeksplorasi legum lokal lain yang lebih available untuk mencari yang lebih tinggi protein atau melengkapi asam amino.
			Yunika Mayangsari, S.Si., M.Biotech., Ph.D.	Reviewer 1	- Judulnya perlu direformulasi agar lbh terlihat tujuan atau arah risetnya - Jagung bosc ini apa? --> bubur jagung --> bisa dijelaskan dulu di pendahuluan - arah penelitian perlu diformulasikan dengan lebih jelas dan dituangkan dalam tulisan, di tesisnya maupun presentasi --> baru paham setelah dikonfirmasi Pak Nur & Bu Metta, shg mahasiswa sbg pemilik penelitian juga perlu memahami konteks penelitian dan menuangkannya dalam tulisan
			Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	targetnya mau meningkatkan apa samapai berapa? berapa kadar protein masing2 kacang? apa yang biasa digunakan? ada berapa jening jagung bosc? siapa yang akan use? konsumen yang sudah terbiasa mengonsumsi jagung bosc atau masy umum?

37	Shofie Fisabilla	ITP	Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 1	Senyawa volatile yang terdeteksi apa tidak lebih baik dinyatakan dalam satuan ppm/ppb... angka lebih gede. Silakan dicoba hitung nilai OAV senyawa yang ada. Gunakan odor threshold pustaka. Paper silakan disiapkan sekalian.
			Dr. Lulum Leliana, S.T.P.	Reviewer 1	Are the sugar, organic acid, and volatile compound concentrations expressed on a fresh-weight basis, dry-weight basis, extract basis, or another normalization basis for both FD and FC? Synchronize the international unit. Acid What does 0.0000 ± 0.0000 actually mean for malic acid in FD samples? Was it truly absent, or was it below the LOD/LOQ? What were the LOD, LOQ, calibration range, recovery, and analytical precision for the organic-acid analysis? OAV How will you determine which volatile compounds are actually aroma-active rather than merely detected by GC-MS? Can you calculate the Odor activity value (OAV)? Volatile compounds 1-octen-3-ol, which is strongly associated with mushroom-like aroma. Table: FD n.d. 3-octanone Previous study retained the compounds. If FD produces higher levels of many volatiles but loses/detects less 1-octen-3-ol, does FD necessarily produce a "better" or more characteristic mushroom aroma? Explain.
			Dr. Andika Sidar, S.T.P., M.Biotech.	Reviewer 2	Terkait peningkatan konsentrasi beragam senyawa gula yang cukup tinggi pada freeze drying dibandingkan freeze crushing, hal tersebut karena freeze drying mampu mempreserve / mempertahankan senyawa gula dalam bahan yang memang mungkin sudah tinggi sebelum dilakukan treatment ini atau memang terjadi peningkatan konsentrasi gula selama proses freeze drying itu sendiri (misal adanya polimer karbohidrat yang terpotong selama proses freeze drying sehingga kandungan gulanya meningkat)? Mungkin bisa juga diukur berapa konsentrasi gula sebelum dilakukan treatment freeze drying dan freeze crushing untuk melihat apakah memang terjadi mekanisme peningkatan konsentrasi gula selama treatment atau karena memang gula sudah tinggi dari bahan awal dan freeze drying mampu mempertahankan level gula yang tinggi itu sementara freeze crushing tidak mampu mempertahankannya sehingga terjadi loss dan konsentrasi rendah.
38	Siti Jualiah	ITP	Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph.D.	Pembimbing 1	Bedanya First vs second cheese whey ? data yg diperoleh sudah bagus.. perlu dilakukan ulangan penelitian dan dilanjutkan dengan analisis komposisi media setelah fermentasi
			Prof. Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.	Pembimbing 2	Data penelitian sudah cukup banyak dan Bagus. Perlu diperjelas di bagian latar belakang yang mendasari Penelitian ini, tujuannya dan juga pustaka atau hasil penelitian sebelumnya yang terkait dengan media untuk produksi BAL/Probiotik. Harap segera diseleai analisis untuk supernatannya. Semangat ya
			Dr. Zaki Utama, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	- (slide no 12) Pada diagram penelitian, terdapat variasi penambahan aquades (hingga 6 kelompok), namun kurang jelas - (slide no 15) Perlakuan kode P1 dan P2, konsentrasi sama-sama 0% - (slide no 18) Apakah memang ada hubungan pembahasan antara Tabel 4.1 dan Tabel 4.2? Jika tidak ada hubungan langsung, mungkin bisa jadi 2 slides, kmd ditambahkan informasi hasil proksimat penelitian lain utk whey keju susu kambing - (slide no 19) Mungkin perlu ada tambahan keterangan/catatan, misalnya kepanjangan OFAT, penjelasan persentase apa, dan - tanda bintang (setelah Judul/Sub-judul) dapat menimbulkan kerancuan, karena biasanya tanda bintang/asterisk identik dengan adanya catatan/footnote - secara umum hasil penelitian (diagram data) perlu keterangan tambahan agar dapat jelas secara mandiri - jika ada Kesimpulan (dan atau rencana/tahap berikutnya) akan lebih baik
			Prof. Dr. Ir. Eni Harmayani, M.Sc.	Reviewer 2	- Latar belakang mn=enyoroti timbulnya pangan kurang mengena. Fokuskan pada dasar2 utama dalam mengembangkan media untuk pertumbuhan bakteri probiotik (kebutuhan nutrisi (sumber C, N, mineral, vit, growth factor); pemilihan substrat yang sesuai dg strain yang akan ditumbuhkan, kondisi lingkungan (pH, suhu, O ₂ , dll). Mengerucut ke potensi whey susu kambing. - Ilustrasi yang dipakai whey keju susu sapi, bgmn dg whey susu kambing? Kelebihan dan kekurangannya? - Rumusan masalah perlu ada justifikasi mengapa ingin mengetahui pengaruh variasi penambahan pepton (0, 0.5%, 1%)? - Cek Tabel 1: 0,0, 0.5%? - Hasil: Gambar diperjelas keterangan sumbu Y dan sumbu X, Unit? - Sebaiknya ada kesimpulan sementara yang mengaitkan data yang diperoleh.
39	Sri Endang Lestari Ningsih	ITP	Dr.nat.tech. Andriati Ningrum, S.T.P, M.Agr.	Pembimbing 1	Semoga lancar dalam pelaksanaan penelitian selanjutnya dalam aplikasi film pada keju halloumi untuk mempertahankan kualitasnya
			Prof. Dr. Yudi Pranoto, S.T.P., M.P.	Reviewer 1	Tujuan penelitian 2 dan 3 bisa digabung jadi satu, karena variabel bebas dan terikatnya sama. Perlu dilengkapi satuan pengukuran seperti ketebalan dan water vapor. Apa tujuannya pengujian FTIR? Kesimpulan sementara ke-4, belum ada hasilnya bagaimana bisa disimpulkan? Di progres berikutnya kok tidak ada pengujian di keju?
			Dr. Manikharda, S.T.P., M.Agr.	Reviewer 2	Umur simpan parameter apa saja yang akan diujikan? berapa lama? apa kemungkinan penggunaan ASLT? Senyawa apa dari extract white tea yang kemungkinan paling efektif berkontribusi? Apakah ada kemungkinan senyawa dari teh putih bermigrasi dari film ke keju, kalau ada bagaimana dampaknya?
40	Teresa Widi Werdiningsih	ITP	Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph.D.	Pembimbing 1	latar belakang dan tujuan penelitian mohon dapat diperjelas, hasil uji volatile tolong disajikan dalam bentuk graph: pie cart. keragaman senyawa apa saja pada sampel, senyawa yg dominan, yg berubah pada tiap2 perlakuan dapat terlihat dg jelas dan mudah untuk dibahas. untuk sensoris mohon lebih diperhatikan agar panelis benar2 tidak mengetahui sampel mana perlakuan apa (blind) utk menghindari bias. apakah sebaiknya lebih ke uji sensoris deskriptif ya?
			Prof. Dr. Ir. Supriyadi, M.Sc.	Pembimbing 2	Data dalam gambar kurang komunikatif.. keterangan sumbu X dan Y perlu dicek semua, beberapa tidak ada. Asal data tidak jelas, garis dengan warna-warna tidak diketahui menggambarkan siapa. Warna green bean dan roasted green bean tidak dicek warnanya? Sampel 1-6 apakah tidak dibandingkan dengan komersial (dapat drying process ataupun fermented process yang dikerjakan masyarakat). D
			Dr. Andika Sidar, S.T.P., M.Biotech.	Reviewer 1	Terkait jenis-jenis mikrorganisme yang digunakan dalam fermentasi kopi (koleksi mana / diisolasi dari apa) mohon disertakan. Pada jam fermentasi seberapa analisis flavor akan dilakukan dan mengapa pada jam tersebut saja mohon diberi penjelasan.
			Dr. Andika Wicaksono Putro, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 2	Progress penelitiannya sudah sangat baik. Rancangan penelitian dan analisis yang dikerjakan akan cukup untuk kebutuhan penelitian S2. Saran: baca kembali referensi mengenai SCA cupping dan CVA untuk memberikan rekomendasi penelitian yang lebih spesifik.

41	Ukhwannur Azizah	ITP	Dr. Andika Sidar, S.T.P., M.Biotech.	Reviewer 2	1. Pada data proksimat untuk fermentasi 48 jam menunjukkan protein tepung meningkat dari 23,49% menjadi 27,86%, sementara karbohidrat turun dari 61,16% menjadi 57,76%. Bagaimana memastikan bahwa memang terjadi peningkatan percentage (protein bertambah), atau karena komponen lain berkurang maka percentage protein jadi meningkat. Apakah yield protein dan protein recovery dihitung berdasarkan berat awal bahan, sehingga dapat diketahui apakah fermentasi benar-benar meningkatkan recovery protein bukan meningkatkan persentase protein karena komponen non-protein berkurang? 2. Dalam kesimpulan dinyatakan bahwa fermentasi 24 jam menghasilkan karakteristik fungsional yang paling optimal. Karena sifat fungsionalnya banyak: solubility, WHC, OHC, EAI, FC, FS, dll dalam penelitian ini, apakah penentuan 24 jam sebagai kondisi optimal dilakukan berdasarkan satu parameter tertentu, atau ada scoring/multi-response approach yang mengintegrasikan seluruh sifat fungsional tersebut? Jika tidak ada acuan score untuk term optimal, sebagai saran: mungkin bisa menyatakan 24 jam menunjukkan kombinasi karakteristik fungsional yang paling sesuai berdasarkan parameter yang dianalisis, daripada kata optimal. 3. SDS-PAGE menunjukkan perubahan molecular weight, tetapi apakah ada data pendukung tersendiri mengenai terjadinya proteolisis, misalnya degree of hydrolysis atau aktivitas protease, sehingga kesimpulan bahwa perubahan tersebut disebabkan oleh efek protolitik dari protease R. oligosporus dapat diperkuat?
			Dian Anggraini Suroto, S.T.P., M.P., M.Eng. Ph.D.	Reviewer 2	berdasarkan sifat fisik-kimiawi dari produk hasil fermentasi bagaimana perkiraan aplikasi dari produk ini? apakah produk akan dijadikan protein konsentrat/isolat?
42	Yenesew Yizengaw Eskezialem	ITP	Dr. Fiametta Ayu Purwandari, S.T.P., M.Sc.	Pembimbing 1	Incorporate in the thesis based on reviewer comments: 1. adjust RQ number 3 2. justification using sample and proportion in the introduction 3. discuss and elaborate more on the amino acid score with PDCAAS for example 4. put the drawback or limitation in the future research
			Dr. Dwi Larasatie Nur Fibri, S.T.P., M.Sc.	Reviewer 1	what are the consideration to choose that ratio and that materials? is there any pre-treatment? what is the function of fermentation? how is the standard process? Slide 1 of teh results: ehat do you want to highlight? what is F2? Tanin and phytat are still high on F2?
			Bambang Dwi Wijatniko, S.T.P., M.Agr.Sc., M.Sc., Ph.D.	Reviewer 2	In general, the data collection, analysis, and synthesis of novelty should be re-aligned and adjusted with the research problem and purpose of this study. This study highlighted the improvement of protein quality, however the evaluation of data has not yet illustrated and covered the proposed purpose of this study. Additionally, some incoherence between the treatment and research goals should be addressed, so that the novelty of this research can be obtained. In particularly, some of the suggestions for the improvement of this research are explained below: 1. The justification (critical reasoning) behind the usage of ratio of each legume in the Shiro formula should be explained. The previous study or similar study can be taken into account as the foundation of the ratio of used in this study 2. The digestibility data should be complemented with the data that demonstrated the quality of protein in terms of preventing protein malnutrition 3. There is gap between the research goals and evaluation, particularly in the evaluating the protein quality (determination of amino acid score), however, we can't find any data related to it 4. It is necessary to make sure that coherence and synchronization of treatment and goals. one thing that we identify is what is the purpose of spontaneous (natural) fermentation in this study 5. The essential amino acid score can explain many aspects of protein quality, so it is critical to evaluate this data properly, for example for determing amino acid score, limiting amino acid score, etc.