

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

Judul Karya Ilmiah : Effect of Amylose Content and Heating Temperature on Characteristics of Fresh Rice Flour-Based Spring Roll Wrappers.  
(paper)  
Jumlah Penulis : 4 orang  
Nama Penulis : 1. Anna Ingani Widjajaseputra, 2. Harijono, 3. Yuniarta, 4. Teti Estiasih. (2011)  
Status Pengusul : penulis pertama / ~~penulis ke-2~~ / ~~penulis korespondensi~~ \*\*  
Identitas Prosiding : a. Judul Prosiding : 3<sup>rd</sup> International Conference on Biosciences and Biotechnology  
b. ISBN / ISSN \*\* : 978-602-9042-60-3  
c. Tahun Terbit, Tempat Pelaksanaan : September 2011, Denpasar-Bali  
d. Penerbit/organized by : Udayana University Press  
e. Url untuk menelusuri : [http://repository.wima.ac.id/18409/1/UDAYANA%202010\\_EFFECT%20OF%20AMYLOSE%20CONTENT%20AND%20TEMPERING%20TIME%20ON.pdf](http://repository.wima.ac.id/18409/1/UDAYANA%202010_EFFECT%20OF%20AMYLOSE%20CONTENT%20AND%20TEMPERING%20TIME%20ON.pdf)  
f. Url menuju artikel : [http://repository.wima.ac.id/18409/1/UDAYANA%202010\\_EFFECT%20OF%20AMYLOSE%20CONTENT%20AND%20TEMPERING%20TIME%20ON.pdf](http://repository.wima.ac.id/18409/1/UDAYANA%202010_EFFECT%20OF%20AMYLOSE%20CONTENT%20AND%20TEMPERING%20TIME%20ON.pdf)  
g. Terindeks di (jika ada)\*\*\* : ....

Kategori Publikasi Makalah (beri tanda ✓ pada kategori yang tepat) : ☐ Prosiding Forum Ilmiah Internasional  
☒ Prosiding Forum Ilmiah Nasional

Hasil Penilaian Peer Review :

| Komponen yang Dinilai                                 |                                                                | Nilai Maksimal Prosiding:<br>...15... kredit |                                                 | Nilai Akhir yang Diperoleh:              |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|
|                                                       |                                                                | Internasional<br><input type="checkbox"/>    | Nasional<br><input checked="" type="checkbox"/> |                                          |
| a.                                                    | Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi buku (10%)                |                                              | 1.5                                             | 1.5                                      |
| b.                                                    | Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)                   |                                              | 4.5                                             | 4.0                                      |
| c.                                                    | Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%) |                                              | 4.5                                             | 4.0                                      |
| d.                                                    | Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)                  |                                              | 4.5                                             | 4.5                                      |
| Total = (100 %)                                       |                                                                |                                              |                                                 |                                          |
| Kontribusi Pengusul (Penulis pertama/Anggota/ Utama*) |                                                                |                                              |                                                 | $\frac{6}{10} \times 14 =$<br><b>8.4</b> |

KOMENTAR PEER REVIEW:

- a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur: Lengkap & sesuai, sangat memadai  
b. Ruang lingkup & kedalaman pembahasan: Cukup memadai, pembahasan dari paper sejenis. minim  
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi: Cukup memadai  
d. Kelengkapan unsur & kualitas penerbit: Sangat memadai  
e. Indikasi plagiasi: Tidak ada indikasi  
f. Kesesuaian (linearitas) bidang ilmu: Sangat sesuai

Surabaya,  
Reviewer 1,

  
Prof. Dr. Endang S. Rahayu  
NIDN: 0022025404  
Unit kerja: Fak. Teknologi Pertanian UGM  
Jabatan Akademik: Guru Besar

\*Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah

\*\* coret yang tidak perlu

\*\*\* terindeks di terindeks pada Scimagojr dan Scopus, IEEE Explore, SPIE

14

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

Judul Karya Ilmiah : Effect of Amylose Content and Heating Temperature on Characteristics of Fresh Rice Flour-Based Spring Roll Wrappers.  
 Jumlah Penulis : 4 orang  
 Nama Penulis : 1. Anna Ingani Widjajaseputra, 2. Harijono, 3. Yunianta, 4. Teti Estiasih. (2011)  
 Status Pengusul : penulis pertama /penulis ke -2/ penulis korespondensi \*\*  
 Identitas Prosiding :  
     a. Judul Prosiding : 3<sup>rd</sup> International Conference on Biosciences and Biotechnology  
     b. ISBN / ISSN \*\* : 978-602-9042-60-3  
     c. Tahun Terbit, Tempat Pelaksanaan : September 2011, Denpasar-Bali  
     d. Penerbit/organized by : Udayana University Press  
     e. Url untuk menelusuri : [http://repository.wima.ac.id/18409/1/UDAYANA%202010\\_EFFECT%20OF%20AMYLOSE%20CONTENT%20AND%20TEMPERING%20TIME%20ON.pdf](http://repository.wima.ac.id/18409/1/UDAYANA%202010_EFFECT%20OF%20AMYLOSE%20CONTENT%20AND%20TEMPERING%20TIME%20ON.pdf)  
     f. Url menuju artikel : [http://repository.wima.ac.id/18409/1/UDAYANA%202010\\_EFFECT%20OF%20AMYLOSE%20CONTENT%20AND%20TEMPERING%20TIME%20ON.pdf](http://repository.wima.ac.id/18409/1/UDAYANA%202010_EFFECT%20OF%20AMYLOSE%20CONTENT%20AND%20TEMPERING%20TIME%20ON.pdf)  
     g. Terindeks di (jika ada)\*\*\* : ....

Kategori Publikasi Makalah (beri tanda  $\checkmark$  pada kategori yang tepat)

- ☒ *Prosiding Forum Ilmiah Internasional*  
☒ *Prosiding Forum Ilmiah Nasional*

Hasil Penilaian *Peer Review* :

| Komponen yang Dinilai                                 |                                                                | Nilai Maksimal Prosiding:<br>10..... kredit |                                                 | Nilai Akhir yang Diperoleh: |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------|
|                                                       |                                                                | Internasional<br><input type="checkbox"/>   | Nasional<br><input checked="" type="checkbox"/> |                             |
| a.                                                    | Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi buku (10%)                |                                             | 10                                              | $0,6 \times 1 = 0,6$        |
| b.                                                    | Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)                   |                                             | 3                                               | $0,6 \times 3 = 1,8$        |
| c.                                                    | Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%) |                                             | 3                                               | $0,6 \times 3 = 1,8$        |
| d.                                                    | Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)                  |                                             | 3                                               | $0,6 \times 3 = 1,8$        |
| Total = (100 %)                                       |                                                                |                                             |                                                 |                             |
| Kontribusi Pengusul (Penulis pertama/Anggota/ Utama*) |                                                                |                                             | 10                                              | 6                           |

KOMENTAR *PEER REVIEW*:

- a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur: *lengkap & sesuai*  
 b. Ruang lingkup & kedalaman pembahasan: *cukup baik*  
 c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi: *cukup & mutakhir*  
 d. Kelengkapan unsur & kualitas penerbit: *cukup baik*  
 e. Indikasi plagiarisi: *tidak ada indikasi*  
 f. Kesesuaian (linearitas) bidang ilmu: *sesuai bidang ilmu*

Surabaya,  
Reviewer 2,

*Prof. Dr. Ir. Tejasari MSc*

NIDN: 0010026110

Unit kerja: FKP UNEJ

Jabatan Akademik: Guru Besar

\*Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah

\*\* coret yang tidak perlu

\*\*\* terindeks di terindeks pada Scimagojr dan Scopus, IEEE Explore, SPIE