

LEMBAR PEER REVIEW
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG
KARYA ILMIAH: JURNAL ILMIAH INTERNASIONAL

Judul Artikel Ilmiah : **Integrated risk to food safety and halal using a Bayesian Network model**

Penulis Artikel Ilmiah : Hana Catur Wahyuni, Iwan Vanany, Udisubakti Ciptomulyono & Jerry Dwi Trijojo Purnomo

Status Penulis : **Mandiri / Utama / Anggota**

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama jurnal : Supply Chain Forum
b. Vol. / No. : 21/4
c. Edisi : 07 Juni 2020
d. Penerbit : Taylor & Francis Group
e. Halaman : 1 s.d. 14

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : ☒ Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi
(beri ✓ pada kategori yang tepat) ☐ Jurnal Ilmiah Internasional

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (isikan di kolom yang sesuai)		
	Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi (Maks. 40)	Jurnal Ilmiah Internasional (Maks. 20)	Nilai Akhir Yang Diperoleh
Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal (10%)	4		4
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12		11,5
Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12		11,5
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12		12
Total = (100%)	40		39
Kontribusi pengusul (penulis Mandiri / Utama / Anggota)	23,4		
KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW			
Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal	Jurnal ditulis dengan unsur-unsur yang lengkap sesuai ketentuan yang berlaku pada jurnal ter		
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Ruang lingkup dan pembahasan ditulis dengan sangat teliti / dalam.		
Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi	Data yang digunakan mutakhir dengan metodologi yang baik/terstruktur.		
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit	Unsur jurnal lengkap dan penerbit yang berreputasi (Q2, hindeks = 12)		
Relevansi artikel dengan bidang ilmu penulis	Terdapat kesesuaian antara artikel dengan bidang ilmu penulis (pengusul)		
Indikasi plagiasi	Hasil Turnitin menunjukkan tingkat plagiasi sangat kecil (4%).		

Sidoarjo, 22 Desember 2021
Reviewer 1

(Dr. Eko Budi Leksono, S.T.,MT)
NIP : 197311122005011001
Unit kerja : Prodi Teknik Industri
Universitas Muhammadiyah Gresik
Jabatan fungsional : Lektor Kepala
Bidang ilmu : Teknik Industri

LEMBAR PEER REVIEW
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG
KARYA ILMIAH: JURNAL ILMIAH INTERNASIONAL

Judul Artikel Ilmiah : **Integrated risk to food safety and halal using a Bayesian Network model**
Penulis Artikel Ilmiah : Hana Catur Wahyuni, Iwan Vanany, Udisubakti Ciptomulyono & Jerry Dwi Trijojo Purnomo
Status Penulis : ~~Mandiri~~ / ~~Utama~~ / ~~Anggota~~
Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama jurnal : Supply Chain Forum
b. Vol. / No. : 21/4
c. Edisi : 07 Juni 2020
d. Penerbit : Taylor & Francis Group
e. Halaman : 1 s.d. 14

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : ☒ Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi
(beri ✓ pada kategori yang tepat) ☐ Jurnal Ilmiah Internasional

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (isikan di kolom yang sesuai)		
	Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi (Maks. 40)	Jurnal Ilmiah Internasional (Maks. 20)	Nilai Akhir Yang Diperoleh
Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal (10%)	4		4
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12		11
Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12		11
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12		12
Total = (100%)	40		38
Kontribusi pengusul (penulis Mandiri / Utama / Anggota)	22,8		
KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW			
Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal	Penulisan jurnal lengkap dan ditulis sesuai dengan petunjuk penulisan, terdiri dari: Title, Introduction, Materials and Methods, Results and Discussion, Conclusion, dan References.		
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Kesesuaian substansi artikel dengan lingkup jurnal tinggi, yaitu tentang Risiko terintegrasi terhadap keamanan pangan dan halal menggunakan model Jaringan Bayesian.		
Kecukupan dan kemutahiran data/informasi dan metodologi	Keterbaruan artikel ini terletak pada integrasi resiko dan kemandan pangan dalam sebagai metode yang masih bisa dikembangkan. Data yang dipakai lengkap dan mutakhir, serta metodologi yang digunakan baik. Sebagian besar referensi yang digunakan 10 tahun terakhir.		
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit	Jurnal Ilmiah Bereputasi dengan Indeks Scopus dengan SJR : 0,58 (2020), kategori Q2 dengan h-index = 12.		
Relevansi artikel dengan bidang ilmu penulis	Relevansi artrikel dengan bidang ilmu penulis sangat tinggi		
Indikasi plagiasi	Indikasi plagiasi sangat kecil, dari uji Turnitin hanya didapat tingkat similiritas sebesar 4%		

Sidoarjo, 22 Desember 2021
Reviewer 2



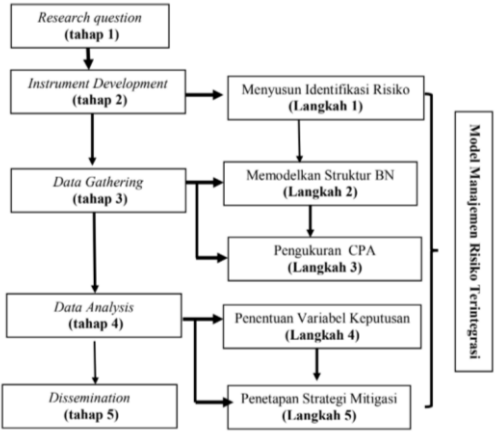
(Dr. Heru Prastawa, DEA)
NIP : 1960031987031001
Unit kerja : Prodi Teknik Industri
Universitas Diponegoro Semarang
Jabatan fungsional : Lektor Kepala
Bidang ilmu : Teknik Industri

KLARIFIKASI SIMILIARITY JURNAL PENGAJUAN JABATAN FUNGSIONAL

Nama Dosen : Hana Catur Wahyuni

Institusi : Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Artikel 1

Judul Artikel: Integrated risk to food safety and halal using a Bayesian Network model (Supply Chain Forum, Vol 21, Issue 4 tahun 2020)		
Aspek	Konten Artikel	Konten Disertasi
Ruang Lingkup	Risiko food safety dan halal pada proses rumah potong ayam	Risiko food safety dan halal pada proses rumah potong ayam dan sapi
Tujuan	Penilaian risiko terintegrasi <i>food safety</i> dan halal	1. Model manajemen risiko terintegrasi <i>food safety</i> dan halal pada industri. 2. Merumuskan alternatif strategi untuk mengeliminir terjadinya risiko terintegrasi <i>food safety</i> dan halal.
Tahapan penelitian	Penelitian dilakukan melalui tahapan: 1. Identifikasi risiko 2. Pengumpulan data 3. Struktur Bayesian Network 4. Analisis keputusan 5. Program mitigasi	Dilakukan sebagaimana gambar berikut ini:  Gambar tersebut tercantum dalam Laporan Disertasi halaman 46 (gambar 4.1: tahapan model manajemen risiko dan tahapan penelitian).
Studi kasus	Rumah potong ayam	1. Rumah potong ayam 2. Rumah potong sapi
Hasil Penelitian	Fig 2: Chicken process flows Disusun dalam bentuk aliran gambar sebagai berikut (figure 2):	Aliran proses ayam: Disusun dalam bentuk peta proses operasi:

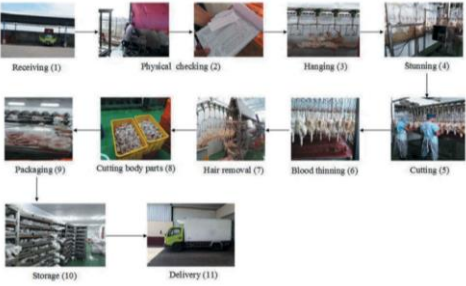
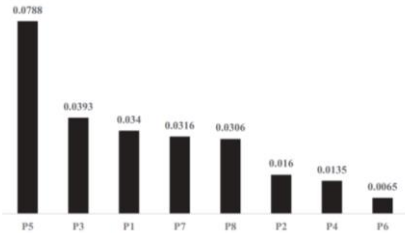
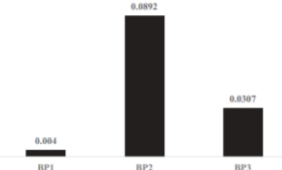
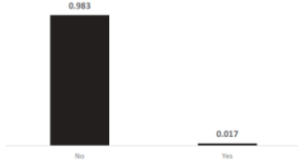
	 Receiving (1) Physical checking (2) Hanging (3) Shooling (4) Packaging (9) Cutting body parts (8) Hair removal (7) Blood thinning (6) Cutting (5) Storage (10) Delivery (11)	PETA PROSES OPERASI Komponen: Perusahaan Daging Ayam Departemen: Hama Cetus Widyayoni, S.T., M.T. Departemen: Teknik Industri Tanggal: / / Disusun oleh: / / Diagram Alir <pre> graph TD Start(()) --> O1((O-1)) O1 --> F1[Function 1] F1 --> O2((O-2)) O2 --> F2[Function 2] F2 --> O3((O-3)) O3 --> F3[Function 3] F3 --> O4((O-4)) O4 --> F4[Function 4] F4 --> O5((O-5)) O5 --> F5[Function 5] F5 --> O6((O-6)) O6 --> F6[Function 6] F6 --> O7((O-7)) O7 --> F7[Function 7] F7 --> O8((O-8)) O8 --> F8[Function 8] F8 --> O9((O-9)) O9 --> F9[Function 9] F9 --> O10((O-10)) O10 --> F10[Function 10] F10 --> End(()) </pre> ANALISA <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Jumlah</th> <th>Waktu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Operasi</td> <td>7</td> <td>414'42"</td> </tr> <tr> <td>Transporasi</td> <td>1</td> <td>2'</td> </tr> <tr> <td>Penyimpanan</td> <td>1</td> <td>2'</td> </tr> <tr> <td>Pengiriman</td> <td>1</td> <td>2'</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>10</td> <td>418'42"</td> </tr> </tbody> </table>	Kategori	Jumlah	Waktu	Operasi	7	414'42"	Transporasi	1	2'	Penyimpanan	1	2'	Pengiriman	1	2'	Total	10	418'42"
Kategori	Jumlah	Waktu																		
Operasi	7	414'42"																		
Transporasi	1	2'																		
Penyimpanan	1	2'																		
Pengiriman	1	2'																		
Total	10	418'42"																		
	Fig 4: CPA Value for level 2  Figure 4. CPA value for level 2 (Y = Yes).	Tidak ada gambar nilai CPA untuk level 2 pada Laporan Disertasi																		
	Fig 6: CPA Value for level 3  Figure 6. CPA value for level 3 (Y = Yes).	Tidak ada gambar nilai CPA untuk level 3 pada Laporan Disertasi																		
	Fif 8: CPA Value for level 4  Figure 8. CPA value for level 4-risk integration.	Tidak ada gambar nilai CPA untuk level 4 pada Laporan Disertasi																		
	Secara keseluruhan, pada artikel ini terdapat 8 gambar. Dari jumlah tersebut, 4 gambar tidak terdapat di Laporan Disertasi, sedangkan 4 gambar lainnya terdapat pada Laporan Disertasi	Secara keseluruhan terdapat 28 gambar pada Laporan Disertasi																		
	Table 2: Risk identification in the chicken meat supply chain	Pada Laporan Disertasi tidak ada tabel sebagaimana pada Tabel 2 di artikel. Pada																		

	Table 2. Risk identification in the chicken meat supply chain (level 1). <table><tr><th rowspan="2">Process</th><th rowspan="2">Department</th><th rowspan="2">Risk Code</th><th rowspan="2">Type of Risk*</th><th rowspan="2">Description</th><th colspan="2">Observation</th><th colspan="2">Decision</th></tr><tr><th>Y(chickens)</th><th>N (chickens)</th><th>Reject</th><th>Rework</th></tr><tr><td rowspan="3">Raw material process</td><td rowspan="3">Receiving (P1)</td><td>R1</td><td>Fs-p</td><td>The risk of bruising chicken</td><td>8</td><td>1,992</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R2</td><td>Fs-p</td><td>The risk of physical disability of chickens</td><td>19</td><td>1,981</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R3</td><td>Fs-p</td><td>Risk of weak chicken physical condition</td><td>6</td><td>1,994</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td rowspan="15">Manufacture process</td><td rowspan="15">Stunning(P2) Chicken slaughter (P3)</td><td>R4</td><td>H-e</td><td>The risk of chickens dying when stunning</td><td>32</td><td>1,968</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>R5</td><td>H-e</td><td>The risk of slaughter process is less than perfect (2 slaughter times)</td><td>22</td><td>1,978</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>R6</td><td>Fs-b</td><td>Risk of imperfections in the copying process</td><td>3</td><td>1,997</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R7</td><td>H-a</td><td>The risk of the slaughterer does not understand the slaughter process so that there are unbroken nerves</td><td>9</td><td>1,991</td><td>v</td><td>v</td></tr><tr><td>R8</td><td>H-e</td><td>The risk of cutting tools (knives) is less sharp</td><td>8</td><td>1,992</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>R9</td><td>Fs-p</td><td>Risk of residual blood in chickens</td><td>27</td><td>1,973</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R10</td><td>H-e</td><td>The risk is that chickens are still alive when boiled</td><td>18</td><td>1,982</td><td>v</td><td>v</td></tr><tr><td>R11</td><td>Fs-p</td><td>Removal of chicken feathers is not clean</td><td>22</td><td>1,978</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R12</td><td>Fs-b</td><td>Damage to chicken meat because it contains microbes due to boiling is not according to the standard</td><td>31</td><td>1,969</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R13</td><td>H-e</td><td>Halal defect due to boiling imperfection</td><td>11</td><td>1,989</td><td>v</td><td></td></tr><tr><td>R14</td><td>Fs-p</td><td>Damaged chicken products because they contain small remaining chicken feathers</td><td>13</td><td>1,087</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R15</td><td>Fs-p</td><td>Damage to chicken products due to imperfect packaging etc.</td><td>26</td><td>1,974</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td rowspan="4">Storage process</td><td rowspan="4">Delivery (P8)</td><td>R16</td><td>Fs-b</td><td>Broken chicken due to temperature instability</td><td>3</td><td>1,997</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R17</td><td>Fs-p</td><td>Risk of foreign objects in transportation</td><td>17</td><td>1,983</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R18</td><td>Fs-b</td><td>Broken chicken due to temperature instability in cold storage cars</td><td>10</td><td>1,990</td><td></td><td>v</td></tr><tr><td>R19</td><td>H-r</td><td>Contaminated products that are not halal</td><td>9</td><td>1,991</td><td>v</td><td></td></tr></table> *Fs-p: Food safety-physics Fs-b: Food safety-biology H-e: Halal-equipment H-a: Halal-actor H-r: Halal- raw material	Process	Department	Risk Code	Type of Risk*	Description	Observation		Decision		Y(chickens)	N (chickens)	Reject	Rework	Raw material process	Receiving (P1)	R1	Fs-p	The risk of bruising chicken	8	1,992		v	R2	Fs-p	The risk of physical disability of chickens	19	1,981		v	R3	Fs-p	Risk of weak chicken physical condition	6	1,994	v		Manufacture process	Stunning(P2) Chicken slaughter (P3)	R4	H-e	The risk of chickens dying when stunning	32	1,968	v		R5	H-e	The risk of slaughter process is less than perfect (2 slaughter times)	22	1,978	v		R6	Fs-b	Risk of imperfections in the copying process	3	1,997		v	R7	H-a	The risk of the slaughterer does not understand the slaughter process so that there are unbroken nerves	9	1,991	v	v	R8	H-e	The risk of cutting tools (knives) is less sharp	8	1,992	v		R9	Fs-p	Risk of residual blood in chickens	27	1,973		v	R10	H-e	The risk is that chickens are still alive when boiled	18	1,982	v	v	R11	Fs-p	Removal of chicken feathers is not clean	22	1,978		v	R12	Fs-b	Damage to chicken meat because it contains microbes due to boiling is not according to the standard	31	1,969		v	R13	H-e	Halal defect due to boiling imperfection	11	1,989	v		R14	Fs-p	Damaged chicken products because they contain small remaining chicken feathers	13	1,087		v	R15	Fs-p	Damage to chicken products due to imperfect packaging etc.	26	1,974		v	Storage process	Delivery (P8)	R16	Fs-b	Broken chicken due to temperature instability	3	1,997		v	R17	Fs-p	Risk of foreign objects in transportation	17	1,983		v	R18	Fs-b	Broken chicken due to temperature instability in cold storage cars	10	1,990		v	R19	H-r	Contaminated products that are not halal	9	1,991	v		Laporan Disertasi, tidak dijelaskan/ dibahas tentang keputusan yang diambil untuk setiap risiko (reject/ rework).
Process	Department						Risk Code	Type of Risk*	Description	Observation		Decision																																																																																																																																														
		Y(chickens)	N (chickens)	Reject	Rework																																																																																																																																																					
Raw material process	Receiving (P1)	R1	Fs-p	The risk of bruising chicken	8	1,992		v																																																																																																																																																		
		R2	Fs-p	The risk of physical disability of chickens	19	1,981		v																																																																																																																																																		
		R3	Fs-p	Risk of weak chicken physical condition	6	1,994	v																																																																																																																																																			
Manufacture process	Stunning(P2) Chicken slaughter (P3)	R4	H-e	The risk of chickens dying when stunning	32	1,968	v																																																																																																																																																			
		R5	H-e	The risk of slaughter process is less than perfect (2 slaughter times)	22	1,978	v																																																																																																																																																			
		R6	Fs-b	Risk of imperfections in the copying process	3	1,997		v																																																																																																																																																		
		R7	H-a	The risk of the slaughterer does not understand the slaughter process so that there are unbroken nerves	9	1,991	v	v																																																																																																																																																		
		R8	H-e	The risk of cutting tools (knives) is less sharp	8	1,992	v																																																																																																																																																			
		R9	Fs-p	Risk of residual blood in chickens	27	1,973		v																																																																																																																																																		
		R10	H-e	The risk is that chickens are still alive when boiled	18	1,982	v	v																																																																																																																																																		
		R11	Fs-p	Removal of chicken feathers is not clean	22	1,978		v																																																																																																																																																		
		R12	Fs-b	Damage to chicken meat because it contains microbes due to boiling is not according to the standard	31	1,969		v																																																																																																																																																		
		R13	H-e	Halal defect due to boiling imperfection	11	1,989	v																																																																																																																																																			
		R14	Fs-p	Damaged chicken products because they contain small remaining chicken feathers	13	1,087		v																																																																																																																																																		
		R15	Fs-p	Damage to chicken products due to imperfect packaging etc.	26	1,974		v																																																																																																																																																		
		Storage process	Delivery (P8)	R16	Fs-b	Broken chicken due to temperature instability	3	1,997		v																																																																																																																																																
				R17	Fs-p	Risk of foreign objects in transportation	17	1,983		v																																																																																																																																																
				R18	Fs-b	Broken chicken due to temperature instability in cold storage cars	10	1,990		v																																																																																																																																																
R19	H-r			Contaminated products that are not halal	9	1,991	v																																																																																																																																																			
	Secara keseluruhan pada artikel terdapat 4 tabel.	Secara keseluruhan pada Laporan Disertasi terdapat 41 tabel																																																																																																																																																								
	Tidak membahas risiko non terintegrasi	Membahas tentang risiko non terintegrasi																																																																																																																																																								
Implikasi Manajerial	Tidak ada pembahasan implikasi manajerial	Terdapat pembahasan implikasi manajerial yang didasarkan pada nilai uang, yaitu kerugian yang ditanggung perusahaan akibat terjadinya risiko <i>food safety</i> dan halal.																																																																																																																																																								