

**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 Trijoyo Purnomo
Status Penulis	:	<b>Mandiri / Utama / Anggota</b>
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
<b>Total = (100%)</b>	<b>40</b>		<b>39</b>
<b>Kontribusi pengusul (penulis Mandiri / Utama / Anggota)</b>	<b>23,4</b>		

**KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW**

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal	Jurnal ditulis dengan unsur-unsur yang lengkap & sesuai ketentuan yang berlaku pada jurnal tersebut.
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Ruang Lingkup dan pembahasan ditulis dengan sangat teliti / dalam.
Kecukupan dan kemutahiran data/informasi dan metodologi	Data yang digunakan mutakhir dengan metode logi yang baik/terstruktur.
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit	Unsur jurnal lengkap dan penerbit yang ber reputasi (Q2, hindex = 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 Trijoyo 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
<b>Total = (100%)</b>	<b>40</b>		38
<b>Kontribusi pengusul (penulis Mandiri / Utama / Anggota)</b>	<b>22,8</b>		

**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 kemanan 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 similititas 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



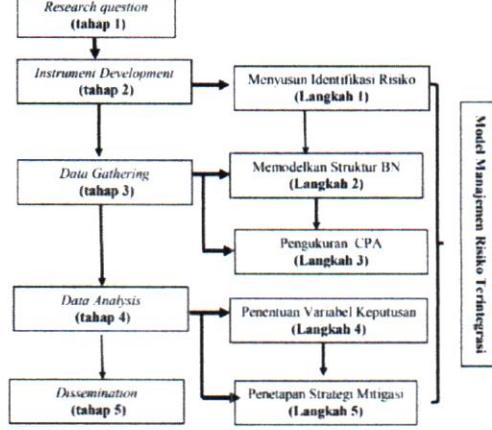
## UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SIDOARJO

Jl. Mojopahit 666 B, Telp. 031-8945444, Faks. 031-8949333 Sidoarjo - 61215  
Email : umsida@umsida.ac.id | www.umsida.ac.id

### KLARIFIKASI KETERBARUAN (NOVELTY) JURNAL PENGAJUAN JABATAN FUNGSIONAL

Nama : **Dr. Hana Catur Wahyuni ST.,MT**  
NIDN : 0701067802  
Jabatan Fungsional / TMT : Lektor / 1 Agustus 2011  
Golongan Ruang / TMT : III-c / 3 Agustus 2020  
Jabatan Struktural : Dosen Tetap Yayasan  
Unit Kerja : Prodi Teknik Industri

**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:  <p>Gambar tersebut tercantum dalam Laporan Disertasi halaman 46 (gambar 4.1: tahapan model manajemen risiko dan tahapan penelitian).</p>
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:

		<p><b>PETA PROSES OPERASI</b></p> <p>Autogenetic Pemotongan Daging Ayam Tahapan Pemotongan Daging Ayam N. S. M. Y. Department: Teknik Informatika</p> <p><b>ANALISA</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kategori</th> <th>Jumlah</th> <th>Waktu</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Operasi</td> <td>—</td> <td>41.612"</td> </tr> <tr> <td>Transportasi</td> <td>2</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Produktifitas</td> <td>1</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Nonproduktif</td> <td>1</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>3</td> <td>41.612"</td> </tr> </tbody> </table>	Kategori	Jumlah	Waktu	Operasi	—	41.612"	Transportasi	2	—	Produktifitas	1	—	Nonproduktif	1	—	Total	3	41.612"
Kategori	Jumlah	Waktu																		
Operasi	—	41.612"																		
Transportasi	2	—																		
Produktifitas	1	—																		
Nonproduktif	1	—																		
Total	3	41.612"																		
	<p>Fig 4: CPA Value for level 2</p> <p>Figure 4 CPA value for level 2 (Y = Yes).</p>	<p>Tidak ada gambar nilai CPA untuk level 2 pada Laporan Disertasi</p>																		
	<p>Fig 6: CPA Value for level 3</p> <p>Figure 6. CPA value for level 3 (Y = Yes).</p>	<p>Tidak ada gambar nilai CPA untuk level 3 pada Laporan Disertasi</p>																		
	<p>Fif 8: CPA Value for level 4</p> <p>Figure 8. CPA value for level 4-risk integration.</p>	<p>Tidak ada gambar nilai CPA untuk level 4 pada Laporan Disertasi</p>																		
	<p>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</p>	<p>Secara keseluruhan terdapat 28 gambar pada Laporan Disertasi</p>																		
	<p>Table 2: Risk identification in the chicken meat supply chain</p>	<p>Pada Laporan Disertasi tidak ada tabel sebagaimana pada Tabel 2 di artikel. Pada Laporan Disertasi, tidak dijelaskan/ dibahas tentang keputusan yang diambil untuk setiap risiko (reject/ rework).</p>																		

Table 1: Risk identification in the chicken meat supply chain (level 1).									
Process	Department	Risk Code	Type of Risk <sup>a</sup>	Description	Observation		Decision		
					(Y)chicken)	N (chicken)	Reject	Rework	
Raw material process	Receiving (P1)	R1	F-s-p	The risk of bruising chicken	8	1,992			
		R2	F-s-p	The risk of physical damage of chicken	19	1,981		Y	
		R3	F-s-p	The risk of poor chicken physical conditions	6	1,994	Y		
Manufacture process	Stunning (P2)	R4	H-s-p	The risk of chickens dying when stunning	32	1,964			
Chicken slaughter process (P3)		R5	H-s	The risk of slaughter process is less than perfect (2 slaughter times)	22	1,978	Y		
		R6	F-s-b	Breakage of chicken parts in the cleaning process	3	1,987		Y	
		R7	H-s-a	The risk of the slaughterer does not understand the slaughter process so that there are unbroken nerves	9	1,991	Y		
Bleeding (P4)		R8	H-s	The risk of chicken parts (feathers) is less sharp	8	1,982	Y		
Cleaning chicken (P5)		R9	F-s-p	Risk of residual blood in chickens	27	1,973	Y		
		R10	H-s	The risk is that chickens are still alive when boiled	18	1,982	Y		
		R11	F-s-p	Removal of chicken feathers is not clean	22	1,978	Y		
		R12	F-s-b	Damage to chicken meat because it contains bacteria due to cooking or not according to the standard	31	1,969			
	Plucking & chicken feathers (P6)	R13	H-s	Halal defect due to boiling imperfection	11	1,980	Y	Y	
		R14	F-s-p	Damaged chicken products because they contain bacteria	12	1,987	Y		
Packing (P7)		R15	F-s-p	Damage to chicken products due to imperfect packaging etc	26	1,974	Y		
Storage process	Delivery (P8)	R16	F-s-b	Arrester chicken due to temperature instability	3	1,997	Y		
		R17	F-s-p	Break of chicken parts in transportation	17	1,983	Y		
		R18	F-s-b	Broken chicken due to temperature instability in cold storage cars	19	1,995	Y		
		R19	H-s	Contaminated products that are not halal	9	1,991	Y		

<sup>a</sup>F-s: Food safety-physics  
F-s-b: Food safety-biology  
H-s: Halal-equipment  
H-s-a: Halal-actor  
H-C: Halal-law material

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 *food safety* dan halal.

Sidoarjo, 07 Januari 2022  
Yang Menyatakan

Dr. Hana Catur Wahyuni ST., MT.  
NIK. 202241