

**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
<b>Total = (100%)</b>	<b>40</b>		<b>39</b>
<b>Kontribusi pengusul</b> (penulis Mandiri / Utama / Anggota)	<b>23,4</b>		
<b>KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW</b>			
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 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
<b>Total = (100%)</b>	<b>40</b>		<b>38</b>
<b>Kontribusi pengusul</b> (penulis Mandiri / Utama / Anggota)	<b>22,8</b>		
<b>KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW</b>			
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 kemutakhiran data/informasi dan metodologi	Keterbaruan artikel ini terletak pada integrasi resiko dan kemandirian 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 artikel dengan bidang ilmu penulis sangat tinggi		
Indikasi plagiasi	Indikasi plagiasi sangat kecil, dari uji Turnitin hanya didapat tingkat similitas 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: <b>Integrated risk to food safety and halal using a Bayesian Network model</b> (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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Model manajemen risiko terintegrasi <i>food safety</i> dan halal pada industri.</li> <li>2. Merumuskan alternatif strategi untuk mengeliminir terjadinya risiko terintegrasi <i>food safety</i> dan halal.</li> </ol>
Tahapan penelitian	Penelitian dilakukan melalui tahapan: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi risiko</li> <li>2. Pengumpulan data</li> <li>3. Struktur Bayesian Network</li> <li>4. Analisis keputusan</li> <li>5. Program mitigasi</li> </ol>	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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rumah potong ayam</li> <li>2. Rumah potong sapi</li> </ol>
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:



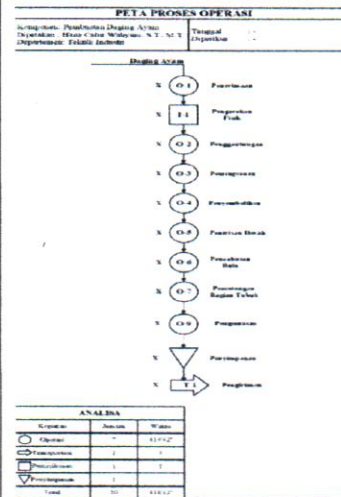
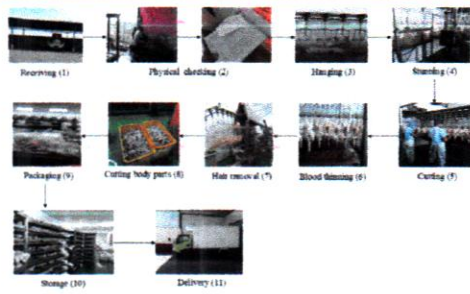
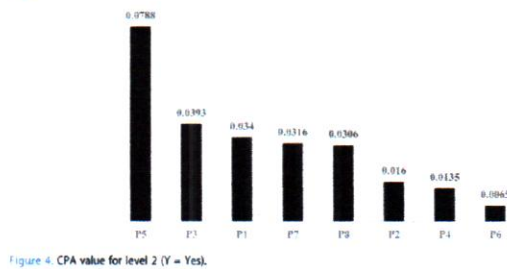
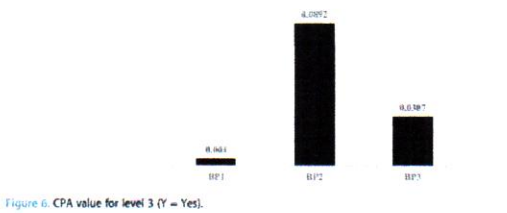


Fig 4: CPA Value for level 2



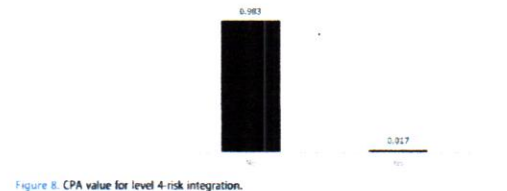
Tidak ada gambar nilai CPA untuk level 2 pada Laporan Disertasi

Fig 6: CPA Value for level 3



Tidak ada gambar nilai CPA untuk level 3 pada Laporan Disertasi

Fif 8: CPA Value for level 4



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 Laporan Disertasi, tidak dijelaskan/ dibahas tentang keputusan yang diambil untuk setiap risiko (reject/ rework).



		Table 2. Risk identification in the chicken meat supply chain (level 1).				Observation		Decision	
Process	Department	Risk Code	Type of Risk*	Description	Y(chickens)	N (chickens)	Reject	Rework	
Raw material process	Receiving (P1)	R1	Fs-p	The risk of brooding chicken	9	1,992	v	v	
		R2	Fs-p	The risk of physical disability of chickens	19	1,981	v	v	
		R3	Fs-p	Risk of weak chicken physical condition	6	1,994	v	v	
Manufacture process	Slaughtering (P2) Chicken slaughter (P3)	R4	H-e	The risk of chickens dying when stunning	32	1,968	v	v	
		R5	H-e	The risk of slaughter process is less than perfect (2 slaughter times)	22	1,978	v	v	
		R6	Fs-b	Risk of imperfections in the evisceration process	3	1,997	v	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	v	
Blood draining (P4)	R9	Fs-p	Risk of residual blood in chickens	27	1,973	v	v		
Cleaning chicken (P5)	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	v		
	R12	Fs-b	Damage to chicken meat because it contains microorganisms due to boiling is not according to the standard	31	1,969	v	v		
Picking a chicken feather (P6)	R13	H-e	Halal defect due to boiling imperfection	11	1,989	v	v		
	R14	Fs-p	Damaged chicken products because they contain small remaining chicken feathers	13	1,987	v	v		
Packing (P7)	R15	Fs-p	Damage to chicken products due to imperfect packaging etc.	26	1,974	v	v		
	R16	Fs-b	Broken chicken due to temperature instability	3	1,997	v	v		
Storage process	Delivery (P8)	R17	Fs-p	Risk of foreign objects in transportation	17	1,983	v	v	
		R18	Fs-b	Broken chicken due to temperature instability in cold storage cars	10	1,990	v	v	
		R19	H-e	Contaminated products that are not halal	9	1,991	v	v	

\*Fs-p: Food safety-physics  
 Fs-b: Food safety-biology  
 H-e: Halal-equipment  
 H-a: Halal-actor  
 H-e: Halal-raw 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