

MODEL I.3. HASIL PENELITIAN ATAU HASIL PEMIKIRAN DALAM BUKU YANG DI PUBLIKASIKAN DAN BERISI BERBAGAI TULISAN DARI BERBAGAI PENULIS (BOOK CHAPTER), TINGKAT INTERNASIONAL

**FORMULIR VALIDASI DAN REKAPITULASI
NILAI KARYA ILMIAH DOSEN INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

A. Identitas Dosen Pengusul

- 1. Nama/NIP : Hanifah Nuryani Lioe / 19680809 199702 199702 2 001
- 2. Departemen/ Fakultas : Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB

B. Identitas Makalah dan Buku

- 1. Judul Makalah : Soy Sauce : Typical Aspects of Japanese Shoyu and Indonesian Kecap
- 2. Penulis : Hanifah Nuryani Lioe, Anton Apriyantono, Masaaki Yasuda
- 3. Halaman dalam Buku : 93-101
- 4. Identitas Buku :
 - a. Judul Buku : Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology
 - b. ISBN : 978-1-4398-4904-0
 - c. Tahun Terbit : 2012
 - d. Penerbit : CRC Press, Taylor & Prancis Group
 - e. Alamat Website Penerbit : <http://www.crcnetbase.com/doi/abs/10.1201/b12055-8>

C. Hasil Validasi Oleh Ketua Departemen

Dengan ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa karya ilmiah ini telah diperiksa/divalidasi dan hasilnya telah memenuhi kaidah ilmiah, norma akademik dan norma hukum sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi.

Bogor, **25 APR 2016**
Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan,



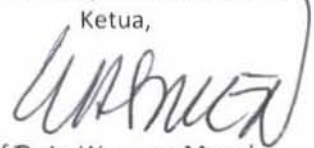
Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc
NIP. 19680526 199303 1 004

D. Rekapitulasi Nilai

- 1. Nilai Reviewer 1 : 13,5
- 2. Nilai Reviewer 2 : 13,5
- 3. Nilai Akhir (Rata-rata Nilai Reviewer 1 dan Reviewer 2) : 13,5
- 4. Nilai untuk dosen yang bersangkutan (...60... %): 8,1

Bogor, 20 Mei 2016

Tim Penilai Karya Ilmiah Dosen IPB
Ketua,



Prof. Dr. Ir. Wasmen Manalu
NIP. 195712201983121001

MODEL I.3. HASIL PENELITIAN ATAU HASIL PEMIKIRAN DALAM BUKU YANG DI PUBLIKASIKAN DAN BERISI BERBAGAI TULISAN DARI BERBAGAI PENULIS (BOOK CHAPTER), TINGKAT INTERNASIONAL

**FORMULIR PENILAIAN KARYA ILMIAH DOSEN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
(REVIEWER 1)**

A. Identitas Makalah dan Buku

1. Judul Makalah : Soy Sauce : Typical Aspects of Japanese Shoyu and Indonesian Kecap
 2. Penulis : Hanifah Nuryani Lioe, Anton Apriyantono, Masaaki Yasuda
 3. Halaman dalam Buku : 93-101
 4. Identitas Buku :
 a. Judul Buku : Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology
 b. ISBN : 978-1-4398-4904-0
 c. Tahun Terbit : 2012
 d. Penerbit : CRC Press, Taylor & Prancis Group
 e. Alamat Website Penerbit : <http://www.crcnetbase.com/doi/abs/10.1201/b12055-8>

B. Hasil Penilaian Reviewer 1

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai yang Diperoleh
a. Kelengkapan unsur isi makalah (10%)	1,50	1.5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	4,50	4.0
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	4,50	4.0
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbitan buku (30%)	4,50	4.0
Nilai Total (100%)	15,00	13.5

C. Deskripsi Kualitas Karya Ilmiah

- Merupakan ~~proceeding~~ chapter book dg multi-writers
- Penerbit cukup baik.

Bogor, 16 - 05 - 2016

Penilai I,


 Hanny Wijaya
 Bidang Ilmu : _____

MODEL I.3. HASIL PENELITIAN ATAU HASIL PEMIKIRAN DALAM BUKU YANG DI PUBLIKASIKAN DAN BERISI BERBAGAI TULISAN DARI BERBAGAI PENULIS (BOOK CHAPTER), TINGKAT INTERNASIONAL

**FORMULIR PENILAIAN KARYA ILMIAH DOSEN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
(REVIEWER 2)**

A. Identitas Makalah dan Buku

1. Judul Makalah : Soy Sauce : Typical Aspects of Japanese Shoyu and Indonesian Kecap
2. Penulis : Hanifah Nuryani Lioe, Anton Apriyantono, Masaaki Yasuda
3. Halaman dalam Buku : 93-101
4. Identitas Buku :
 - a. Judul Buku : Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology
 - b. ISBN : 978-1-4398-4904-0
 - c. Tahun Terbit : 2012
 - d. Penerbit : CRC Press, Taylor & Prancis Group
 - e. Alamat Website Penerbit : <http://www.crcnetbase.com/doi/abs/10.1201/b12055-8>

B. Hasil Penilaian Reviewer 2

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai yang Diperoleh
a. Kelengkapan unsur isi makalah (10%)	1,50	1,50
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	4,50	4,00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	4,50	4,00
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbitan buku (30%)	4,50	4,00
Nilai Total (100%)	15,00	13,50

C. Deskripsi Kualitas Karya Ilmiah

- Umur in makalah tepat. Kualitas penerbitan buku cukup baik.
- Ruang dan kedalaman pembahasan menurut saya "Chapter Book"
- Keakuratan data/informasi cukup memadai.

Bogor, 20/05/2016

Penilai II,

[Signature]
Bidang Ilmu : Rekomendasi Bioteknologi