

**FORMULIR TELAAH DAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ARTIKEL
OLEH PEMBIMBING**

Nama : Manidar Hati Buulolo

NIM : 21434

Prodi : Teknologi Hasil Pertanian

Judul : FORMULASI *COOKIES* TEPUNG LABU MADU DAN TEPUNG KELAPA PARUT

Petunjuk Teknis:

Telaah artikel yang ada dan diberikan tanda silang pada kotak yang tersedia dan isilah titik-titik yang sudah tersedia sesuai dengan hasil telaah

A. Gaya dan Penataan (berilah tanda silang pada kotak yang tersedia)

1. Apakah judul sudah sesuai dengan isi artikel?
2. Apakah abstrak sudah memberikan pokok-pokok penting?
3. Apakah metodologi penelitian yang digunakan sesuai?
4. Apakah data yang diambil benar dan akurat?
5. Apakah tabel gambar sesuai kebutuhan?
6. Apakah keterangan tabel sudah sesuai?
7. Apakah kesimpulan sudah lengkap dan jelas?
8. Apakah referensi yang digunakan sudah mendukung artikel?
9. Apakah artikel yang ditulis dengan lugas dan jelas?
10. Apakah penulisan sesuai dengan gaya selingkung?

Ya	Tidak
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

B. Kualitas Artikel (isilah pada kotak yang terpilih dengan silang)	C. Persetujuan (isilah pada kotak yang terpilih dengan silang)
<input type="checkbox"/> Tidak menjiplak karya orang lain	<input type="checkbox"/> Tidak dipublikasikan
<input type="checkbox"/> Tidak direncanakan untuk dipatenkan	Dipublikasikan pada:
<input type="checkbox"/> Tidak melanggar perjanjian kerjasama dengan pihak ketiga	<input checked="" type="checkbox"/> Jurnal Mahasiswa INSTIPER (JOM)
	<input type="checkbox"/> Jurnal INSTIPER (Agrifitia, Agroista, Wana Tropika, JBFT, AE Innovation)
	<input type="checkbox"/> Jurnal Luar INSTIPER

D. Catatan

.....

.....

.....

.....

Penelaah:

Ir. Sunardi M.Si.
NIDN. 0505046402

LEMBAR REVISI

NAMA : Manidar Hati Buulolo
NIM : 21434
JUDUL : FORMULASI COOKIES DENGAN TEPUNG LABU MADU DAN TEPUNG KELAPA PARUT
DOSEN PEMBIMBING : 1. Ir. Sunardi M.Si.
2. Ir. Sri Hastuti M.S.

No.	Review
1.	Intisari : tujuan, metode penelitian, hasil perlu direvisi Abstract : terjemahan tyin, metode dan hasil direvisi
2.	Tujuan penelitian dibuat dalam satu kalimat
3.	Tinjauan Pustaka : revisi SNI Cookies, tepung labu madu dan tepung kelapa parut.
4.	Bahan dan Metode Penelitian : revisi pada Evolusi hasil penelitian
5.	Hasil dan Pembahasan : perhitungan kadar protein, karbohidrat dihitung ulang sampai hasil nya betul
6.	Kesimpulan dan Saran : kesimpulan keseluruhan tertinggi didukung analisis kimia dan fisik
7.	Daftar Pustaka : revisi jurnal, buku Statistik dan uraian abjad

Catatan: Dosen penguji memberikan tanda tangan setelah mahasiswa ybs merevisi artikel/skripsi

Yogyakarta, 03 Agustus 2023

Dosen Penguji,



NIDN.0007114101