

## MODEL II.3. JURNAL ILMIAH NASIONAL TIDAK TERAKREDITASI

FORMULIR VALIDASI DAN REKAPITULASI  
NILAI KARYA ILMIAH DOSEN INSTITUT PERTANIAN BOGOR

## A. Identitas Dosen Pengusul

1. Nama/NIP : Prof. Dr. Clara M Kusharto, MSc/19510719 198403 2 001  
2. Departemen/ Fakultas : Gizi Masyarakat / Ekologi Manusia

## B. Identitas Artikel dan Jurnal

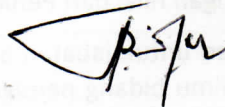
1. Judul Artikel : Kandungan Asam Lemak dan Karakteristik Fisiko-Kimia Minyak Ikan Lele dan Minyak Ikan Lele Terfermentasi  
2. Penulis : Iskari Ngadiarti, Clara M Kusharto, Dodik Briawan, Sri Anna Marliyati, Dondin Sayuthi  
3. Halaman dalam Jurnal : 82-90  
4. Identitas Jurnal :  
a. Nama Jurnal : Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan  
b. ISSN : 0125-9717 e. Penerbit : Puslitbang Gizi dan Makanan  
c. Nomor/Volume : 1/36 f. Alamat Website :  
d. Edisi (Bulan/Tahun) : Juni 2013  
Jurnal :  
<http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm>

## 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, 12 Maret 2014

Ketua Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB



(Dr. Rimbawan)

NIP. 19620406 198603 1 002

## D. Rekapitulasi Nilai

1. Nilai Reviewer 1 :  3. Nilai Akhir (Rata-rata Nilai Reviewer 1 dan Reviewer 2) :   
2. Nilai Reviewer 2 :  4. Nilai untuk individu dosen yang bersangkutan (...40%...) :

Bogor, 25 maret 2014

Tim Penilai Karya Ilmiah Dosen IPB

Ketua,



Prof. Dr. Ir. Endang Suhendang, M.S.

NIP. 195505221981031004

MODEL II.3. JURNAL ILMIAH NASIONAL TIDAK TERAKREDITASI

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

A. Identitas Artikel dan Jurnal

1. Judul Artikel : Kandungan Asam Lemak dan Karakteristik Fisiko-Kimia Minyak Ikan Lele dan Minyak Ikan Lele Terfermentasi
2. Penulis : Iskari Ngadiarti, Clara M Kusharto, Dodik Briawan, Sri Anna Marliyati, Dondin Sayuthi
3. Halaman dalam Jurnal : 82-90
4. Identitas Jurnal :
- a. Nama Jurnal : Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan
- b. ISSN : 0125-9717
- c. Nomor/Volume : 1 /36
- d. Edisi (Bulan/Tahun) : Juni 2013
- e. Penerbit : Puslitbang Gizi dan Makanan  
Kementerian Kesehatan RI
- f. Alamat Website  
Jurnal :  
<http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm>

B. Hasil Penilaian Reviewer 1

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai yang Diperoleh
e. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	1,00	1,0
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	3,00	2,5
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	3,00	2,5
h. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbitan jurnal (30%)	3,00	3,0
Nilai Total (100%)	10,00	9,0

C. Deskripsi Kualitas Karya Ilmiah

- Memenuhi syarat artikel ilmiah  
- Penting untuk pengembangan produk pangan lokal

Bogor, 18-3-2014

Penilai I,

(*[Signature]*)  
(*[Signature]*)

Bidang Ilmu : P. Gizi & Gizi

MODEL II.3. JURNAL ILMIAH NASIONAL TIDAK TERAKREDITASI

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

A. Identitas Artikel dan Jurnal

1. Judul Artikel : Kandungan Asam Lemak dan Karakteristik Fisiko-Kimia Minyak Ikan Lele dan Minyak Ikan Lele Terfermentasi
2. Penulis : Iskari Ngadiarti, Clara M Kusharto, Dodik Briawan, Sri Anna Marliyati, Dondin Sayuthi
3. Halaman dalam Jurnal : 82-90
4. Identitas Jurnal :
- a. Nama Jurnal : Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan
- b. ISSN : 0125-9717
- c. Nomor/Volume : 1 /36
- d. Edisi (Bulan/Tahun) : Juni 2013
- e. Penerbit : Puslitbang Gizi dan Makanan  
Kementerian Kesehatan RI
- f. Alamat Website :  
Jurnal :  
<http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/pgm>

B. Hasil Penilaian Reviewer 2

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai yang Diperoleh
e. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	1,00	1,00
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	3,00	2,50
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	3,00	2,50
h. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbitan jurnal (30%)	3,00	3,00
Nilai Total (100%)	10,00	9,00

C. Deskripsi Kualitas Karya Ilmiah

Di nilai cukup sebagai karya ilmiah yang dipublikasikan dalam jurnal tidak terakreditasi. Masih kurang dalam pembahasan yang mendalam dan kemutakhiran informasi. Perlu dilengkapi dengan cover, daftar isi dan keabsahan.

Bogor, 19 - 03 - 2014

Penilai II,

(Kusuma)

Bidang Ilmu : Ilmu Pert. & Sumber Daya

**KEPUTUSAN**  
**PENILAIAN KARYA ILMIAH DOSEN IPB**  
**Prof.Dr.Drh Clara Meliyanti Kusharto, M.Sc**  
 NIP. 195107191984032001  
 Departemen Gizi Masyarakat  
 Fakultas Ekologi Manusia

NO	JUDUL	MEDIA PENERBIT	ISSN	ISBN	VOL	NO	BULAN, TAHUN	KOTA PENERBIT	HAL	AKREDITASI DIKTI	PENULIS	NIP	NILAI KARYA ILMIAH	NILAI INDIVIDU	KATEGORI
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lela Dumbo ( <i>Clarias gariepinus</i> ) dan Isolat Protein Kedelai ( <i>Glycine max</i> ) sebagai Makanan Potensial untuk Anak Balita Gizi Kurang	Jurnal Teknologi dan Industri Pangan PATPI - Dept. ITP Fateta IPB	1979-7788		XXIII	1	Juni 2012	Bogor, Indonesia	9-16	Ya	1. Mervina 2. Clara Meliyanti Kusharto 3. Sri Anna Marliyati	195107191984032001 19602051989032002	24,00 4,80 4,80	14,40 4,80 4,80	1.a.2).b).
2	Bencana Alam dan Pembangunan Gizi Nasional	Seputar Indonesia					Maret 2011	Jakarta, Indonesia	-		Clara Meliyanti K.	195107191984032001	1,00	1,00	1.a.4).
3	Masyarakat dan Keluarga sebagai Mutiara untuk Kemajuan Bangsa Indonesia	Seminar Pemberdayaan Masyarakat					Oktober 2012	Bogor, Indonesia			Clara Meliyanti K.	195107191984032001	3,00	3,00	1.a.3).a.2).c)
4	Lansia Peduli : Kesempatan Kedua Active Ageing Berkarya dalam Pemberdayaan Keluarga, Masyarakat untuk Negara	Seminar Hari Kesehatan Sedunia "Menuju Tua : Sehat, Mandiri, Produktif dan Berkualitas"					April 2012	Jakarta, Indonesia	1-9		Clara Meliyanti K.	195107191984032001	3,00	3,00	1.a.3).a.2).c)
5	Permasalahan Psikososial, Diet dan Depresi pada Lanjut Usia	Majalah Lansia				9	2011	Jakarta, Indonesia	35-37		1. Betty Yosephin 2. Clara Meliyanti K.	195107191984032001	1,00	0,60 0,40	1.a.4).
6	Efek Pemberian Biskuit Krim Ikan Lela ( <i>Clarias gariepinus</i> ) Fungsional yang Diperkaya Tepung Ubi Jalar ( <i>pomoea sp.</i> ) Terhadap Total Coliform pada Feses Tikus Betina Usia Tua (Sprague Dawley)	3rd International Symposium on Probiotics and Prebiotics Microbiome-Gutbrain Axis in Health and Disease					September 2013	Jakarta, Indonesia	1-9		1. Yulia Indah Lestari 2. Clara Meliyanti K. 3. Rimbawan 4. Ingrid Surono	195107191984032001 196204061986031002	3,00	1,80 0,40 0,40 0,40	1.a.3).a.2).c)
7	Characteristics of High Protein Catfish ( <i>Clarias gariepinus</i> ) Biscuit with Cream Probiotic Enterococcus faecium IS-27526 in Different Types of Packaging and Storage Temperature	3rd International Symposium on Probiotics and Prebiotics Microbiome-Gutbrain Axis in Health and Disease					September 2013	Jakarta, Indonesia	1-13		1. Dian Savitri 2. Clara Meliyanti K. 3. Budi Setiawan 4. Ingrid Surono	195107191984032001 196212181987031001	3,00	1,80 0,40 0,40 0,40	1.a.3).a.2).c)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
8	Pengaruh <i>Enterococcus faecium</i> IS-27526 dalam Pangan Fungsional Biskuit Tepung Ikan Lele ( <i>Clarias gariepinus</i> ) terhadap Viabilitas Fekal Mikrobiota Monyet Ekor Panjang ( <i>Macaca fascicularis</i> ) Betina Usia Tua	3rd International Symposium on Probiotics and Prebiotics Microbiome-Gut/brain Axis in Health and Disease	1680-5 194		12	7	2013	Faisalabad, Pakistan	615-619		1. Erwin Angga Sehya N. 2. Clara Mellyanti K. 3. Ingrid S Surono	195107191984032001	3,00	1,80 0,60 0,60	1.a.3).a.2).c)
9	Biological Response of Epithelial Cells Line (CMT-93) Induced by $\beta$ -Carotene	Pakistan Journal of Nutrition Asian Network for Scientific Information	1680-5 194		12	7	2013	Faisalabad, Pakistan	615-619		1. Katrin Roosita 2. Rimbawan 3. Ita Djuwita 4. M. Rizal Martua D. 5. Clara Mellyanti K. 6. Fumito Tani	197102011989032001 196204061986031002 196407311990031001 195107191984032001	38,00	22,80 3,04 3,04 3,04 3,04 3,04	1.a.2).a).
10	Kandungan Asam Lemak dan Karakteristik Fisiko-Kimia Minyak Ikan Lele dan Minyak Ikan lele Terfermentasi	Penelitian Gizi dan Makanan Balitbang Kesehatan	0125-9 717		36	1	Juni 2013	Bogor, Indonesia	82-90	Tidak	1. Iskari Ngadiarti 2. Clara Mellyanti K. 3. Dodik Briawan 4. Sri Anna Marliyati 5. Dondin Sayuthi	195107191984032001 196607011990021001 196002051989032002	9,00	5,40 0,90 0,90 0,90 0,90	1.a.2).c).
11	Fermented Catfish Oil on Cognitive Function	Pakistan Journal of Nutrition Asian Network for Scientific Information	1680-5 194		12	9	2013	Pakistan	827-832		1. Iskari Ngadiarti 2. Clara Mellyanti K. 3. Dodik Briawan 4. Sri Anna Marliyati 5. Dondin Sayuthi	195107191984032001 196607011990021001 196002051989032002	38,00	22,80 3,80 3,80 3,80 3,80	1.a.2).a).
12	Makanan Fungsional Kaya Protein, Mineral, dan Minyak By-Product Tepung Ikan Lele sebagai Nutritious and Emergency Food untuk Lansia	Seminar Kelayakan Penelitian Kompetitif Nasional Dit. Penelitian & Pengabdian kepada Masyarakat Ditjen Dikti Kemendikbud					Desember 2013	Bandung, Indonesia	1-16		1. Clara Mellyanti K. 2. Sri Anna Marliyati 3. Ingrid Surono	195107191984032001 196002051989032002	2,80	1,68 0,56 0,56	1.a.3).a.2).c)

Bogor, 25 Maret 2014  
Tim Penilai Karya Ilmiah Dosen IPB  
Ketua,



Prof. Dr. Ir. H. Endang Suhendang, MS  
NIP. 195505221981031004