



REVIEW NOTES

Manuscript ID: 5362

No.	Bagian	Komentar
1	Judul	Sudah sesuai
2	Abstrak / <i>Abstract</i>	a. Substransi abstrak sudah jelas, namun perlu perbaikan tata penulisan b. Urutkan kata kunci sesuai dengan abjad
3	Pendahuluan	a. Substansi latar belakang sudah jelas b. Tujuan sudah jelas
4	Basis Teori	a. Basis teori dijelaskan dengan rinci dalam kajian literatur dan pengembangan hipotesis b. Format artikel belum mengikuti <i>template</i> jurnal Cannarium
5	Metode (Optional)	a. Alat dan bahan; rancangan penelitian, dan prosedur sudah sesuai b. Tambahkan informasi mengenai metode analisis
6.	Hasil dan Pembahasan	Hasil dan pembahasan telah menggambarkan tujuan
7	Kesimpulan	Kesimpulan telah menjawab tujuan
8	Referensi	a. Referensi tidak disitasi: Rejekinta, C. A. (2020). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Tekstur Adonan Roti Canai Setelah Penyimpanan Beku (Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada) b. Referensi salah penulisan tahun: Taqiyah, H. 2010. Pengaruh Penambahan Improver X terhadap Kualitas Adonan Beku Roti Manis selama Penyimpanan. Skripsi. Bogor: Institut Teknologi Bogor.

REKOMENDASI*

	Terima langganan
√	Terima langganan dengan revisi dari penulis
	Terima langganan dengan revisi dari editor
	Tolak langganan

* Mohon isi kotak yang disediakan