

LEMBAR HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH: JURNAL ILMIAH*

Judul karya ilmiah (artikel) : Penurunan Mutu Atribut Sensori Mi Basah Berbahan Baku Tepung Singkong dengan Fortifikasi Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir Roxb*)

Jumlah Penulis : 2 Orang

Nama Penulis : Titisari Juwitaningtyas, Amalya Nurul Khairi

Status Pengusul : Penulis pertama

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian
 b. No ISSN : 2581-088X (Print), 2581-110X (Online)
 c. Vol, No, Bulan, Tahun : Vol.5, No. 1, Bulan Juni, Tahun 2021
 d. Penerbit : Universitas PGRI Semarang
 e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.9013>
 f. Alamat web jurnal : <http://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp/article/view/9013>
 g. Terindeks Sinta


Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional/Int. Bereputasi**
 (beri v pada kategori yang tepat) Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi
 Jurnal Ilmiah Nasional/ Nasional Terindeks di DOAJ, CABI, COPERNICUS**

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (isikan di kolom yang sesuai)					Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional Bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)			2			2
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			6			5,5
c. Kecukupan dan kemitakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			6			5,7
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)			6			5,8
Total = (100%)			20			19,0
Nilai Pengusul						11,4
Komentar Peer Review	<p>1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur :</p> <p>Artikel ini memenuhi kelengkapan unsur artikel .</p> <p>2. Tentang ruang lingkup & kedalaman pembahasan :</p> <p>Artikel ini membahas tentang Penurunan Mutu Atribut Sensori Mi Basah Berbahan Baku Tepung Singkong dengan Fortifikasi Ekstrak Gambir,dengan 2 variabel yaitu konsentrasi penambahan ekstrak dan lama waktu penyimpanan. Pembahasan dilakukan cukup mendalam dengan mencermati dampak penambahan ekstrak dan lama waktu penyimpanan terhadap kualiat mi basah. Penelitian ini lebih baik lagi jika menambah variasi lama waktu penyimpanan.</p> <p>3. Kecukupan dan kemitakhiran data serta metodologi :</p> <p>Penelitian dilakukan dengan metodologi penelitian yang sesuai, dengan data yang memadai dan dengan dukungan daftar pustaka terkini.</p> <p>4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit :</p> <p>Unsur kualitas penerbit lengkap.</p>					

	<p>5. Indikasi plagiasi :</p> <p>Tidak ada indikasi plagiarisme di artikel ini.</p> <p>6. Kesesuaian bidang ilmu :</p> <p>Artikel ini sesuai dengan bidang keilmuan penulis.</p>
--	--

Reviewer 1/2 *


Nama Dr. Erna Astuti, S.T., M.T.
NIP/NIY. 60960141
Bidang Ilmu Teknik Kimia
Jabatan Akademik Lektor Kepala
Unit Kerja Prodi Teknik Kimia UAD

*dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah
** coret yang tidak perlu
*** nasional/ terindeks di DOAJ, CABi, Copernicus

LEMBAR HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH: JURNAL ILMIAH*

Judul karya ilmiah (artikel) : Penurunan Mutu Atribut Sensori Mi Basah Berbahan Baku Tepung Singkong dengan Fortifikasi Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir Roxb*)

Jumlah Penulis : 2 Orang

Nama Penulis : Titisari Juwitaningtyas, Amalya Nurul Khairi

Status Pengusul : Penulis pertama

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian

b. No ISSN : 2581-088X (Print), 2581-110X (Online)

c. Vol, No, Bulan, Tahun : Vol.5, No. 1, Bulan Juni, Tahun 2021

d. Penerbit : Universitas PGRI Semarang

e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.9013>

f. Alamat web jurnal : <http://journal.upgris.ac.id/index.php/jiphp/article/view/9013>

g. Terindeks Sinta

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :
(beri v pada kategori yang tepat)

Jurnal Ilmiah Internasional/Int. Bereputasi**

Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi

Jurnal Ilmiah Nasional/ Nasional Terindeks di DOAJ, CABI, COPERNICUS**

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (isikan di kolom yang sesuai)					Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional Bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)			2			2
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			6			5,9
c. Kecukupan dan kemitakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			6			5,9
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)			6			6
Total = (100%)			20			19,8
Nilai Pengusul						11,88

Komentar Peer Review

1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur :

Paper yang dinilai memiliki unsur-unsur dalam publikasi secara lengkap dan sesuai

2. Tentang ruang lingkup & kedalaman pembahasan :

Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan dalam artikel ilmiah ini sudah cukup baik, didukung analisis yang sesuai dengan topik paper yakni dibidang pangan

3. Kecukupan dan kemitakhiran data serta metodologi :

Metodologi dalam artikel ini sudah terkini dan data yang ditampilkan lebih dari cukup serta didukung analisis yang sesuai dengan topik paper dibidang pangan

4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit :

Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian merupakan penerbit jurnal Sinta 4 yang memiliki kelengkapan unsur penerbit dengan kualitas yang baik

	<p>5. Indikasi plagiasi :</p> <p>Artikel ini original tidak ada plagiasi yang perlu dikhawatirkan</p> <p>6. Kesesuaian bidang ilmu :</p> <p>Artikel yang direview sesuai dengan bidang ilmu penulis yakni bidang pangan, judul artikel “Penurunan Mutu Atribut Sensori Mi Basah Berbahan Baku Tepung Singkong dengan Fortifikasi Ekstrak Gambir (Uncaria gambir Roxb)”</p>
--	--

2017

Reviewer 1/2 *



Nama Dr. Ir. Siti Jamilatun, M.T.
NIP/NIY. 60960133
Bidang Ilmu Teknik Kimia
Jabatan Akademik Lektor Kepala
Unit Kerja Prodi Teknik Kimia UAD

*dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah
** coret yang tidak perlu
*** nasional/ terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus