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

Judul Hak Cipta	:	Mengenal Potongan Karkas Ayam dan Teknik Fillet Ayam
Jumlah Pembuat karya	:	3 orang
Nama Penulis	:	Vani Dias Adi Prabowo, S.Sn., M.Sn., Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc. dan Gilang Kharisma Andhigita
Status Pengusul	:	~~Pengusul Tunggal~~/~~Pengusul pertama~~/Pengusul ke 2/~~penulis korespodensi~~ **
Identitas Hak Cipta	:	a. Jenis : Video b. Nomer Pendaftaran : EC00202116054 c. Nomer Pencatatan : 000242596 d. Tahun terbit, tempat terbit : 17 Maret 2021, di Yogyakarta e. Penerbit/organizer : https://youtu.be/rspCsQLssVg f. Alamat web Hak Cipta : http://eprints.uad.ac.id/id/eprint/34061

Kategori HaKI/paten :
(beri √ pada kategori yang tepat)

- [ ] Patent Granted …….
- [ ] Pendaftaran paten ……..
- [√] Hak Cipta

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Hak Cipta		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional [ ]	Nasional (15) [√]	
a. Kelengkapan unsur isi hak cipta (10%)		1.5	1.5
b. Ruang lingkup dan kedalaman (30%)		4.5	4.3
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		4.5	4.3
d. Kelengkapan unsur dan kualitas (30%)		4.5	4.5
Total = (100%)		**15**	14.6
Nilai Pengusul (Penulis Kedua)			
Komentar Peer Review	**1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur isi :** **HKI yang diusulkan sudah memenuhi kesesuaian unsur isi**		

	2. Tentang ruang lingkup & kedalaman : **Ruang lingkup dan kedalaman sudah sesuai** **3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi :** **Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi sudah sesuai cukup baik** **4. Kelengkapan unsur kualitas :** **Kelengkapan unsur kualitas sudah lengkap dan berkualitas** **5. Indikasi plagiasi :** **Tidak ada indikasi plagiasi dalam HKI ini** **6. Kesesuaian bidang ilmu :** **Usulan HKI sudah sesuai dengan bidang ilmu pengusul**

**dinilai oleh dua reviewer secara terpisah*
*** coret yang tidak perlu*

Yogyakarta, April 2022
Reviewer

Nama : Dr. Mulono Apriyanto
NIDN : 1027047102
Bidang Ilmu : Ilmu Pangan
Jabatan Akademik : Lektor Kepala
Unit Kerja : Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Islam Indragiri

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

Judul Hak Cipta	:	Mengenal Potongan Karkas Ayam dan Teknik Fillet Ayam
Jumlah Pembuat karya	:	3 orang
Nama Penulis	:	Vani Dias Adi Prabowo, S.Sn., M.Sn., Yunda Maymanah Rahmadewi, S.T.P., M.Sc. dan Gilang Kharisma Andhigita
Status Pengusul	:	~~Pengusul Tunggal~~/~~Pengusul pertama~~/Pengusul ke 2/~~penulis korespodensi~~ **
Identitas Hak Cipta	:	a. Jenis : Video b. Nomer Pendaftaran : EC00202116054 c. Nomer Pencatatan : 000242596 d. Tahun terbit, tempat terbit : 17 Maret 2021, di Yogyakarta e. Penerbit/organizer : https://youtu.be/rspCsQLssVg f. Alamat web Hak Cipta : http://eprints.uad.ac.id/id/eprint/34061

Kategori HaKI/paten :
(beri √ pada kategori yang tepat)

- [ ] Patent Granted …….
- [ ] Pendaftaran paten ……..
- [√] Hak Cipta

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Hak Cipta		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional [ ]	Nasional (15) [√]	
a. Kelengkapan unsur isi hak cipta (10%)		1.5	1,4
b. Ruang lingkup dan kedalaman (30%)		4.5	4,3
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		4.5	4,3
d. Kelengkapan unsur dan kualitas (30%)		4.5	4,3
Total = (100%)		**15**	**14,3**
Nilai Pengusul (Penulis Kedua) (20%)		**3**	**2.86**
Komentar Peer Review	**1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur :** Video tentang Mengenal Potongan Karkas Ayam dan Teknik Fillet Ayam dinilai memiliki unsur-unsur lengkap dan sesuai **2. Tentang ruang lingkup & kedalaman pembahasan :** Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan dalam Video tentang Mengenal Potongan Karkas Ayam dan Teknik Fillet Ayam sudah cukup baik, didukung analisis yang sesuai dengan materi yakni dibidang pangan		

	3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : Metodologi dalam Video tentang Mengenal Potongan Karkas Ayam dan Teknik Fillet Ayam ini sudah terkini dan data yang ditampilkan lebih dari cukup serta didukung analisis yang sesuai dengan topik dibidang pangan 4. **Kelengkapan unsur kualitas penerbit :** Karya Video tentang Mengenal Potongan Karkas Ayam dan Teknik Fillet Ayam memiliki kelengkapan unsur penerbit dengan kualitas yang baik **5. Indikasi plagiasi :** Video tentang Mengenal Potongan Karkas Ayam dan Teknik Fillet Ayam ini original tidak ada plagiasi yang perlu dikhawatirkan **6. Kesesuaian bidang ilmu :** Karya Video tentang Mengenal Potongan Karkas Ayam dan Teknik Fillet Ayam yang direview sesuai dengan bidang ilmu penulis yakni bidang pangan

**dinilai oleh dua reviewer secara terpisah*
*** coret yang tidak perlu*

Yogyakarta, April 2022
Reviewer

Nama : Dr. Ir. Siti Jamilatun, M.T.
NIY : 60960133
Bidang Ilmu : Teknik Kimia
Jabatan Akademik : Lektor Kepala
Unit Kerja : Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri UAD