

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

Judul karya ilmiah (artikel) : An Analysis of the Causes of Damage to Nata de Coco in the Fermentation Process
 Jumlah Penulis : 2 Orang
 Nama Penulis : Moh Alfarisy, *Safinta Nurindra Rahmadhia*
 Status Pengusul : ~~Penulis Tunggal/ Penulis pertama/ Penulis ke-.../ Penulis korespondensi**~~
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Journal of Agri -Food Science and Technology (JAFoST)
 b. No ISSN : 2686-0716
 c. Vol, No, Bulan, Tahun : Vol 2, No 1, February 2021
 d. Penerbit : Universitas Ahmad Dahlan
 e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.12928/jafost.v2i1.4861>
 f. Alamat web jurnal : <http://journal2.uad.ac.id/index.php/jafost/index>
 g. Terindeks ~~Scimagojr/Thomson Reuter ISI Knowledge atau di SINTA/DOAJ**~~

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional/Internasional Bereputasi** (beri v pada kategori yang tepat)
 Jurnal Ilmiah ~~Nasional Terakreditasi SINTA 2~~
 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 dII	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)				1		0,9
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)				3		2,8
c. Kecukupan dan kemitakhiran data/informasi dan metodologi (30%)				3		2,9
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)				3		2,9
Total = (100%)				10		9,4
Nilai Pengusul						5,64

Komentar Peer Review	<p>1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur: Artikel ini memiliki unsur yang lengkap dan sesuai dengan artikel ilmiah</p> <p>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</p> <p>3. Kecukupan dan kemutakhiran 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</p> <p>4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit: JAFoST merupakan penerbit yang memiliki kelengkapan unsur penerbit dengan kualitas yang baik</p> <p>5. Indikasi plagiasi: Artikel ini original tidak ada plagiasi yang perlu dikhawatirkan</p> <p>6. Kesesuaian bidang ilmu: Artikel yang di review sesuai dengan bidang ilmu penulis yakni bidang pangan</p>
-----------------------------	---

Yogyakarta, 23 September 2022

Reviewer 1/2 *



Nama : Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc.

NIP/NIY. : 60160964

Bidang Ilmu : Teknologi Pangan

Jabatan Akademik : Lektor

Unit Kerja : Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, UAD

*di nilai 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) : An Analysis of the Causes of Damage to Nata de Coco in the Fermentation Process
 Jumlah Penulis : 2 Orang
 Nama Penulis : Moh Alfarisy, *Safinta Nurindra Rahmadhia*
 Status Pengusul : ~~Penulis Tunggal/ Penulis pertama/ Penulis ke-.../ Penulis korespondensi**~~
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Journal of Agri -Food Science and Technology (JAFoST)
 b. No ISSN : 2686-0716
 c. Vol, No, Bulan, Tahun : Vol 2, No 1, February 2021
 d. Penerbit : Universitas Ahmad Dahlan
 e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.12928/jafost.v2i1.4861>
 f. Alamat web jurnal : <http://journal2.uad.ac.id/index.php/jafost/index>
 g. Terindeks ~~Scimagojr/ Thomson Reuter ISI Knowledge atau di SINTA/DOAJ**~~

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional/Internasional Bereputasi** (beri v pada kategori yang tepat)
 Jurnal Ilmiah ~~Nasional Terakreditasi SINTA 2~~
 v 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	
e. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)				1		0,8
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)				3		2,6
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)				3		2,7
h. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)				3		2,8
Total = (100%)				10		8,9
Nilai Pengusul						

Komentar Peer Review	<p>1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur: Artikel memiliki unsur yang lengkap dan sesuai dengan kaidah artikel ilmiah</p> <p>2. Tentang ruang lingkup & kedalaman pembahasan: Artikel ini memiliki ruang lingkup pembahasan mengenai analisis penyebab bahaya pada fermentasi nata de coco cukup luas dan dalam</p> <p>3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi: Metodologi yang digunakan umum dan cukup mutakhir untuk menganalisa fermentasi nata de coco</p> <p>4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit: Penerbit memiliki kualitas yang memenuhi standar jurnal nasional</p> <p>5. Indikasi plagiasi: Artikel ini tidak ditemukan indikasi plagiasi</p> <p>6. Kesesuaian bidang ilmu: Artikel ini sesuai dengan bidang ilmu teknologi pangan</p>
-----------------------------	---

Yogyakarta, 23 September 2022

Reviewer 1/2 *



Nama : Gita Indah Budiarti, S.T., M.T.

NIP/NIY. : 60160953

Bidang Ilmu : Teknik Kimia

Jabatan Akademik : Lektor

Unit Kerja : Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, UAD

*di nilai oleh dua Reviewer secara terpisah

** coret yang tidak perlu

*** nasional/ terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus