

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

Judul karya ilmiah (artikel) : Efek Perebusan Basa dan Asam terhadap Kandungan Gizi dan Zat Anti Gizi pada Pembuatan Tempe Biji Kecipir

Jumlah Penulis : 5 Orang

Nama Penulis : **Nurul Putrie Utami**, Aprilia Fitriani, Nabila Fadhila Rahma, Okvania Putri Nabila, Wahyu Nugroho

Status Pengusul : ~~Penulis Tunggal~~/Penulis pertama/~~penulis ke- /~~penulis korespondensi

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Dunia Gizi
b. No ISSN : 614-6479
c. Vol, No, Bulan, Tahun : Vol 5, No 2, 2022
d. Penerbit : Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia
e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.33085/jdg.v5i2.5528>
f. Alamat web jurnal : <http://ejournal.helvetia.ac.id/index.php/jdg/index>
g. Terindeks : Sinta, Google Scholar, Copernicus, BASE, Crossref, Onesearch, GARUDA, Dimensions.

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional/Int. Bereputasi**
(beri v pada kategori yang tepat) v 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 (Sinta 3)	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)			2			1,8
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			6			5,7
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			6			5,7
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)			6			5,8
Total = (100%)			20			19
Nilai Pengusul (60%)			12			11,4
Komentar Peer Review	<p>1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur :</p> <p>Artikel sudah cukup lengkap dan sesuai dengan kriteria artikel ilmiah.</p> <p>2. Tentang ruang lingkup & kedalaman pembahasan :</p> <p>Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan mengenai studi gizi tempe biji kecipir sudah cukup detail.</p> <p>3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi :</p>					

	<p>Metodologi penelitian yang digunakan pada penelitian merupakan metode yang terkini dan data yang disajikan sudah cukup sesuai.</p> <p>4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : Penerbit memiliki kualitas yang lengkap terindeks sinta 3.</p> <p>5. Indikasi plagiasi : Tidak ditemukan adanya indikasi plagiasi pada artikel ini.</p> <p>6. Kesesuaian bidang ilmu : Artikel yang ditulis sudah sesuai dengan bidang ilmu penulis.</p>
--	---

Yogyakarta, 30 Maret 2023

Reviewer 1



Nama: Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc.

NIP/NIY: 60181175

Bidang Ilmu: Teknologi Pangan

Jabatan Akademik: Lektor 300

Unit Kerja: Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan

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

Judul karya ilmiah (artikel) : Efek Perebusan Basa dan Asam terhadap Kandungan Gizi dan Zat Anti Gizi pada Pembuatan Tempe Biji Kecipir

Jumlah Penulis : 5 Orang

Nama Penulis : **Nurul Putrie Utami**, Aprilia Fitriani, Nabila Fadhila Rahma, Okvania Putri Nabila, Wahyu Nugroho

Status Pengusul : ~~Penulis Tunggal~~/Penulis pertama/~~penulis ke~~ /penulis korespondensi

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Dunia Gizi
b. No ISSN : 614-6479
c. Vol, No, Bulan, Tahun : Vol 5, No 2, 2022
d. Penerbit : Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia
e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.33085/jdg.v5i2.5528>
f. Alamat web jurnal : <http://ejournal.helvetia.ac.id/index.php/jdg/index>
g. Terindeks : Sinta, Google Scholar, Copernicus, BASE, Crossref, Onesearch, GARUDA, Dimensions.

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional/Int. Bereputasi**
(beri v pada kategori yang tepat) Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Sinta 3
 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			1,5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			6			5,5
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			6			5,5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)			6			5,5
Total = (100%)			20			18
Nilai Pengusul (60%)			12			10,8
Komentar Peer Review	<p>1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur : Seluruh unsur sudah lengkap dan sesuai dengan kaidah penulisan artikel ilmiah</p> <p>2. Tentang ruang lingkup & kedalaman pembahasan : ruang lingkup dan kedalaman pembahasan sudah cukup sesuai dengan keilmuan penulis</p> <p>3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : Metodologi sudah cukup mutakhir dan data sudah dikumpulkan dengan lengkap</p>					

	<p>4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : Penerbit merupakan penerbit yang berpengalaman, kredibel, dan memiliki seluruh kriteria unsur kualitas penerbit karya ilmiah</p> <p>5. Indikasi plagiasi : Tidak ditemukan dan tidak ada kekhawatiran plagiarism pada karya tersebut</p> <p>6. Kesesuaian bidang ilmu : Karya sangat sesuai dengan bidang ilmu penulis</p>
--	---

Yogyakarta, 1 April 2023

Reviewer 2



Nama: Amalya Nurul Khairi, STP., M.Sc.

NIP/NIY: 60160964

Bidang Ilmu: Teknologi Pangan

Jabatan Akademik: Lektor 300

Unit Kerja: Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan