

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

Judul karya ilmiah (Artikel) : Pengaruh Proporsi Margarin dan Puree Pisang Ambon sebagai *Fat Mimetic* Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Reduced Fat Steamed Brownies*
 Jumlah Penulis : 3 orang
 Nama Penulis : 1. Florence Ong, 2. Anna Ingani Widjajaseputra, 3. Ch. Yayuk Trisnawati (2014)
 Status Pengusul : ~~penulis tunggal~~/penulis ke-2/ ~~penulis korespondensi~~**
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi f. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.33508/jtpe.v14i1.1518>
 b. ISSN : 2613-909X g. Url untuk menelusuri : <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/issue/view/195>
 c. Volume, no., bulan, thn. : Vol. 14 No. 1, 2015 h. Url menuju artikel : <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1518/1408>
 d. Penerbit : Fak. Teknologi Pertanian UKWMS i. Terindeks di SJR/Thomson Reuter ISI knowledge atau di***)
 e. Jumlah halaman : 9 halaman

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri tanda pada kategori yang tepat) Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi
 Jurnal Ilmiah Internasional Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ dll.
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi

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	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal (10%)				1		0.8
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)				3		2.2
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)				3		2.4
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)				3		2.6
Total = (100 %)				10		8
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Anggota/Utama*)						$1/2 \times 10 \times 8 = 1.6$

KOMENTAR PEER REVIEW:

a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur: *Memadai, Lengkap*
 b. Ruang lingkup & kedalaman pembahasan: *Pembahasan kurang di dasarkan pada update pustaka. Bahasan ilmiahnya kurang*
 c. Kecukupan dan kemutakhiran data dan metodologi: *Metodologi simple, beberapa formulasi, parameter design statistik*
 d. Kelengkapan unsur & kualitas penerbit: *Memadai*
 e. Indikasi plagiasi: *Tidak ada*
 f. Kesesuaian (linearitas) bidang ilmu: *Sangat sesuai*

Surabaya, 6 Desember 2020
 Reviewer

Endang S Rahayu
 Prof. Dr. Endang S Rahayu
 NIDN: 0022025404
 Unit kerja: Fak. Tek. Pertanian UGM
 Jabatan Akademik: Guru Besar

* Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah; ** Coret yang tidak perlu; *** Nasional/terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus, dll.

LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAS (PEER REVIEW)
KARYA ILMIAH: JURNAL ILMIAH ()

Judul karya ilmiah (Artikel) : **Pengaruh Proporsi Margarin dan Puree Pisang Ambon sebagai Fat Mimetic Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Reduced Fat Steamed Brownies**

Jumlah Penulis : 3 orang

Nama Penulis : 1. Florence Ong, 2. Anna Ingani Widjajaseputra, 3. Ch. Yayuk Trisnawati (2014)

Status Pengusul : ~~penulis tunggal/~~penulis ke-2/~~penulis korespondensi~~**

Identitas Jurnal Ilmiah :

a. Nama Jurnal : Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi f. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.33508/jtpg.v14i1.1518>

b. ISSN : 2613-909X g. Url untuk menelusuri : <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/issue/view/195>

c. Volume, no., bulan, thn. : Vol. 14 No. 1, 2015 h. Url menuju artikel : <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/1518/1408>

d. Penerbit : Fak. Teknologi Pertanian UKWMS i. Terindeks di SJR/Thomson Reuter ISI knowledge atau di***

e. Jumlah halaman : 9 halaman

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri tanda pada kategori yang tepat)

- Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi
 Jurnal Ilmiah Internasional
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi
 Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi
 Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ dll.

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	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal (10%)				1		1
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)				3		3
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)				3		3
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)				3		3
Total = (100 %)				10		10
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Anggota/Utama*)						2,0

KOMENTAR PEER REVIEW:

a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur: *lengkap dan sesuai prosedur*

b. Ruang lingkup & kedalaman pembahasan: *ruang lingkup dan kedalaman pembahasan memuaskan*

c. Kecukupan dan kemutakhiran data dan metodologi: *data dan metodologi menunjang tujuan*

d. Kelengkapan unsur & kualitas penerbit: *lengkap dan memenuhi syarat*

e. Indikasi plagiasi: *tidak ada*

f. Kesesuaian (linearitas) bidang ilmu: *sesuai bidang teknologi pangan*

Surabaya,
Reviewer 2,
[Signature]
Prof. Dr. Y. Marsana
NIDN: 887.24.33.420
Unit kerja: FTP UKWMS
Jabatan Akademik: Guru Besar

* Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah; ** Coret yang tidak perlu; *** Nasional/terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus, dll.