

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

Judul Jurnal ilmiah (Artikel) : Pengaruh Penggunaan Air Seduhan Beluntas Terhadap Perubahan Sifat Fisika Dan Kimia Jelly Drink Beluntas
 Jumlah Penulis : 5 orang
 Penulis Jurnal Ilmiah : 1. Painsi Sri Widayawati, 2. Susana Ristiarini, 3. Laurensia Maria Yulian Dwiputranti Darmoatmodjo, 4. Christie Paulien Siregar, 5. Andreas Lukita Lianel (2020)
 Status Pengusul : penulis pertama / penulis ke-3 / penulis korespondensi**)
 Identitas Jurnal Ilmiah:
 a. Nama Jurnal : JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI f. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.33508/jtpg.v19i1.2459>
 b. ISSN : 2613-909X g. Url untuk menelusuri : <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/2459>
 c. Vol., no., bulan, tahun : Vol. 19 No. 1, 2020 h. Uri menuju artikel : <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/2459/2129>
 d. Penerbit : FTP-UKWMS i. Terindeks di Scimago JR/Thomson Reuter ISI knowledge atau di SINTA 4***)
 e. Jumlah halaman : 135-144

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi
 (beri tanda \checkmark pada kategori yang tepat) Jurnal Ilmiah Internasional Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Peringkat 4 DOAJ, CABI, COPERNICUS *

Hasil Penilaian Peer Review:

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (Isikan di kolom yang sesuai): 20 kredit					Nilai Akhir yang Diperoleh:
	Internasional Bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi Sinta 4	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll.	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal (10%)			2			2
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			6			6
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			6			6
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)			6			6
Total = (100 %)			20			20
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Anggota/Utama*)						40% x 20.../4 = 2

KOMENTAR PEER REVIEW:

1. Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal: <i>lingkup dan sesuai, sistematis dan update.</i>	4. Kelengkapan unsur & kualitas penerbit: <i>penerbit memenuhi syarat</i>
2. Ruang lingkup & kedalaman pembahasan: <i>ruang lingkup ilmu pangan, pembahasan cukup dengan dukungan pustaka.</i>	5. Indikasi plagiasi: <i>tidak ada</i>
3. Kecukupan dan kemutakhiran data dan metodologi: <i>metodologi sesuai, data cukup</i>	6. Kesesuaian (linearitas) bidang ilmu: <i>ilmu pangan.</i>

Surabaya,
Reviewer 1,

M

Prof. Dr. Y. Marsana
 NIDN: 887.2433.420
 Unit kerja: FTP-UKWMS
 Jabatan Akademik: Guru Besar
 Bidang Ilmu: pangan dan gizi

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

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

Judul Jurnal ilmiah (Artikel) : Pengaruh Penggunaan Air Seduhan Beluntas Terhadap Perubahan Sifat Fisika Dan Kimia Jelly Drink Beluntas
 Jumlah Penulis : 5 orang
 Penulis Jurnal Ilmiah : 1. Painsi Sri Widyawati, 2. Susana Ristiari, 3. Laurensia Maria Yulian Dwiputranti Darmoatmodjo, 4. Christie Paulien Siregar, 5. Andreas Lukita Lianel (2020)
 Status Pengusul : penulis pertama / penulis ke-3 / penulis korespondensi**)
 Identitas Jurnal Ilmiah:
 a. Nama Jurnal : JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN GIZI f. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.33508/jtpg.v19i1.2459>
 b. ISSN : 2613-909X g. Url untuk menelusuri : <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/2459>
 c. Vol., no., bulan, tahun : Vol. 19 No. 1, 2020 h. Url menuju artikel : <http://journal.wima.ac.id/index.php/JTPG/article/view/2459/2129>
 d. Penerbit : FTP-UKWMS i. Terindeks di Scimago JR/Thomson Reuter ISI knowledge atau di SINTA 4***
 e. Jumlah halaman : 135-144

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi
 (beri tanda \checkmark pada kategori yang tepat) Jurnal Ilmiah Internasional Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Peringkat 4 DOAJ, CABI, COPERNICUS *

Hasil Penilaian Peer Review:

Komponen yang Dinilai		Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (Isikan di kolom yang sesuai): 20 kredit					Nilai Akhir yang Diperoleh:
		Internasional Bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi Sinta 4	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll.	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a.	Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal (10%)			2	1		1.5
b.	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			6			4
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			6			4
d.	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)			6			5
Total = (100 %)				20			14.5
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Anggota/Utama*)							$40\% \times 14.5 = 5.8$

KOMENTAR PEER REVIEW:

1. Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal: Unsur isi jurnal lengkap dan sesuai	4. Kelengkapan unsur & kualitas penerbit: Sangat memadai dan lengkap
2. Ruang lingkup & kedalaman pembahasan: Kedalaman pembahasan adl memadai walaupun data nutrisi diambilkan dari pustaka yg lain (data fitokimia tidak ada untuk produk tersebut ini)	5. Indikasi plagiasi: tidak ada indikasi plagiasi
3. Kecukupan dan kemutakhiran data dan metodologi: Metodologi memadai walaupun beberapa hal yang penting tidak dijelaskan, seperti cara membuat bubuk dan beluntas dan cara membuat jelly drink	6. Kesesuaian (linearitas) bidang ilmu: Sangat linear

Surabaya, 3 Maret 2021
 Reviewer 2,

Eletro
 Prof. Dr. Tr. Endang S. Rahayu
 NIDN: 00.2202..... 5404.
 Unit kerja: FTP-UGM.....
 Jabatan Akademik: Guru Besar
 Bidang Ilmu: Teknologi Pangan

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