

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

Judul Karya Ilmiah (artikel) : Pemanfaatan Sari Kulit Buah Naga sebagai Upaya Peningkatan Nilai Fisik dan Sensori pada Permen Jelly Sari Tempe.

Nama Penulis : Siswi Sekar Sari, Nurrahman, Nurhidajah

Jumlah Penulis : 3

Status Pengusul : penulis ke 3

Identitas Jurnal Ilmiah:

- a. Nama Jurnal : Jurnal Pangan dan Gizi
- b. Nomor ISSN : 2656-0291
- c. Volume, Nomor, Bulan Tahun : Vol 11, No 1, Mei 2021
- d. Penerbit : Department of Food Science and Technology, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang, Indonesia
- e. DOI artikel (jika ada) : doi.org/10.26714/jpg.11.1.2021.60-72

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri vpada kategori yang tepat)

Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Dikti\*

Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Peringkat 5

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah				Nilai Akhir yang Diperoleh
	Nasional terakreditasi Dikti	Nasional terakreditasi peringkat 1 dan 2	Nasional terakreditasi peringkat 3 dan 4	Nasional terakreditasi peringkat 5 dan 6 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">15</span>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)				1,5	1,5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)				4,5	4,0
c. Kecukupan dan kemutakhiran data /informasi dan metodologi (30%)				4,5	4,0
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)				4,5	4,5
Total = 100%				15	14
Nilai Pengusul					$(40\% \times 14) / 2 = 5,6 / 2 = 2,8$

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 1 :

1. **Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:** Penulisan sudah sesuai dengan "Guide for Author" (Title, Introduction, Materials and methods, Results and Discussion, Summary, Acknowledgement, References) dengan sistem Author. Substansi artikel sesuai dan terkait bidang ilmu pengusul/penulis pertama (Ilmu Pangan). Format lengkap, ada benang merah dalam struktur penulisannya (skor=1,5).
2. **Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:** Substansi artikel sesuai dengan ruang lingkup jurnal (Pangan dan Gizi (terindeks Sinta 5). Kedalaman pembahasan cukup baik (17 bh rujukannya dilibatkan dalam proses membahas hasil) (skor=4,0).
3. **Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:** Data-data hasil penelitian sudah menunjukkan ada kebaruan informasi. Dari 17 buah rujukannya, terdapat 11 buah pustaka acuan yang mutakhir (Diatas 2010). (skor=4,0)
4. **Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:** Jurnal ini tergolong J. Nasional terakreditasi peringkat 5 dan 6, ISSN 2656-0291. Jurnal terbit secara teratur 2 kali dalam satu tahun (skor=4,5).

17 Juni 2022

Reviewer 1,



Nama : Dr. Sri Darmawati, M.Si  
NIP/NIDN : 0615076203  
Unit Kerja : Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang  
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala  
Bidang Ilmu : Ilmu Laboratorium Medis

\*Coret yang tidak perlu

Prosentase Angka Kredit Penulis untuk :

- jurnal dan prosiding :

1. Penulis Pertama sekaligus korespondensi = 60%
  2. Terdiri dari : Penulis pertama; Korespondensi; Pendamping = : 40% ; 40% ; 20%
  3. Terdiri dari : Penulis pertama; korespondensi = 50% ; 50%
- Karya ilmiah lain : Penulis pertama; Pendamping= 60%;40%

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

Judul Karya Ilmiah (artikel) : Pemanfaatan Sari Kulit Buah Naga sebagai Upaya Peningkatan Nilai Fisik dan Sensori pada Permen Jelly Sari Tempe.

Nama Penulis : Siswi Sekar Sari, Nurrahman, Nurhidajah

Jumlah Penulis : 3

Status Pengusul : **penulis ke 3**

Identitas Jurnal Ilmiah:

- a. Nama Jurnal : Jurnal Pangan dan Gizi
- b. Nomor ISSN : 2656-0291
- c. Volume, Nomor, Bulan Tahun : Vol 11, No 1, Mei 2021
- d. Penerbit : Department of Food Science and Technology, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang, Indonesia
- e. DOI artikel (jika ada) : doi.org/10.26714/jpg.11.1.2021.60-72

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

- Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Dikti\*  
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Peringkat 5

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah				Nilai Akhir yang Diperoleh
	Nasional terakreditasi Dikti	Nasional terakreditasi peringkat 1 dan 2	Nasional terakreditasi peringkat 3 dan 4	Nasional terakreditasi peringkat 5 dan 6	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)				15	1,4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)				4,5	4,4
c. Kecukupan dan kemutakhiran data /informasi dan metodologi (30%)				4,5	4,5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)				4,5	4,5
Total = 100%				15	15
Nilai Pengusul				3	(40%*14,8) /2 = 2,96
Nilai rata-rata Reviewer 1 dan 2	(2,8+2,96)/2 = 2,87				

1. Kelengkapan dan kesesuaian unsur : kelengkapan dan kesesuaian isi jurnal baik
2. Ruang lingkup dan kedalaman : kedalaman pembahasan dan ruang lingkup cukup dalam
3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : data dan informasi yang digunakan mutakhir, metode yang digunakan relatif baik
4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : unsur kelengkapan dan kualitas penerbit baik
5. Indikasi Plagiasi : tidak ada indikasi plagiasi
6. Kesesuaian Bidang Ilmu : sesuai

18 Juni 2022

Reviewer 2,

Nama : Dr. Ir. Enny Purwati Nurlaili, MP.  
NIP/NIDN : 1114404/0622066201  
Unit Kerja : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas 17 Agustus 1945  
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala  
Bidang Ilmu : Ilmu Pangan

**Prosentase Angka Kredit Penulis untuk :**

**- jurnal dan prosiding :**

1. Penulis Pertama sekaligus korespondensi = 60%
2. Terdiri dari : Penulis pertama; Korespondensi; Pendamping = : 40% ; 40%; 20%
3. Terdiri dari : Penulis pertama; korespondensi = 50% ; 50%

\*Coret yang tidak perlu