

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

Judul Karya Ilmiah (artikel) : Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Beras Hitam Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan  
 Nama Penulis : Nur Latifa, Nurhidajah, Muhammad Yusuf  
 Jumlah Penulis : 3  
 Status Pengusul : **penulis ke 2**  
 Identitas Jurnal Ilmiah: a. Nama Jurnal : Jurnal Pangan dan Gizi  
 b. Nomor ISSN : 2656-0291  
 c. Volume, Nomor, Bulan Tahun : Vol 9, No 2, 2019  
 d. Penerbit : Department of Food Science and Technology, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang, Indonesia  
 e. DOI artikel (jika ada) : doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.27-40

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

Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Dikti\*

Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi Peringkat ~~1/2/3/4/5/6~~\*

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%)				1.5	1.2
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)				4.5	3.8
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	13.5
Nilai Pengusul					<b>0.20x13.5=2.7</b>

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 1 :

1. Kelengkapan dan kesesuaian unsur : Ditulis dg Bhs INA sesuai kaidah, memenuhi unsur artikel, sistematika dan format jurnal nasional terakreditasi, sitasi yang digunakan kurang menunjukkan kebaruan, ada korelasi baik antara judul, latar belakang, tujuan, metode, hasil dan pembahasan serta kesimpulan. Kelemahan kebaruan, pembahasan dan .
2. Ruang lingkup dan kedalaman : cukup jelas tentang apa yang dikaji, namun kering/sedikit informasi penelitian sebelumnya, sudah muncul temuan dan kontribusi hasil penelitian, pembahasan pada bbrp variabel lbh diperdalam
3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : Sudah menggunakan metode penelitian yang wajar dan standar/tervalidasi, kebaruan pustaka primer kurang.
4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : lengkap dan terlacak
5. Indikasi Plagiasi : kurang dari 25%
6. Kesesuaian Bidang Ilmu : Sesuai bidang ilmu

15 Juni 2022

Reviewer 1,

Nama : Dr. Ir. Rohadi, M.P.  
 NIP/NIDN : 196603091993031002/ 0009036602  
 Unit Kerja : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang  
 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%
- 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) : Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Beras Hitam Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan  
 Nama Penulis : Nur Latifa, Nurhidajah, Muhammad Yusuf  
 Jumlah Penulis : 3  
 Status Pengusul : penulis ke 2  
 Identitas Jurnal Ilmiah: a. Nama Jurnal : Jurnal Pangan dan Gizi  
 b. Nomor ISSN : 2656-0291  
 c. Volume, Nomor, Bulan Tahun : Vol 9, No 2, 2019  
 d. Penerbit : Department of Food Science and Technology, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang, Indonesia  
 e. DOI artikel (jika ada) : doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.27-40

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 15	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)				1,5	1,3
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	14,7
Nilai Pengusul				3	$(40\% \times 14,7) / 2 = 2,94$
Nilai rata-rata Reviewer 1 dan 2	$(2,7+2,94)/2 = 2,82$				

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 2 :

1. Kelengkapan dan kesesuaian unsur : lengkap dan baik
2. Ruang lingkup dan kedalaman : tema sangat menarik dan dibahas cukup dalam
3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : data cukup lengkap dengan metodologi yang jelas
4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : baik, nasional terakreditasi SINTA 5
5. Indikasi Plagiasi : tidak ada unsur plagiasi
6. Kesesuaian Bidang Ilmu : sesuai dengan keilmuan penulis

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