

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

Judul Karya Ilmiah (artikel) : Microencapsulation of Umami Flavor Enhancer from Indonesian Waters Brown Seaweed  
 Nama Penulis : Nurhidajah, Bobi Pranata, Muhammad Yusuf, Yunan Kholifatuddin Sya'di, Diode Yonata  
 Jumlah Penulis : 5  
 Status Pengusul : penulis pertama  
 Identitas Jurnal Ilmiah: a. Nama Jurnal : Current Research in Nutrition and Food Science  
 b. Nomor ISSN : 2322-0007  
 c. Volume, Nomor, Bulan Tahun : Vol 10, No 1, April 2022  
 d. Penerbit : Enviro Research Publishers  
 e. DOI artikel (jika ada) :  
 f. Terindeks di : Scimagojr (0,25)

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

- Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi (terindeks pada database internasional bereputasi dan berfaktor dampak)  
 Jurnal Ilmiah Internasional terindeks pada database internasional bereputasi  
 Jurnal Ilmiah Internasional terindeks pada database internasional diluar kategori bereputasi

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir yang Diperoleh
	Internasional Bereputasi dan berfaktor dampak	Internasional terindeks database internasional bereputasi	Internasional terindeks pada database internasional diluar kategori bereputasi	
	40			
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	4			3,5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			11,2
c. Kecukupan dan kemutakhiran data /informasi dan metodologi (30%)	12			10,8
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			9,5
Total = 100%	40			35
Nilai Pengusul	16			40%* = 14

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 1 :

- Kelengkapan dan kesesuaian unsur : semua unsur di artikel sudah lengkap
- Ruang lingkup dan kedalaman : kedalaman sudah baik
- Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : parameter yang digunakan sesuai
- Kelengkapan unsur kualitas penerbit : terdapat prestasi yang ditulis et al
- Indikasi Plagiasi : Tingkat kesesuaian 100%
- Kesesuaian Bidang Ilmu : Sesuai dengan bidang ilmu penulis pertama

16 Juni 2022

Reviewer 1,



Prosentase Angka Kredit Penulis untuk :

- jurnal dan prosiding :

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

Nama : Dr. Ir. Nurrahman, M.Si  
 NIP/NIDN : 28.6.1026.049/0602086502  
 Unit Kerja : Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang  
 Jabatan Fungsional : Lektor Kepala  
 Bidang Ilmu : Ilmu Pangan

**LEMBAR**  
**HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW**

**KARYA ILMIAH : JURNAL INTERNASIONAL**

Judul Karya Ilmiah (artikel) : Microencapsulation of Umami Flavor Enhancer from Indonesian Waters Brown Seaweed  
 Nama Penulis : Nurhidajah, Bobi Pranata, Muhammad Yusuf, Yunan Kholifatuddin Sya'di, Diode Yonata  
 Jumlah Penulis : 5  
 Status Pengusul : penulis pertama  
 Identitas Jurnal Ilmiah: a. Nama Jurnal : Current Research in Nutrition and Food Science  
 b. Nomor ISSN : 2322-0007  
 c. Volume, Nomor, Bulan Tahun : Vol 10, No 1, April 2022  
 d. Penerbit : Enviro Research Publishers  
 e. DOI artikel (jika ada) :  
 f. Terindeks di : Scimagojr

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri v pada kategori yang tepat)  
 v Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi (terindeks pada database internasional bereputasi dan berfaktor dampak)

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir yang Diperoleh
	Internasioanal Bereputasi dan berfaktor dampak	Internasional terindeks database internasional bereputasi	Internasional terindeks pada database internasional diluar kategori bereputasi	
	40			
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	4			4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			11,5
c. Kecukupan dan kemutakhiran data /informasi dan metodologi (30%)	12			12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			11,8
Total = 100%	40			39,3
Nilai Pengusul	16			40%*40 = 15,72
Nilai rata-rata Reviewer 1 dan 2	$(14+15,72)/2 = 14,86$			
Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 1 :				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Kelengkapan dan kesesuaian unsur : Penulisan jurnal lengkap dan ditulis sesuai dengan petunjuk penulisan, terdiri dari : Title, Introduction, Materials and Methods, Results and Discussion, Acknowledgement, Conclusion, dan References. Isi artikel tentang mikroenkapsulasi senyawa umami untuk penyedap rasa berbasis indonesian water brown seaweed</li> <li>Ruang lingkup dan kedalaman : Kesesuaian substansi artikel dengan lingkup jurnal tinggi</li> <li>Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : Keterbaruan artikel ini terletak pada pemanfaatan indonesian water brown seaweed menjadi penguat rasa. Data yang dipakai lengkap dan mutakhir, serta metodologi yang digunakan baik. Rujukan merupakan jurnal internasional.</li> <li>Kelengkapan unsur kualitas penerbit : Jurnal Ilmiah Bereputasi dengan Indeks Scopus kategori Q3</li> <li>Indikasi Plagiasi : Tidak ada unsur plagiasi</li> <li>Kesesuaian Bidang Ilmu : Sesuai dengan bidang ilmu penulis</li> </ol>				

18 Juni 2022

Reviewer 2,

**Prosentase Angka Kredit Penulis untuk :**

- jurnal dan prosiding :

- Penulis Pertama sekaligus korespondensi = 60%
- Terdiri dari : Penulis pertama; Korespondensi; Pendamping = : 40% ; 40%; 20%
- Terdiri dari : Penulis pertama; korespondensi = 50% ; 50%

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

\*Coret yang tidak perlu