

**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 anggota  
 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)  
 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
	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			3
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			10
c. Kecukupan dan kemutakhiran data /informasi dan metodologi (30%)	12			10
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			7
Total = 100%	40			30
Nilai Pengusul	2,67			(20%*30) /3 = 2.0

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 1 :

1. Kelengkapan dan kesesuaian unsur : Jurnal ditulis lengkap sesuai dengan struktur : Title, Introduction, Materials and Methods, Results and Discussion, Acknowledgement, Conclusion, dan References. . Sesuai dengan bidang ilmu penulis Bioflux Publishing House, Scopus Coverage 2006,2009-2021 ISSN 18448143, 18449166
2. Ruang lingkup dan kedalaman : Artikel dibahas secara mendalam tentang pemanfaatan brown seaweed artikel mengenai pemanfaatani senyawa umami untuk penyedap rasa berbasis indonesian water brown seaweed melalui teknologi enkapsulasi
3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi Data yang dipakai lengkap dan mutakhir, serta metodologi yang digunakan baik. Rujukan 90% jurnal internasional.
4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : Jurnal Ilmiah Bereputasi dengan Indeks Scopus SJR 0,26, th 2021,

28 Mei 2022

Reviewer 1,



Nama : Prof. Dr. Ir. Eko Nurcahyo  
 NIP/NIDN : 196111241987032001  
 Unit Kerja : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro  
 Jabatan Fungsional : Guru Besar  
 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%

\*Coret yang tidak perlu

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 anggota  
 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)  
 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
	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			3,91
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			11,86
c. Kecukupan dan kemitakhiran data /informasi dan metodologi (30%)	12			11,85
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			11,96
Total = 100%	40			39,58
Nilai Pengusul	2,67			(20%*39,58)/3 = 2,64
Nilai rata-rata Reviewer 1 dan 2	(2+2,64)/2 = 2,32			

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 2 :

1. Kelengkapan dan kesesuaian unsur : unsur artikel lengkap dan sistematis
2. Ruang lingkup dan kedalaman : isi relevan dengan yang diteliti dan dibahas secara mendalam
3. Kecukupan dan kemitakhiran data serta metodologi : data yang ditampilkan cukup banyak, disajikan dengan sangat baik dan metode yang jelas
4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : penerbit memenuhi unsur untuk jurnal yang berkualitas
5. Indikasi Plagiasi : tidak ditemukan indikasi plagiasi, uji turnitin 16%
6. Kesesuaian Bidang Ilmu : sesuai dengan bidang keilmuan penulis

1 Juni 2022  
 Reviewer 2,



**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%

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