

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

Judul Karya Ilmiah (artikel) : Utilization of swimming crab by-product as a seafood flavor microcapsules obtained by spray drying

Nama Penulis : Muhammad Yusuf, Diode Yonata, Bobby Pranata, Nurhidajah

Jumlah Penulis : 3

Status Pengusul : penulis pertama

Identitas Jurnal Ilmiah:

- a. Nama Jurnal : Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation bioflux
- b. Nomor ISSN : 1844-9166
- c. Volume, Nomor, Bulan Tahun : Vol 15, No 2, April 2022
- d. Penerbit : Bioflux Publication House - bimonthly
- e. DOI artikel (jika ada) :
- f. Terindeks di : Schopus, Q3, SJR 2017 : 0.26

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			9
c. Kecukupan dan kemutakhiran data /informasi dan metodologi (30%)	12			9
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			9
Total = 100%	40			30
Nilai Pengusul	16			40%*30= 12

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 1 :

1. Artikel lengkap, memenuhi instruction to authors dari jurnal yg dituju . Isi sesuai dengan kompetensi utama pengusul. Bioflux Publishing House, Scopus Coverage 2006,2009-2021 ISSN 18448143, 18449166 Turnitin 7%,
2. Ruang lingkup dan kedalaman : metode dan uji yang digunakan untuk penelitian sesuai untuk produk seafood flavor microcapsule, spt uji SEM, Higroscopicity, solubility dan wettability, bulk density dll. Produk yg dihasilkan merupakan produk yang mengandung asam glutamat sbg penyedap rasa yg merupakan pemanfaatan lemi yg merupakan limbah pengolahan rajungan
3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : pembahasan mendalam dengan rujukan 30 referensi (total 38) yang terbit 10 tahun terakhir
4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : artikel dipublikasikan di jurnal internasional bereputasi, terindeks scopus Q3 SJR 0,26, th 2021

27 Mei 2022

Reviewer 1,



Nama : Prof. Dr. Ir. Eko Nurcahya Dewi, M.Sc.

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) : Utilization of swimming crab by-product as a seafood flavor microcapsules obtained by spray drying

Nama Penulis : Muhammad Yusuf, Diode Yonata, Bobby Pranata, Nurhidajah

Jumlah Penulis : 3

Status Pengusul : penulis pertama

Identitas Jurnal Ilmiah: a. Nama Jurnal : Aquaculture, Aquarium, Conservation & Legislation bioflux

b. Nomor ISSN : 1844-9166

c. Volume, Nomor, Bulan Tahun : Vol 15, No 2, April 2022

d. Penerbit : Bioflux Publication House - bimonthly

e. DOI artikel (jika ada) :

f. Terindeks di : Schopus, Q3, SJR 2017 : 0.26

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			3,9
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			11,7
c. Kecukupan dan kemutakhiran data /informasi dan metodologi (30%)	12			11,65
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			11,95
Total = 100%	40			39,2
Nilai Pengusul	16			40%*39,2 = 15,68
Nilai rata-rata Reviewer 1 dan 2	(12+15,68)/2 = 13,84			

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer 2 :

1. Kelengkapan dan kesesuaian unsur : unsur artikel lengkap dan ditulis dengan baik
2. Ruang lingkup dan kedalaman : ruang lingkup dan kedalaman pembahasan sangat baik dengan ditunjang referensi yang banyak dan terbaru
3. Kecukupan dan kemutakhiran data serta metodologi : Data sangat mencukupi dan mutakhir, dijelaskan secara mendalam dengan menggunakan metode yang sesuai permasalahan yang diangkat.
4. Kelengkapan unsur kualitas penerbit : artikel dipublikasikan di jurnal internasional bereputasi, terindeks scopus Q3
5. Indikasi Plagiasi : tidak ditemukan indeks plagiasi, uji turnitin 12%
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