

KARYA ILMIAH : JURNAL ILMIAH

□ Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ dll (JNTD)

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah					Nilai Akhir Yang Diperoleh
	JIB □	JI √□	JNT □	JNTT □	JNTD □	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)		4				4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		12				11
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		12				12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)		12				11
Total = (100%)		40				38
Nilai Pengusul = 40						


Komentar/ Ulasan Peer Review:	
Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur	Tidak dilengkapi dengan <i>acknowledgment</i> . Pada Daftar Pustaka (DP) terdapat setidaknya 4 buah sitasi dari dalam isi yang tidak tertulis, sebaliknya terdapat 4 buah sitasi di dalam DP yang tidak tersitasi di dalam isi. Penulisan sitasi Anonim, dijumpai dalam DP (mestinya dalam format Bhs Inggris). Sitasi Erna dkk., tidak menyertakan nama jurnal
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Pembahasan tidak (belum) mengaitkan dengan ragam dan populasi (konsentrasi) mikrobia (apakah yeast, bakteri atau mold) pada tiap stage fermentasi (jam ke-0-48), jam ke-48-akhir fermentasi yang berperan. Hal ii sebagai penguatan dan konfirmasi terhadap variable teramati (pH, keasaman, gula reduksi, serta enzim apa kiranya yang berperan juga tidak disinggung. Indeks fermentasi lebih dalam dikupas, korelasi dengan variable lain
Kecukupan dan kemutahiran data/ informasi dan metodologi	Data perlu ditambah dengan al. jenis dan jumlah populasi mikrobia pada tiap stage lama fermentasi. Data pengurangan substrat.
Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal	Demikian juga jurnal belum terindeks baik Scimagojr maupun Thomson Reuters cukup menguatkan akan hal ini.
Indikasi Plagiasi	Belum menemukan (minimal)
Linearitas	Linear

Semarang, 12 Desember 2017

Reviewer 1

Tanda tangan

:



Nama

:

Dr. Ir. Rohadi, M.P.

NIP

:

196603091993031002.

Unit kerja

:

Kopertis VI Semarang dpk FTP Universitas Semarang.

Bidang Ilmu

:

Ilmu Pangan.....

Jabatan/Pangkat

:

Lektor Kepala/IVB.....

LEMBAR
HASIL PENELITIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : JURNAL ILMIAH

Judul karya ilmiah (artikel): Analysis of Amino Acids in Cocoa Beans Produced during Fermentation by High Performance Liquid Chromatography (HPLC)

Jumlah Penulis : 1..... Orang

Status Pengusul : penulis pertama/~~penulis ke ...~~/~~penulis korespondensi~~

Identitas Jurnal Ilmiah : A. Nama Jurnal : Intl. J. Food. Ferment Tech

 B. Nomor ISSN : **Print ISSN NO:** 2319-3549/ **Online ISSN No:** 2321-712X

 C. Volume, Nomor, bulan, tahun: . 7(1): 11-16, June 2017

 D. Penerbit : New Delhi Publishers.

 E. DOI artikel (jika ada): DOI: 10.5958/2277-9396.2017.00003.4

 F. Alamat web Jurnal : <http://www.ndpublisher.in/ndpjournal.php?j=IJFF>

 G. Terindexs di Scimagojr/Thomson Reuter ISI knowledge atau XX (Tidak terindeks)

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : ☐ Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi (JIB)

(beri √ pada kategori yang tepat) ☒ Jurnal Ilmiah Internasional (JI)

☐ Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi (JNT)

☐ Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi (JNTT)

☐ Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ dll (JNTD)

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah					Nilai Akhir Yang Diperoleh
	JIB <input type="checkbox"/>	JI <input checked="" type="checkbox"/>	JNT <input type="checkbox"/>	JNTT <input type="checkbox"/>	JNTD <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)		4				4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		12				11
c. Kecukupan dan kemutahiran data/informasi dan metodologi (30%)		12				12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)		12				11
Total = (100%)		40				38
Nilai Pengusul = 40						

Komentar/ Ulasan Peer Review:	
Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur	Lengkap dan sistematis,
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Ruang lingkup pembahasan cukup luas terkait perbaikan kualitas biji kakao kering terfermentasi
Kecukupan dan kemutahiran data/ informasi dan metodologi	Informasi yang diberikan tentang metodologi penelitian dan data hasil penelitian dapat digunakan sebagai referensi perbaikan kualitas biji kakao kering jemur non fermentasi.
Kelengkapan unsure dan kualitas terbitan/jurnal	Baik dan informatif
Indikasi Plagiasi	Tidak ada
Linearitas	Sudah sesuai karena yang bersangkutan sarjana dibidang Ilmu dan teknologi pangan

Dr. Ir. Rita Khairina, M.P.

Reviewer 1



Tandatangan :.....
Nama : Dr. Ir. Rita Khairina, M.P.

NIP : 196209291988032001

Unit kerja : Prodi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Lambung Mangkurat

BidangIlmu : Ilmu Pangan

Jabatan/Pangkat : Lektor Kepala/IVC/Pembina Utama Muda



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 17%

Date: Friday, December 29, 2017

Statistics: 22 words Plagiarized / 132 Total words

Remarks: Low Plagiarism Detected - Your Document needs Optional Improvement.

Intl. J. Food. Ferment. Technol. 7(1): 25-31, June 2017 ©2017 New Delhi Publishers. All rights reserved DOI: 10.5958/2277-9396.2017.00003.4 Analysis of Amino Acids in Cocoa Beans Produced during Fermentation by High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Mulono Apriyanto Department of Food Technology, Indragiri of Islam University, Indragiri Hilir Riau, Indonesia Corresponding author : mulonoapriyanto71@gmail.com Paper No.:

163 Received: 18-01-2017 Revised: 08-04-2017 Accepted: 11-05-2017 Abstract Fermentation is a very vital stage of cocoa processing to obtain high quality chocolate product. This study was conducted to obtain an optimal result of chocolate fermentation by determining the concentration and types of amino acid of lindak clone cacao beans using HPLC. Pre-conditioned process was done in order to get water content to 15% in pulp the same level as the traditional process from farmer.

Before fermentation dried cocoa beans were rehydrated to obtain a water content of pulp at the same level as fresh

INTERNET SOURCES:

11% - <http://www.ccsenet.org/journal/index.php/jfr/article/view/50134>