LEMBAR

HASIL PENELIAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW

KARYA ILMIAH: JURNAL ILMIAH

Judul karya ilmiah (artikel): Animo acid analysis of cocoa fermented by High Ferformance Liguid

Chromatografy (HPLC)

Jumlah Penulis : 3 Orang

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

Identitas Jurnal Ilmiah : A. Nama Jurnal : Asian. J Dairy & food res

B. Nomor ISSN : 0971-4456 (Print)/ 0976-0563 (online)

C. Volume, Nomor, bulan, tahun: . 36 (2) Juni 2016

D. Penerbit : Agricultural Research Communication Centre.

E. DOI artikel (jika ada): DOI: 10.18805/ajdfr.v36i02.7962

F. Alamat web Jurnal: http://www.arccjournal.com

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

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :

□ Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi (JIB)

☐ Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi (JNT)

□ Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi (JNTT)

□ Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ dll (JNTD)

Hasil Penilaian Peer Review:

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah				Nilai Akhir Yang Diperoleh	
	JIB	JI	JNT	JNTT	JNTD	
		V□				
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)		2				3
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		8				7
c. Kecukupan dan kemutahiran data/ informasi dan metodologi (30%)		7				8
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)		7				6
Total = (100%)		24				24
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	Beberapa kesalahan dasar seperti kata "Dreid", seharusnya Dried, Gambar 1 masih dalam format Bahasa Indonesia, penulisan Anonim, cempaka, <i>et. al.</i> ketidak akuratan dalam penulisan sitasi dalam Daftar Pustaka (References) menunjukkan jurnal ini masih memiliki banyak kelemahan. 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 PENELIAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW

KARYA ILMIAH: JURNAL ILMIAH

Judul karya ilmiah (artikel): Animo acid analysis of cocoa fermented by High Ferformance Liguid

Chromatografy (HPLC)

Jumlah Penulis : 3 Orang

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

Identitas Jurnal Ilmiah : A. Nama Jurnal : Asian. J Dairy & food res

B. Nomor ISSN : 0971-4456 (Print)/ 0976-0563 (online)

C. Volume, Nomor, bulan, tahun: . 36 (2) Juni 2016

D. Penerbit : Agricultural Research Communication Centre.

E. DOI artikel (jika ada): DOI: 10.18805/ajdfr.v36i02.7962

F. Alamat web Jurnal: http://www.arccjournal.com

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

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :

□ Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi (JIB)

☐ Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi (JNT)

□ Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi (JNTT)

□ Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ dll (JNTD)

Hasil Penilaian Peer Review:

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah					Nilai Akhir Yang Diperoleh
	JIB	JI	JNT	JNTT	JNTD	
		√□				
e. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)		2				2
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		8				7
g. Kecukupan dan kemutahiran data/ informasi dan metodologi (30%)		7				8
h. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)		7				6
Total = (100%)		24				23
Nilai Pengusul = 40						

Komentar/ Ulasan Peer Review:	
Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur	Memadai
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Cukup memadai
Kecukupan dan kemutahiran data/ informasi dan metodologi	Bagus
Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal	Kelengkapan dan kualitas sangat memadai
Indikasi Plagiasi	Tidak ada
Linearitas	Linier

Yogyakarta, 18 Desember 2017

Reviewer 1

Tanda tangan

Nama : Dr. Ir. Siti Nur Purwandhani, MP

NIP /NIK : 510 810 100

Unit kerja : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mataram Yogyakarta

Bidang Ilmu ; Teknologi Pangan

Jabatan/Pangkat : Lektor Kepala/ Pembina Tingkat 1



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 15%

Date: Minggu, Desember 10, 2017 Statistics: 29 words Plagiarized / 115 Total words

Remarks: Medium Plagiarism Detected - Your Document needs Selective Improvement.

AGRICULTURAL RESEARCH COMMUNICATION CENTRE www.arccjournals.com *Corresponding author's e-mail: mulonoapriyanto71@gmail.com 1Department of Food Technology, Gadjah Mada of University, Indonesia. Amino acid analysis of cocoa fermented by High Performeance Liquid Chromatography (HPLC) Mulono Apriyanto*1, Sutardi1, Supriyanto1 and Eni Harmayani1 Department of Food Technology, Indragiri of Islam University, , Indragiri Hilir Riau, Indonesia. Received: 30-03-2017 Accepted: 19-05-2017 DOI: 10.18805/ajdfr.v36i02.7962 ABSTRACT The aims of the study was to improve quality of cocoa bans by fermentation of sun dried cocoa beans.

The characteric fermented cocoa beans was determined by maesuring amino acids cocoa beans during fermentation. The fermentation process used 3 level treatment i.e. control (without inoculum), mixed culture of microbies added at the begining fermentation. Regulated temperature during fermentation, respectively 35 ° C (24 hours), 45 ° C (24 second clock), 55 ° C (24-hour three) and 35 ° C (last 48 h

INTERNET SOURCES:

<1% - http://arccjournals.com/uploads/articles/11DR110.pdf

12% - http://arccjournals.com/uploads/articles/14DR111.pdf

<1% -

https://www.researchgate.net/publication/303709957_Study_on_effect_of_fermentation_to_the_quality_parameter_of_cocoa_bean_in_Indonesia