

LEMBAR

HASIL PENELIAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW

KARYA ILMIAH : JURNAL ILMIAH

Judul karya ilmiah (artikel) : Penurunan toatal Polifenol, etanol, asam laktat dan asam asetat selama fermentasi biji kakao asalan dengan penambahan inokulum

Jumlah Penulis : 2..... Orang

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

Identitas Jurnal Ilmiah :

A. Nama Jurnal : Junral Gizi dan Dieletik Indonesia

B. Nomor ISSN : ISSN 02303-3045 (print) dan ISSN 2503-183X (Online)

C. Volume, Nomor, bulan, tahun : Vol. 5, No. 1, 2017

D. Penerbit : ejournal.almata,ac,id

E. DOI artikel (jika ada): DOI : http://dx.doi.org/10.21927/ijnd.2017.5(1).1-8

F. Alamat web Jurnal : https://ejournal.almata.ac.id

G. Terindex di ~~Scimagojr/Thomson Reuter ISI knowledge~~ atau di Google Scholar dan DOAJ

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)

Hasil Penilaian Peer Review:

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah					Nilai Akhir Yang Diperoleh
	JIB <input type="checkbox"/>	JI <input type="checkbox"/>	JNT √ <input type="checkbox"/>	JNTT <input type="checkbox"/>	JNTD √ <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)					1.5	1.5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)					4.5	5
c. Kecukupan dan kemutahiran data/informasi dan metodologi (30%)					4.5	4
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)					4.5	4.5
Total = (100%)						
Nilai Pengusul =					15	15

Komentar/ Ulasan Peer Review:

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur	Tidak memunculkan ucapan terima kasih. Pada prosedur pengujian, metode preparasi tidak ada sitasi diacu (Penyiapan biakan, Fermentasi biji kakao kering jemur). Tidak memunculkan ucapan terima kasih. Pada prosedur pengujian, metode preparasi tidak ada sitasi diacu (Penyiapan biakan, Fermentasi biji kakao kering jemur)
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Perlu lebih diperdalam pada pembahasan semua aspek, dengan sitasi yang terbaru, metabolisme spesifik dari masing-masing jenis kultur,
Kecukupan dan kemutahiran data/ informasi dan metodologi	Kelengkapan dan kualitas memadai. Ditambahkan karakteristik sampek (varietas kakao dan lokasi diperoleh dari mana) Perlu data sifat fisik, organoleptic biji kakao pasca fermentasi (warna, aroma dan flavor), mikrobiologi (populasi) selama. Statistik perlu ditambahkan analisis variance (ANOVA), selain DMRT
Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal	Sudah memadai. Sudah memadai. Masih banyak sitasi pada pada Daftar Pustaka (7 sitasi) yang tidak muncul pada sitasi isi. Duplikasi kata muni murni
Indikasi Plagiasi	Minimal
Linearitas	Linear

Semarang, 12 Maret 2018

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/TVB

HASIL PENELIAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER

REVIEW KARYA ILMIAH : JURNAL ILMIAH

Judul karya ilmiah (artikel) : Penurunan toatal Polifenol, etanol, asam laktat dan asam asetat selama fermentasi biji kakao asalan dengan penambahan inokulum

Jumlah Penulis : 2..... Orang

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

Identitas Jurnal Ilmiah :

A. Nama Jurnal : Junral Gizi dan Dieletik Indonesia

B. Nomor ISSN : ISSN 02303-3045 (print) dan ISSN 2503-183X

(Online)

C. Volume, Nomor, bulan, tahun : Vol. 5, No. 1, 2017

D. Penerbit : ejournal.almata,ac,id

E. DOI artikel (jika ada): DOI : http://dx.doi.org/10.21927/ijnd.2017.5(1).1-8

F. Alamat web Jurnal : https://ejournal.almata.ac.id

G. Terindexs di Scimagojr/Thomson Reuter ISI knowledge atau di Google Scholar dan DOAJ

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)

Hasil Penilaian Peer Review:

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah					Nilai Akhir Yang Diperoleh
	JIB <input type="checkbox"/>	JI <input type="checkbox"/>	JNT √ <input type="checkbox"/>	JNTT <input type="checkbox"/>	JNTD √ <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)					1.5	1.5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)					4.5	5
c. Kecukupan dan kemutahiran data/informasi dan metodologi (30%)					4.5	4
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)					4.5	4.5
Total = (100%)						
Nilai Pengusul =					15	15

Komentar/ Ulasan Peer Review:

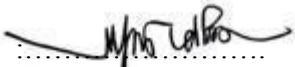
Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur

Memadai

Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Lengkap dan sistematis, Tidak memunculkan ucapan terima kasih. Pada prosedur pengujian, metode preparasi tidak ada sitasi diacu (Penyiapan biakan, Fermentasi biji kakao kering jemur)
Kecukupan dan kemutahiran data/ informasi dan metodologi	Cukup memadai. Ruang lingkup pembahasan cukup luas terkait perbaikan kualitas biji kakao kering terfermentasi
Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal	Kelengkapan dan kualitas memadai. Informasi yang diberikan tentang metodologi penelitian dan data hasil penelitian dapat digunakan sebagai referensi perbaikan kualitas biji
Indikasi Plagiasi	Tidak ada
Linearitas	Linear

Yogyakarta, 15 Febuari 2018
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