

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

Judul karya ilmiah (Artikel) : **Potential of coconut milk and mung bean extract combination as foam stabilizer in non-dairy ice cream.**
 Jumlah Penulis : 2 orang
 Nama Penulis : **I. Widjajaseputra, A.I., 2. Widyastuti, T.E.W. (2017)**
 Status Pengusul : ~~penulis tunggal/penulis ke-1/ penulis korespondensi**~~
 Identitas Jurnal Ilmiah :
 a. Nama Jurnal : **International Food Research Journal** f. DOI artikel (jika ada) :
 b. ISSN : 1985-4668 (Print); 2231-7546 (Online) g. Url untuk menelusuri : <http://www.ifrj.upm.edu.my/ifrj-2017-24-issue-3.html>
 c. Volume, no., bulan, thn. : Vol. 24 Issue 3, 2017 h. Url menuju artikel : [http://www.ifrj.upm.edu.my/24%20\(03\)%202017/\(40\).pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/24%20(03)%202017/(40).pdf)
 d. Penerbit : Faculty of Food Science & Technology, UPM. i. Terindeks di SJR/Thomson Reuter ISI knowledge atau di***)
 e. Jumlah halaman : 5 halaman

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri tanda $\checkmark$ pada kategori yang tepat)

- ☐ Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi
☐ Jurnal Ilmiah Internasional
☐ Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi
☐ Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi
☐ Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ dll.

Hasil Penilaian *Peer Review*:

Komponen yang Dinilai		Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (Isikan di kolom yang sesuai)					Nilai Akhir yang Diperoleh:
		Internasional Bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi Sinta	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll.	
		☒	☐	☐	☐	☐	
a.	Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal (10%)	4					4
b.	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12					11
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12					11
d.	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12					12
Total = (100 %)		40					38
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Anggota/Utama*)							$\frac{6}{10} \times 38 = 22.8$

KOMENTAR *PEER REVIEW*:

- a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur: *Sangat memadai*
 b. Ruang lingkup & kedalaman pembahasan: *Kurang memadai*
Penelitian ini hanya mencakup 2 komponen saja, lanjut dianalisa karakter emulsi untuk pembuatan es krim
 c. Kecukupan dan kemutakhiran data dan metodologi: *Metodologi sederhana*
 d. Kelengkapan unsur & kualitas penerbit: *Sangat memadai*
 e. Indikasi plagiasi: *tidak ada indikasi*
 f. Kesesuaian (linearitas) bidang ilmu: *Sangat sesuai*

Surabaya, 6 Desember 2020
 Reviewer I,

Prof. Dr. Endang S. Rahayu
 NIDN: 00.2202.5404
 Unit kerja: Fak. Teknologi Pertanian
 Jabatan Akademik: UGM
 Gura Besar

* Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah: ** Coret yang tidak perlu: *** Nasional/terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus, dll.

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

Judul karya ilmiah (Artikel) : Potential of coconut milk and mung bean extract combination as foam stabilizer in non-dairy ice cream.
Jumlah Penulis : 2 orang
Nama Penulis : 1. Widjajaseputra, A.I., 2. Widyastuti, T.E.W. (2017)
Status Pengusul : penulis tunggal/penulis ke-1/ penulis korespondensi**
Identitas Jurnal Ilmiah :
a. Nama Jurnal : International Food Research Journal
b. ISSN : 1985-4668 (Print); 2231-7546 (Online)
c. Volume, no., bulan, thn. : Vol. 24 Issue 3, 2017
f. DOI artikel (jika ada)
g. Url untuk menelusuri : <http://www.ifri.upm.edu.my/ifri-2017-24-issue-3.html>
h. Url menuju artikel : [http://www.ifri.upm.edu.my/24%20\(03\)%202017/\(40\).pdf](http://www.ifri.upm.edu.my/24%20(03)%202017/(40).pdf)
i. Terindeks di SJR/Thomson Reuter ISI knowledge atau di***)
d. Penerbit : Faculty of Food Science & Technology, UPM
e. Jumlah halaman : 5 halaman

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri tanda ✓ pada kategori yang tepat)

- ☒ Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi
☒ Jurnal Ilmiah Internasional
☐ Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi
☐ Jurnal Ilmiah Nasional Terindeks DOAJ dll.

Hasil Penilaian Peer Review:

Komponen yang Dinilai		Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah (Isikan di kolom yang sesuai)					Nilai Akhir yang Diperoleh:
		Internasional Bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi Sinta	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ dll.	
		☒	☐	☐	☐	☐	
a.	Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal (10%)	4					4
b.	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12					12
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12					12
d.	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12					12
Total = (100 %)		40					40
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Anggota/Utama*)							24

KOMENTAR PEER REVIEW:

- a. Kelengkapan dan kesesuaian unsur: *tersusun baik, lengkap dan sesuai. Pembahasan cukup.*
b. Ruang lingkup & kedalaman pembahasan: *pembahasan mendalam & banyak referensi yang sesuai.*
c. Kecukupan dan kemutakhiran data dan metodologi: *data cukup menunjang kejelasan metodologi sesuai.*

- d. Kelengkapan unsur & kualitas penerbit: *penerbit bagus*
CP3, SJR = 0,296, H₂ = 43
e. Indikasi plagiasi: *tidak ada*
f. Kesesuaian (linearitas) bidang ilmu: *bidang sesuai ilmu teknologi pangan*

Surabaya,
Reviewer 2,

Prof. Dr. Y. Marsano
NIDN: 887.2433.420
Unit kerja: *FTP U.P.W.M.S.*
Jabatan Akademik: *Guru Besar*

* Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah; ** Coret yang tidak perlu; *** Nasional/terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus, dll.