

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

Lampiran:

Judul Artikel : *Optimization 1,2 formulation of meat analog from cowpea (Vigna unguiculata L Walp) protein curds and cocoyams (Xanthosoma sagittifolium) modification starch as filler*

Jumlah Penulis : 3(tiga) orang

Status Pengusul : Penulis Pertama

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Food Science and Technology
 b. Nomor ISSN : p-0101-2061, e-1678-457X
 c. Vol, (no), bln. thn. : Vol.42, Februari 2022
 d. DOI (jika ada) : <https://doi.org/10.1590/fst.59120>
 f. Alamat Web Jurnal : <https://www.scielo.br/j/cta/a/gjxQdjBQt4WpRGyzsn4JKDf/a-bstract/?lang=en&format=html>
 g. Terindeks pada : Scopus Q2, SJR: 0,49
 h. Link indeks : <https://www.scielo.br/j/cta/a/gjxQdjBQt4WpRGyzsn4JKDf/?lang=en>

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal internasional bereputasi (nilaimaks: 30 – 40 AK)
 (beri \surd pada kategori yang tepat) Jurnal Nasional Terakreditasi pd Sinta 1 atau 2 (nilaimaks: 25 AK)
 Jurnal Nasional Terakreditasi pd Sinta 3 atau 4/terindeks pd DOAJ/ jurnal internasional (nilaimaks: 20 AK)
 Jurnal Nasional Terakreditasi pd Sinta 5 atau 6 (nilaimaks: 15 AK)
 Jurnal Nasional/Jurnal berbahasa resmi PBB
 tetapi tidak memenuhi kategori jurnal internasional (nilaimaks: 10 AK)

Hasil Penilaian (oleh Peer Reviewer) :

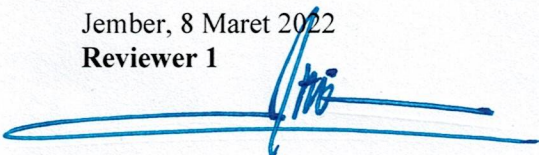
No.	Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal JURNAL ILMIAH (Nilai Maks40)			Nilai Akhir Yang Diperoleh *)
		Internasional / Bereputasi <input type="text" value="40"/>	Nasional Terakredit <input type="text"/>	Nasional *** <input type="text"/>	
1	Kelengkapan unsur isikarya (10%)	2,4			2,40
2	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	7,2			7,20
3	Kecukupan dan kemitakhiran data/ informasi dan metodologi (30%)	7,2			6,48
4	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbitan (30%)	7,2			6,84
Total		100%			22,92
Nilai Pengusul :					AK

Catatan: Uraian penilaian artikel oleh Peer-Reviewer :

1. Penerbit Jurnal Internasional Q2
2. Semua unsur memenuhi kaidah, lengkap dan mendalam
3. Konsisten dengan bidang ilmu penulis
4. Hanya sebagian kecil referensi perlu lebih mutakhir

Jember, 8 Maret 2022

Reviewer 1



Prof. Dr. Yuli Witono, S.TP., MP.

NIP. 196912121998021001

Jabatan/Pangkat : Guru Besar/Pembina Utama Muda

Unit Kerja: Jurusan Tekn. Hasil Pertanian, Fak Tekn. Pertanian Univ Jember

Email: yuliwitono.ftp@unej.ac.id

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

Lampiran:

Judul Artikel : *Optimization 1,2 formulation of meat analog from cowpea (Vigna unguiculata L Walp) protein curds and cocoyams (Xanthosoma sagittifolium) modification starch as filler*

Jumlah Penulis : 3(tiga) orang

Status Pengusul : Penulis Pertama

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Food Science and Technology
- b. Nomor ISSN : p-0101-2061, e-1678-457X
- c. Vol, (no), bln. thn. : Vol.42, Februari 2022
- e. DOI (jika ada) : <https://doi.org/10.1590/fst.59120>
- f. Alamat Web Jurnal : <https://www.scielo.br/j/cta/a/gjxQdjBQt4WpRGyzsn4JKDf/abstract/?lang=en&format=html>
- g. Terindeks pada : Scopus Q2, SJR: 0,49
- h. Link indeks : <https://www.scielo.br/j/cta/a/gjxQdjBQt4WpRGyzsn4JKDf/?lang=en>

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal internasional bereputasi (nilaimaks: 30 – 40 AK)

(beri \surd pada kategori yang tepat)

Jurnal Nasional Terakreditasi pd Sinta 1 atau 2 (nilaimaks: 25 AK)

Jurnal Nasional Terakreditasi pd Sinta 3 atau 4/terindeks pd DOAJ/ jurnal internasional (nilaimaks: 20 AK)

Jurnal Nasional Terakreditasi pd Sinta 5 atau 6 (nilaimaks: 15 AK)

Jurnal Nasional/Jurnal berbahasa resmi PBB

tetapi tidak memenuhi kategori jurnal internasional (nilaimaks: 10 AK)

Hasil Penilaian (oleh Peer Reviewer) :

No.	Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal JURNAL ILMIAH (Nilai Maks40)			Nilai Akhir Yang Diperoleh *)
		Internasional / Bereputasi <input type="text" value="40"/>	Nasional Terakredit <input type="text"/>	Nasional *** <input type="text"/>	
1	Kelengkapan unsur karya (10%)	2,4			2,4
2	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	7,2			7,0
3	Kecukupan dan ketepatan data/ informasi dan metodologi (30%)	7,2			7,0
4	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbitan (30%)	7,2			7,2
Total		100%			23,6
Nilai Pengusul :					AK

Catatan: Uraian penilaian artikel oleh Peer-Reviewer :

1. Isi dan unsur jurnal lengkap.
2. Ruang lingkup sesuai dg bidang teknologi pangan. Pembahasan cukup mendalam.
3. Metodologi cukup mutakhir akan tetapi respon yg & uji bgt shg penyajian kondisi optimal kurang jelas. Sebagian pustaka zkn lokal dg kelengkapan referensi!
4. Unsur lengkap, kualitas penerbitan baik.

Malang, 7-3-2022

Reviewer 2



Prof. Dr. Teti Estiasih, STP, MP.

NIP. 197912262002122001

Jabatan/Pangkat : Guru Besar/Pembina Utama Madya

Unit Kerja: FTP UB Malang

Email: teties@yahoo.co.id