

# LEMBAR

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : The addition of crude gambir extract in the production of functional robusta coffee powder  
 Jumlah penulis : 3  
 Status Pengusul : Penulis pertama / penulis ke-2 / penulis korespondensi\*\*  
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Food Science and Technology  
 b. Nomor ISSN : 0101-2061, 1678-457x; Q2  
 c. Volume, Nomor, bulan, tahun : Vol. 42, e55721, Mei, 2022, pp. 1-6.  
 d. Penerbit : Sociedade Brasileira de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, SBCTA  
 e. DOI artikel : DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.55721>  
 f. Alamat web Jurnal : <https://www.scielo.br/j/cta/>  
 g. Terindek di Scimagojr di –Scopus; SJR 0.49

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :   **Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi Q2**  
 Jurnal Ilmiah Internasional  
 (beri ✓ pada kategori yang tepat)  Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional terindeks di DOAJ, CABI, -  
 COPERNICUS dan lainnya

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah					Nilai Akhir yang Diperoleh
	Internasional bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindek	
	Maks:	Maks:	Maks:	Maks:	Maks:	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	4					4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12					10
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12					10
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12					12
<b>Total = (100%)</b>	40					36

**Nilai bagi penulis ke-1 (dan sbg penulis korespondensi) = 60% dari total nilai = 60% x 36 = 21,6**

Komentar Peer Reviewer :

1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur . Merupakan artikel hasil penelitian, disajikan secara sistematis sesuai kaidah ilmiah, (IMRaD), ada kesesuaian antara judul, introduction, result & discussion serta conclusion.

2. Tentang ruang lingkup dan kedalaman pembahasan. Ruang lingkup sesuai bidang ilmu penulis, data hasil penelitian dibahas secara baik, namun ada beberapa bagian yang kurang akurat, Pada *Introduction* tujuan penelitian tidak secara eksplisit disebutkan. *The IC<sub>50</sub> value decreases along with the concentration of the crude gambir extract* (Figure 3), kalimat ini tidak jelas maksudnya.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data. Data dan informasi yang dibahas mencukupi , metodologi penelitian dilakukan secara baik tetapi ada beberapa bagian yang kurang akurat. Kalimat.....*the total phenol value from 10.65 to 101.20 mg/mL GAE* satuannya kurang akurat, mestinya mg GAE/ mL .

Figure 2, 3, 4 dan 5 tidak ada keterangan gambar seperti pada Figure 1. (Gambar atau Table seharusnya “Self explains”, jika dilepas, dapat menerangkan sendiri dengan jelas, sehingga perlu keterangan singkatan-singkatan yang ada).

4. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit. Jurnal dapat diakses online, kualitas bagus.
5. Indikasi plagiasi. Saya berpendapat tidak ada indikasi *plagiarism*.
6. Kesesuaian bidang ilmu. Sesuai bidang ilmu yang bersangkutan

Palembang, 21 Mei 2022  
Reviewer 1,



Prof. Dr. Ir. Umar Santoso.M.Sc.  
NIP. 19590217-198503-1-002  
Pangkat/Gol : Pembina Utama Madya/ Gol. IV-D  
Bidang Ilmu : Kimia Pangan  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Gadjah Mada

\*dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah

\*\* coret yang tidak perlu

# LEMBAR

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

- Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : The addition of crude gambir extract in the production of functional robusta coffee powder
- Jumlah penulis : 3
- Status Pengusul : Penulis pertama / ~~penulis ke-2~~ / penulis korespondensi\*\*
- Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Food Science and Technology  
b. Nomor ISSN : 0101-2061, 1678-457x; Q2  
c. Volume, Nomor, bulan, tahun : Vol. 42, e55721, Mei, 2022, pp. 1-6.  
d. Penerbit : Sociedade Brasileira de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, SBCTA  
e. DOI artikel : DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.55721>  
f. Alamat web Jurnal : <https://www.scielo.br/j/cta/>  
g. Terindek di Scimagojr di –Scopus; SJR 0.49
- Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :   **Jurnal Ilmiah Internasional bereputasi Q2**  
 Jurnal Ilmiah Internasional  
(beri ✓ pada kategori yang tepat)  Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional terindeks di DOAJ, CABI, -  
 COPERNICUS dan lainnya

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah					Nilai Akhir yang Diperoleh
	Internasional bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindek	
	Maks:	Maks:	Maks:	Maks:	Maks:	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	4					3,7
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12					11,7
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12					11,6
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12					12
<b>Total = (100%)</b>	40					39,0

**Nilai bagi penulis pertama dan korespondensi = 0,6 x 39,0**

23,4

Komentar Peer Reviewer :

- Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur.  
Judul artikel yang dipublikasi pada "Food Science and Technology" sangat sesuai dengan cakupan jurnal yang bersangkutan.
- Tentang ruang lingkup dan kedalaman pembahasan.  
Hasil penelitian diperoleh cukup banyak yang ditampilkan dengan baik dalam bentuk gambar. Pembahasan ditulis secara komprehensif dan cukup mendalam, dengan dukungan daftar pustaka yang digunakan hampir 100% semuanya dipublikasi dalam 10 tahun terhitung saat artikel ini diterbitkan.
- Kecukupan dan kemutakhiran data.  
Data yang dihasilkan dari penelitian ini jumlahnya cukup banyak dan mutakhir yang diperoleh menggunakan metode penelitian yang sesuai
- Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit.  
Kualitas penerbit "Sociedade Brasileira de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, SBCTA" dari Brazil sangat baik karena dapat menerbitkan jurnal memiliki ranking pada SJR Q2 dan terindeks Scopus.

5. Indikasi plagiasi.

Berdasarkan hasil uji plagiasi menggunakan Turnitin, index similarity artikel ini relatif rendah yaitu 19%. Hal ini menunjukkan bahwa artikel ini bukan merupakan karya ilmiah hasil plagiasi

6. Kesesuaian bidang ilmu.

Artikel yang berjudul "The addition of crude gambir extract in the production of functional robusta coffee powder" sesuai dengan bidang ilmu penulis

Palembang, 12 Mei 2022  
Reviewer 2,



Prof. Ir. Usman Pato, M.Sc., PhD  
NIP. 19660120 199003 1 001  
Pangkat/Gol : Pembina Utama / Gol. IV-e  
Bidang Ilmu : Mikrobiologi Pangan  
Unit Kerja : Jurusan Teknologi Pertanian  
Fakultas Pertanian Universitas Riau

\*dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah

\*\* coret yang tidak perlu