

LEMBAR

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Effect of natural active compound addation on mechanical and functional properties of canna starch based edible film

Jumlah penulis : 4

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, e51020, Maret, 2022, pp. 1-6.
d. Penerbit : Sociedade Brasileira de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, SBCTA
e. DOI artikel : <https://doi.org/10.1590/fst.51020>
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					11
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12					12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12					12
Total = (100%)	40					39

Nilai bagi penulis ke-1 = 60% x 39 = 23,4

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 Penulis,, kedalaman pembahasan cukup , tetapi pada Abstract tidak disebutkan metode pengujian aktivitas antioksidan, langsung data dengan satuan ppm.
3. Kecukupan dan kemutakhiran data. Data dan informasi yang dibahas mencukupi dan mutakhir. Metodologi penelitian dilakukan secara baik sesuai kaidah ilmiah
4. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit. Jurnal dapat diakses online, kualitas bagus.
5. Indikasi plagiasi. Saya berpendapat tidak ada *plagiarism*.

6. Kesesuaian bidang ilmu. Sesuai dengan bidang ilmu ybs.

Palembang, Maret 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) : Effect of natural active compound addation on mechanical and functional properties of canna starch based edible film

Jumlah penulis : 4

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, e51020, Maret, 2022, pp. 1-6.
d. Penerbit : Sociedade Brasileira de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, SBCTA
e. DOI artikel : <https://doi.org/10.1590/fst.51020>
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					12
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12					11,5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12					12
Total = (100%)	40					39,5

Nilai bagi penulis pertama dan korespondensi = 0,6 x 39,5

23,7

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 dan tabel. Pembahasan ditulis secara komprehensif dan cukup mendalam dengan dukungan daftar pustaka cukup baik yang ditandai dengan jumlah mayoritas referensi dalam 10 tahun terhitung saat artikel ini diterbitkan.
- Kecukupan dan kemutakhiran data.
Data yang dihasilkan dari penelitian ini jumlahnya banyak dan mutakhir.
- 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 similaraty artikel ini cukup rendah yaitu 21%, yang menunjukkan bahwa artikel ini bukan merupakan karya ilmiah hasil plagiasi

6. Kesesuaian bidang ilmu.

Artikel yang berjudul "Effect of natural active compound addation on mechanical and functional properties of canna starch based edible film" masih sesuai dengan bidang ilmu penulis

Palembang, 30 Maret 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