

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

Judul Jurnal Ilmiah(Artikel) : Characteristic of isolated crude bromelain extract from cayenne pineapple crown in various drying temperature and its effect on meat texture

Jumlah Penulis : 6 orang

Status Pengusul : penulis ke-1

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Food Research
- b. Nomor ISSN : eISSN: 2550-2166
- c. Volume, nomor, bulan tahun: Volume 5, Issue 5 : 72-79, October 2021
- d. Penerbit : RYNNYE LYAN RESOURCES
- e. DOI artikel (jika ada) : -
- f. Alamat web jurnal : [https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/ 7_fr-2020-692_rizqiati_1.pdf](https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/7_fr-2020-692_rizqiati_1.pdf)
- g. Terindeks di SCOPUS SJR (2020) : 0.218

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :

√

 Jurnal Ilmiah Internasional
(beri ✓ pada kategori yang tepat)

 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi
Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input checked="" type="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input type="checkbox"/>	Nasional Tidak Terakreditasi <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan 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			11,5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			11
Total = (100%)	40			37,5
Nilai Pengusul =	0,6 X 37,5 = 22,5			

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- a. Unsur isi artikel sudah lengkap dan sesuai dengan panduan jurnal Food Research (hal 72-79).
- b. Ruang lingkup artikel dan kedalamannya tergolong baik. Ruang lingkup artikel dalam bidang ilmu dan teknologi pangan, sesuai dengan bidang keilmuan penulis. Kedalaman isi artikel ditunjukkan oleh pengujian beberapa variable sifat fisik dan kimiawi daging sapi yang diteliti, sebagai pengaruh penggunaan enzim bromelin dari mahkota buah nanas yang dikeringkan pada suhu bervariasi.
- c. Kecukupan dan kemutakhiran data, serta metodologi pada artikel ini cukup baik. Kecukupan data hasil analisis karakteristik fisik dan kimiawi cukup mendukung simpulan yang sesuai untuk mendapatkan perlakuan terbaik. Kemutakhiran data ditunjang oleh hasil eksplorasi enzim bromelin dari mahkota buah nanas, yang masih relative terbatas dilaporkan. Metodologi penelitian yang digunakan cukup baik. Hampir semua (>95%) Pustaka yang digunakan untuk penulisan artikel adalah mutakhir.
- d. Kelengkapan unsur dan kualitas jurnal tergolong baik. Jurnal Food Research tergolong Jurnal Internasional bereputasi, yakni terindeks Scopus, Q3 dengan SJR (2020) = 0,218.
- e. Indikasi plagiasi berdasarkan hasil cek Turnitin (similarity index = 11%) menunjukkan tidak ada unsur plagiasi.

Semarang, 10 Desember 2021

Reviewer 1,



Prof. Dr. Ir. Anang M. Legowo, M.Sc.

NIP 19600417 198609 1 001

Jabatan : Guru Besar

Unit kerja : Fak. Peternakan dan PertanianUndip

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

Judul Jurnal Ilmiah(Artikel) : Characteristic of isolated crude bromelain extract from cayenne pineapple crown in various drying temperature and its effect on meat texture

Jumlah Penulis : 6 orang

Status Pengusul : penulis ke-1

Identitas Jurnal Ilmiah :

a. Nama Jurnal : Food Research

b. Nomor ISSN : eISSN: 2550-2166

c. Volume, nomor, bulan tahun: Volume 5, Issue 5 : 72-79, October 2021

d. Penerbit : RYNNYE LYAN RESOURCES

e. DOI artikel (jika ada) : -

f. Alamat web jurnal : https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/7_fr-2020-692_rizqati_1.pdf

g. Terindeks di SCOPUS SJR (2020) : 0.218

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional
(beri ✓ pada kategori yang tepat) Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi
 Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input checked="" type="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input type="checkbox"/>	Nasional Tidak Terakreditasi <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	4			3,5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			11,5
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12			11,5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			11,5
Total = (100%)	40			38
Nilai Pengusul = 0,6x38 = 22,8				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Jurnal Food Research adalah Jurnal International Bereputasi (terindeks pada database Internasional bereputasi dan berfaktor dampak) SJR 0,218. Isi jurnal lengkap, dapat ditelusuri isi jurnal dari laman yang ada dan sudah ada proses review dari artikel yang ditunjukkan dari link korespondensi
2. Ruang lingkup penelitian yang berkaitan dengan food prosesing disampaikan dengan jelas. Isi sesuai dengan bidang ilmu penulis
3. Data dan informasi yang mendukung tujuan penelitian sudah disampaikan. Dari 33 Daftar Pustaka, 84,8% sumber primer. Similaritas 11%
4. Jurnal mempunyai informasi yang lengkap tentang template, bagaimana submit artikel demikian juga kualitas terbitannya.
Penulis pertama tidak sebagai penulis korespondensi sehingga nilai 40%.

Semarang, 4 Januari 2022
Reviewer 2,



Dr. Ir. Titik Ekowati, M.Sc.
NIP 19600719 198902 2 001
Jabatan : Lektor Kepala
Unit kerja : Fak. Peternakan dan Pertanian Undip