

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Mutu Kecap Ikan yang Terbuat Dari Isi Perut Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda.
 Jumlah Penulis : Tiga (Puji Widyastuti, **Putut Har Riyadi**, Ratna Ibrahim)
 Status Pengusul : penulis ke 2 (Dua)
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Saintek Perikanan
 b. Nomor ISSN : eISSN : 2549-0885 / pISSN : 1858-4748
 c. Vol, No., Bln Thn : Volume 9, Nomor 2, Februari 2014
 d. Penerbit : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro
 e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.2.18-23>
 f. Alamat web jurnal : <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/8118>
 Alamat Artikel : <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/8118/6663>
 g. Terindeks :

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

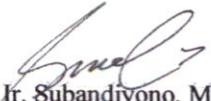
Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional Tidak Terakreditasi	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 10	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)			1	0,8
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			3	2,6
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			3	2,5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)			3	2,5
Total = (100%)			10	8,4
Nilai Pengusul = (0,4/2) x 8,4 = 1,68				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:**
Unsur-unsur isi artikel dan sistematika cukup lengkap dan sesuai. Tujuan dinyatakan secara eksplisit namun dengan penekanan makna yang agak inkonsisten dengan judul. Terdapat typo EYD dalam Judul Bahasa Inggris.
- Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:**
Ruang lingkup kajian dalam pembahasan didukung oleh didukung oleh 18 refs. Sebanyak 4 refs periode 10 thn terakhir. Pembahasan atas hasil penelitian cukup komprehensif sesuai variabel yang ada, namun kurang mendalam.
- Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:**
Data dan informasi cukup komprehensif namun sederhana, didukung oleh 22 refs. Sebanyak 9 refs periode 10 thn terakhir. Metodologi umum dan sederhana, dan tidak dijabarkan dengan lebih rinci.
- Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:**
Jurnal memiliki DOI, pISSN, dan eISSN. Jurnal belum terindex Sinta. Editorial Team hanya dari 1 institusi, yaitu Undip. Performa table cukup standar. Masih ditemukan adanya beberapa kesalahan typo dan inkonsistensi format pada penulisan Daftar Pustaka. Index kesamaan dari hasil Turnitin 8%.

Semarang,
Reviewer 1


Dr. Ir. Subandiyono, M.App.Sc.
NIP. 196201221988031002
Unit Kerja: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Mutu Kecap Ikan yang Terbuat Dari Isi Perut Ikan Manyung (*Arius thalassimus*) Dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda.
 Jumlah Penulis : Tiga (Puji Widyastuti, Putut Har Riyadi, Ratna Ibrahim)
 Status Pengusul : penulis ke 2 (Dua)
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Saintek Perikanan
 b. Nomor ISSN : eISSN : 2549-0885 / pISSN : 1858-4748
 c. Vol, No., Bln Thn : Volume 9, Nomor 2, Februari 2014
 d. Penerbit : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro
 e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.2.18-23>
 f. Alamat web jurnal : <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/8118>
 Alamat Artikel : <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/8118/6663>
 g. Terindeks :

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* :

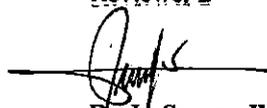
Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional Tidak Terakreditasi	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 10	
e. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)			1	1
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			3	3
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			3	2
h. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)			3	1,5
Total = (100%)			10	8,5
Nilai Pengusul =				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:**
 Paper tertulis dengan rapi dan baik sesuai dengan panduan, ditulis pada jurnal yang sesuai dengan topik. Abstrak secara jelas memberikan gambaran tentang untuk mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi garam (NaCl) terhadap sifat fisikawi, kimiawi, dan nilai hedonik serta mengetahui konsentrasi garam terbaik pada proses pengolahan kecap ikan dari isi rongga perut ikan Manyung. Pustaka memadai dan tersitasi dengan baik, namun banyak tahun lama.
- Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:**
 Jumlah data dan pengamatan memadai sesuai dengan tujuannya. Pembahasan lengkap untuk menjelaskan tujuan. Prosedur penyamaan tidak tergambar dengan jelas, lebih jelas bila dibuat diagram.
- Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:**
 Data lengkap dan terbaru. Uji yang digunakan merupakan standart penujian bahan. Metode yang digunakan eksperimen RAL merupakan metode yang sudah lazim digunakan.
- Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:**
 Kelengkapan unsur jurnal : nama jurnal, volume, no, tahun dan web, dipublikasikan secara on line. Jurnal diterbitkan oleh Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro

Penulis ke 2 dari 2 penulis = $(8,5 \times 0,4) = 3,4$

Semarang,
 Reviewer 2


 Dr. Ir. Sugeng Widada, M.Si.
 NIP. 196301161991031001
 Unit Kerja: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan