

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

Judul Artikel Ilmiah : Cookies made from mangrove (*Bruquiera gymnorhiza*) fruit and soybean (*Glycine max*) flour
 Penulis Artikel Ilmiah : *Afifah, D.N., Alamsyah, A.A.M., Huwaida, A., Nissa, C., Wijayanti, H.S., **Purwanti, R.**, Hastuti, V.N. and Sugianto, D.N.
 Status Pengusul : Penulis pertama/**penulis anggota**/penulis korespondensi
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Food Research
 b. Nomor/Volume/Hal : Suppl. 3/5/24-37
 c. Edisi (bulan/tahun) : 2021
 d. Penerbit : Rynnye Lyan Resources
 e. Jumlah halaman : 13
 f. DOI artikel (Jika ada) : [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(S3\).001](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(S3).001)
 g. Alamat web Jurnal : <http://www.myfoodresearch.com>
 h. Terindeks di : Scopus , SJR

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

I. Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Karya Ilmiah (isikan di kolom yang sesuai)			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional tidak Terakreditasi	
	40			
a. Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isi artikel (10%)	4,00			3,90
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12,00			11,90
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12,00			11,90
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12,00			11,80
Nilai Total = (100%)	40,00			39,50
Nilai pengusul =			(39,5 x 40%)/7 =	2,26

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur (10%) : Isi artikel lengkap dan sesuai
 Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan (30%) : Artikel tersebut mengkaji tentang cookies dari mangrove + kedelai dan dibahas cukup mendalam terkait nilai gizi dan penerimaan dari berbagai formulasi
 Kecukupan & Kemutakhiran Data & Metodologi (30%) : Metodologi dipaparkan dengan baik. Produk dianalisis dengan berbagai metode.
 Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit (30%) : Artikel diterbitkan pada jurnal terindex Scopus Q3

Semarang, 28 Oktober 2022

Penilai

Gemala Anjani, S.P., M.Si., PhD

NIP. 198006142003122001

Unit kerja : Fakultas Kedokteran

Bidang Ilmu : Gizi

Jabatan/Pangkat : Penata Tk I/Lektor

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

Judul Artikel Ilmiah : Cookies made from mangrove (*Bruquieria gymnorrhiza*) fruit and soybean (*Glycine max*) flour
 Penulis Artikel Ilmiah : *Afifah, D.N., Alamsyah, A.A.M., Huwaida, A., Nissa, C., Wijayanti, H.S., **Purwanti, R.**, Hastuti, V.N. and Sugianto, D.N.
 Status Pengusul : Penulis pertama/**penulis anggota**/penulis korespondensi
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Food Research
 b. Nomor/Volume/Hal : Suppl. 3/5/24-37
 c. Edisi (bulan/tahun) : 2021
 d. Penerbit : Rynnye Lyan Resources
 e. Jumlah halaman : 13
 f. DOI artikel (Jika ada) : [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(S3\).001](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(S3).001)
 g. Alamat web Jurnal : <http://www.myfoodresearch.com>
 h. Terindeks di : Scopus , SJR

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

I. Hasil Penilaian *Peer Review* :

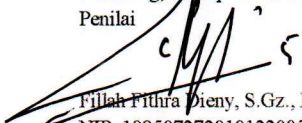
Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Karya Ilmiah (isikan di kolom yang sesuai)			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional tidak Terakreditasi	
	40			
a. Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isi artikel (10%)	4,00			4,00
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12,00			12,00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12,00			11,80
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12,00			12,00
Nilai Total = (100%)	40,00			39,80
Nilai pengusul =			(39,80 x 40%) / 7 =	2,27

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur (10%)	: Jurnal Internasional bereputasi, terindeks scopus Q3, unsur lengkap dari abstrak, pendahuluan, metode, pembahasan hingga daftar pustaka.
Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan (30%)	: Penelitian yang menganalisis kandungan zat gizi, zat penghambat penyerapan nutrisi, dan daya terima kue mangrove. Penelitian ini menggunakan sampel acak lengkap dengan satu faktor perancangan formulasi tepung mangrove dan tepung kedelai.
Kecukupan & Kemutakhiran Data & Metodologi (30%)	: Warna, rasa, aroma, dan tekstur buah mangrove dan cookies kedelai sebagai parameter uji organoleptik adalah dievaluasi menggunakan 4 hedonis. Protein dianalisis menggunakan metode Kjeldahl. Lemak dianalisis dengan metode Soxhlet. Analisis karbohidrat dilakukan dengan menggunakan metode yang berbeda. Kandungan karbohidrat yang didapat dengan mengurangi 100% dengan persentase protein, lemak, kelembaban, dan kadar abu. Total kalori yang diperoleh dengan mengubah protein, lemak, dan karbohidrat menjadi kalori dan menyimpulkannya.
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit (30%)	: Terbitan lengkap memuat vol, no, tahun dan daftar isi dan terindeks di Scopus Q3

Semarang, 22 September 2022

Penilai



Fithra Diany, S.Gz., M.Si.
 NIP. 198507272010122005

Unit kerja : Fakultas Kedokteran
 Bidang Ilmu : Gizi
 Jabatan/Pangkat : Penata Tk I/Lektor