

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

Judul Jurnal Ilmiah(Artikel) : The Effect of Different Type Drying Methods on Chemical Characteristics and Microbiology of Goat Milk Powder Kefir.

Jumlah Penulis : 3 orang

Status Pengusul : penulis *koresponden*

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Journal of Applied Food Technology
- b. Nomor ISSN : pISSN 2355-9152 and eISSN 2614-7076
- c. Volume, nomor, bulan tahun : Vol 7, No 1 (2020): 19–24
- d. Penerbit : Universitas Diponegoro
- e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.17728/jaft.6699>
- f. Alamat web jurnal : <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jaft/article/download/6699/4091>
- g. Terindek di SINTA 3

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri tanda pada kategori yang tepat) :

- Jurnal Ilmiah Internasional
- Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi
- Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimum Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input checked="" type="checkbox"/> V	Nasional Tidak Terakreditasi <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)		2		2,0
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		6		5,6
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		6		5,6
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)		6		5,6
Total = 100%		20		18,8
Nilai Pengusul =	0,4	x 18,80	=	7,52

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- a. Kelengkapan unsur isi artikel pada Journal of Applied Food Technology (hal 19-24) baik dan sesuai.
- b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan artikel cukup baik. Lingkup isi artikel dalam bidang ilmu pangan, khususnya tentang kajian metode pengeringan produk kefir. Hal ini sesuai dengan bidang keilmuan penulis, yakni ilmu dan teknologi pangan. Kedalaman ditunjukkan dari hasil analisis kimiawi dan sifat mikrobiologis produk kefir.
- c. Kecukupan dan kemutakhiran data/ informasi artikel tergolong baik. Banyak variable kimiawi dan organoleptic dianalisis. Penulisan artikel didukung lebih dari 82% Pustaka mutakhir.
- d. Kelengkapan unsur dan kualitas jurnal cukup baik. Journal of Applied Food Technology merupakan jurnal nasional terakreditasi peringkat Sinta 3, yang diterbitkan oleh Universitas Diponegoro, dengan No. ISSN: pISSN 2355-9152 and eISSN 2614-7076
- e. Artikel tidak ada indikasi plagiasi. Hasil cek Turnitin artikel memiliki Similarity index = 14%.

Semarang, 20 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) : The Effect of Different Type Drying Methods on Chemical Characteristics and Microbiology of Goat Milk Powder Kefir.

Jumlah Penulis : 3 orang

Status Pengusul : penulis *koresponden*

Identitas Jurnal Ilmiah :

a. Nama Jurnal : Journal of Applied Food Technology

b. Nomor ISSN : pISSN 2355-9152 and eISSN 2614-7076

c. Volume, nomor, bulan tahun : Vol 7, No 1 (2020): 19–24

d. Penerbit : Universitas Diponegoro

e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.17728/jaft.6699>

f. Alamat web jurnal : <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jaft/article/download/6699/4091>

g. Terindek di SINTA 3

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

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimum Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input checked="" type="checkbox"/>	Nasional Tidak Terakreditasi <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)		2		1,80
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		6		5,00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		6		5,30
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)		6		5,20
Total = 100%		20		17,30
Nilai Pengusul =	0,4	x 17,30	=	6,92

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Journal of Applied Food Technology adalah Jurnal Nasional Terakreditasi dengan indeks Sinta-3. Jurnal dapat memberikan informasi isi yang dapat ditelusuri dari laman.
2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan berkaitan dengan isi tulisan sudah disampaikan dan hasil pembahasan yang disampaikan cukup.
3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi : data dan informasi yang disampaikan cukup. Pustaka sebagai rujukan 40 dan 70% sumber primer. Similaritas naskah 14%.
4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal : Jurnal mempunyai informasi yang lengkap tentang template, bagaimana submit artikel, indexing. Kualitas terbitan cukup baik.

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 PertanianUndip