

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

Judul Artikel Ilmiah : Antioxidant Activity, Microbiological Quality, and Acceptability of Spontaneously Fermented Shrimp Sausage (*Litopenaeus vannamei*)

Penulis Artikel Ilmiah : Diana Nur Afifah*; Uchida T.S. Dewi; Rizka D. Anggraeni; A. Fahmy A. Tsani; Nurmasari Widyastuti; Faizah Fulyani; **Gemala Anjani**

Status Pengusul : Penulis Anggota

Identitas Jurnal Ilmiah :

a. Nama Jurnal : Journal of Food Quality

b. ISSN : 0146-9428 / 1745-4557

c. Nomor/Volume/Hal : /2022/1-8

d. Edisi (bulan/tahun) : Januari/2022

e. Penerbit : Hindawi

f. Jumlah halaman : 9 halaman

g. DOI artikel (Jika ada) : [10.1155/2022/5553432](https://doi.org/10.1155/2022/5553432)

h. Alamat web Jurnal : <https://www.hindawi.com/journals/jfq/about/>

i. Terindeks di : SCOPUS Q2 (0.54)

j. Turnitin : https://doc-pak.undip.ac.id/14206/1/Microbiological_Quality.pdf

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri pada kategori yang tepat)

Jurnal Ilmiah Internasional

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
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional tidak Terakreditasi	
	40			
a. Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isi artikel (10%)	4			3.00
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			10.00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12			10.00
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12			10.00
Nilai Total = (100%)	40			33.00
Nilai pengusul =			(40% x 33)/6=	2.20

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur : Baik

Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan : Ruang lingkup keilmuan Sesuai dengan bidang ilmu pengusul

Kecukupan & Kemutakhiran Data & Metodologi : Baik

Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit : Journal of Food Quality merupakan jurnal internasional terindex Scopus Q2 dengan SJR 0,54

Semarang,
 Penilai 1



Dra. Ani Margawati, M.Kes., Ph.D
 NIP 196505251993032001

Unit kerja : Fakultas Kedokteran
 Bidang Ilmu : Ilmu Gizi

Jabatan/Pangkat : Lektor Kepala / Pembina Tk I / IVb

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

Judul Artikel Ilmiah : Antioxidant Activity, Microbiological Quality, and Acceptability of Spontaneously Fermented Shrimp Sausage (*Litopenaeus vannamei*)

Penulis Artikel Ilmiah : Diana Nur Afifah*; Uchida T.S. Dewi; Rizka D. Anggraeni; A. Fahmy A. Tsani; Nurmasari Widyastuti; Faizah Fulyani; **Gemala Anjani**

Status Pengusul : Penulis Anggota

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Journal of Food Quality
 b. ISSN : 0146-9428 / 1745-4557
 c. Nomor/Volume/Hal : /2022/1-8
 d. Edisi (bulan/tahun) : Januari/2022
 e. Penerbit : Hindawi
 f. Jumlah halaman : 9 halaman
 g. DOI artikel (Jika ada) : [10.1155/2022/5553432](https://doi.org/10.1155/2022/5553432)
 h. Alamat web Jurnal : <https://www.hindawi.com/journals/jfq/about/>
 i. Terindeks di : SCOPUS Q2 (0.54)
 j. Turnitin : https://doc-pak.undip.ac.id/14206/1/Microbiological_Quality.pdf

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Ilmiah Internasional
 (beri \checkmark 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			4,00
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			11,00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12			11,00
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12			12,00
Nilai Total = (100%)	40			38,00
Nilai pengusul =			(40% x 38) / 6 =	2,53

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur : Jurnal internasional bereputasi terindeks di SCOPUS dengan SJR 0.54 dengan unsur yang telah lengkap dari abstract, introduction, methods, discussion, acknowledgments, dan references

Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan : Ruang lingkup penelitian mengenai aktivitas antioksidan, kualitas mikrobiologi dan penerimaan fermentasi sosis udang yang berkaitan dengan lama waktu fermentasi

Kecukupan & Kemutakhiran Data & Metodologi : Analisis aktivitas antioksidan menggunakan metode ABTS, vitamin E dengan HPLC, total LAB dengan plate count, pathogenic bacteria dengan metode angka yang paling mungkin, pH dengan kalibrasi pH, dan organoleptik

Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit : Penerbit lengkap memuat volume, tahun, dan daftar isi serta terindeks di SCOPUS

Semarang,
 Penilai 2



dr. Muflihatul Muhiroh, M.Si., Med., Ph.D
 NIP 198302182009122004

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