

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

Judul Artikel Ilmiah : Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca) Termodifikasi Enzimatik dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate)

Penulis Artikel Ilmiah : Diana Nur Afifah*, Lili Nor Indah Sari, Dwi Ratna Sari, Enny Probosari, Hartanti Sandi Wijayanti, **Gemala Anjani**

Status Pengusul : Penulis Anggota

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan
 b. ISSN : 2089-7693 / 2460-5921
 c. Nomor/Volume/Hal : 3/9/101-107
 d. Edisi (bulan/tahun) : September/2020
 e. Penerbit : Teknologi Pangan Indonesia dengan Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro
 f. Jumlah halaman : 7 halaman
 g. DOI artikel (Jika ada) : [10.17728/jatp.8148](https://doi.org/10.17728/jatp.8148)
 h. Alamat web Jurnal : <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/index>
 i. Terindeks di : SINTA 2
 j. Turnitin : <https://doi.org/10.17728/jatp.8148>
[pak.undip.ac.id/14165/1/Analisis Cookies Pisang.pdf](https://pak.undip.ac.id/14165/1/Analisis_Cookies_Pisang.pdf)

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri \checkmark 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 Diperoleh
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional tidak Terakreditasi	
a. Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isi artikel (10%)		25		1.80
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		7.5		6.00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		7.5		6.00
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)		7.5		6.00
Nilai Total = (100%)		25		19.80
Nilai pengusul =			(40% x 19.8) / 5 =	1.58

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur	: 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	: Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan merupakan jurnal nasional terakreditasi Sinta 2

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 : Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik dan Daya Terima Cookies Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca) Termodifikasi Enzimatis dan Tepung Kacang Hijau (Vigna radiate)

Penulis Artikel Ilmiah : Diana Nur Afifah*, Lili Nor Indah Sari, Dwi Ratna Sari, Enny Probosari, Hartanti Sandi Wijayanti, **Gemala Anjani**

Status Pengusul : Penulis Anggota

Identitas Jurnal Ilmiah :

a. Nama Jurnal : Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan

b. ISSN : 2089-7693 / 2460-5921

c. Nomor/Volume/Hal : 3/9/101-107

d. Edisi (bulan/tahun) : September/2020

e. Penerbit : Teknologi Pangan Indonesia dengan Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro

f. Jumlah halaman : 7 halaman

g. DOI artikel (Jika ada) : [10.17728/jatp.8148](https://doi.org/10.17728/jatp.8148)

h. Alamat web Jurnal : <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/index>

i. Terindeks di : SINTA 2

j. Turnitin : https://doc-pak.undip.ac.id/14165/1/Analisis_Cookies_Pisang.pdf

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri v 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 Diperoleh
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional tidak Terakreditasi	
		25		
a. Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isi artikel (10%)		2.5		2.00
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		7.5		7.20
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		7.5		7.00
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)		7.5		7.20
Nilai Total = (100%)		25		23.40
Nilai pengusul =			(40% x 23,40)/5 =	1.87

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur	: Jurnal nasional bereputasi terindeks di SINTA 2 dengan unsur yang telah lengkap dari abstrak, pendahuluan, metode penelitian, hasil dan pembahasan, kesimpulan, daftar pustaka, dan ucapan terima kasih
Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan	: Ruang lingkup penelitian mengenai kandungan zat gizi, pati resisten, indeks glikemik, beban glikemik dan daya terima cooking tepung pisang kepok yang dimodifikasi secara enzimatis dan tepung kacang hijau
Kecukupan & Kemutakhiran Data & Metodologi	: Rancangan Acak Lengkap (RAL) variasi formula tepung pisak kepok termodifikasi dan tepung kacang hijau dalam pembuatan cookies. Analisis proksimat sesuai prosedur AOAC : protein dengan metode Kjeldahl, karbohidrat dengan metode by difference, lemak dengan metode Soxhlet, kadar air dengan metode oven, kadar serat pangan dengan metode enzimetik gravimetri, kadar abu dengan metode pengabuan kering, pati resisten dengan metode Kim, analisis indeks glikemik dan beban glikemik dengan perhitungan. Referensi yang digunakan sebagian besar bersumber dari jurnal dan cukup update.
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	: Penerbit lengkap memuat volume, tahun, dan daftar isi serta terindeks di SINTA (Sinta 2)

Semarang,
 Penilai 2



Nurmasari Widyastuti, S.Gz., M.Si., Med
 NIP 198111052006042001
 Unit kerja : Fakultas Kedokteran
 Bidang Ilmu : Ilmu Kedokteran
 Jabatan/Pangkat : Lektor Kepala / Penata / IIIc