

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : The effect of antioxidant and antibacterial liquid smoke nanocapsules on catfish fillet (*pangasius sp.*) during storage at room temperature and cold temperature

Jumlah Penulis : Empat (Fronthea Swastawati, Ahmad Ni'matullah Al-Baari, Eko Susanto, Lukita Purnamayati)

Status Pengusul : penulis ke 3

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Carpathian Journal of Food Science and Technology
- b. Nomor ISSN : 2066-6845
- c. Vol, No., Bln Thn : Volume 11, No. 4, 2021
- d. Penerbit : North University of Baia Mare
- e. DOI artikel (jika ada) :
- f. Alamat web jurnal : [http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_11\(4\)_2019.pdf](http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_11(4)_2019.pdf)
- Alamat Artikel : [https://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Papers_11\(4\)/CJFST_11\(4\)2019_16.pdf](https://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Papers_11(4)/CJFST_11(4)2019_16.pdf)
- g. Terindeks : Scopus

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	
	40	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	4			
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	11			
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			
Total = (100%)	39			
Nilai Pengusul = 39 x (40%/3) = 5,2				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:

Penulisan sudah memenuhi standard normatif karya ilmiah akademis, metoda yang digunakan sesuai dan tepat digunakan pada penelitian sejenis ini. Tulisan terstruktur dengan baik dari abstrak, pendahuluan, metode penelitian, hasil dan pembahasan, kesimpulan, daftar pustaka.

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh antioksidan dan antibakteri nanokapsul asap cair pada filet ikan patin (*Pangasius sp.*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa nanokapsul asap cair efektif menghambat oksidasi lemak ikan lele yang ditunjukkan dengan PV dan TBA dapat diterima. Nanokapsul asap cair juga mampu menghambat aktivitas mikroba yang ditunjukkan dengan nilai TVBN dan TPC yang masih di bawah standar pada semua suhu dan lama penyimpanan.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Ide dasar penelitian ini sangat baik, metoda pendekatannya efektif dan relatif sederhana. Kombinasi asap cair (tongkol jagung dan tempurung kelapa) diolah menjadi nanokapsul menggunakan tiga enkapsulan yaitu gom arab, maltodekstrin, dan alginat dengan perbandingan masing-masing 1/6 : 4/6 : 1/6. Data/ informasi dan metodologi sudah mutakhir, namun ada 1 refeensi yang lebih dari 40 tahun yaitu : Alice, T.K, and Peter, E.S., Recovery of some volatile components from mango and guava, Technical Progress Report 128: Hawaii,1961.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Kualitas terbitan cukup baik dengan minimal kesalahan.

Semarang, 9 April 2023

Reviewer 1



Dr. Putut Har Riyadi, S.Pi., M.Si.

NIP. 197709132003121002

Unit Kerja : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Undip

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : The effect of antioxidant and antibacterial liquid smoke nanocapsules on catfish fillet (pangasius sp.) during storage at room temperature and cold temperature

Jumlah Penulis : Empat (Fronthea Swastawati, Ahmad Ni'matullah Al-Baari, Eko Susanto, Lukita Purnamayati)

Status Pengusul : penulis ke 3

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Carpathian Journal of Food Science and Technology
 b. Nomor ISSN : 2066-6845
 c. Vol, No., Bln Thn : Volume 11, No. 4, 2021
 d. Penerbit : North University of Baia Mare
 e. DOI artikel (jika ada) :
 f. Alamat web jurnal : [http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_11\(4\)_2019.pdf](http://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Vol_11(4)_2019.pdf)
 Alamat Artikel : [https://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Papers_11\(4\)/CJFST_11\(4\)2019_16.pdf](https://chimie-biologie.ubm.ro/carpathian_journal/Papers_11(4)/CJFST_11(4)2019_16.pdf)
 g. Terindeks : Scopus

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	
	40	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
e. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	4			3
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			9
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12			10
h. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			9
Total = (100%)	40			31
Nilai Pengusul = 31 x 40 % / 3 = 4,1				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:

Jurnal memiliki unsur IMRAD, namun tidak ada acknowledgement

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

.Ruang lingkup spesifik dengan pembahasan cukup mendalam namun korelasi antar pelakuan kurang mendalam.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Informasi cukup lengkap namun beberapa informasi kurang, missal keterangan gambar.
Metoda yang digunakan cukup baik namun kurang detil misal; perlakuan suhu.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Terbitan cukup baik /Q4 dan terindek SCOPUS tiap tahun terbit 3 kali.

Semarang,
Reviewer 2



Agus Trianto, S.T., M.Sc., Ph.D
NIP. 196903231995121001

Unit Kerja: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan