

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Characterization of tuna (Thunnus albacares) skin gelatin edible film incorporated with clove and ginger essential oils and different surfactants

Jumlah Penulis : Enam (F Sutrisno, E., Ningrum, A., Supriyadi, Munawaroh, H.S.H., Siti Aisyah and Susanto, E.)

Status Pengusul : penulis ke 6

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Food Research
- b. Nomor ISSN : 2550-2166
- c. Vol, No., Bln Thn : Volume 5, No. 2, 2021
- d. Penerbit : Rynnye Lyan Resources
- e. DOI artikel (jika ada) : [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(2\).285](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(2).285)
- f. Alamat web jurnal : <http://www.veterinaryworld.org/Vol.12/December-2019/2.html>
- g. Terindeks : Scopus

Alamat Artikel : www.veterinaryworld.org/Vol.12/December-2019/2.pdf

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

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%)	12			
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			
Total = (100%)	40			
Nilai Pengusul = 40 x (20%/4) = 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:

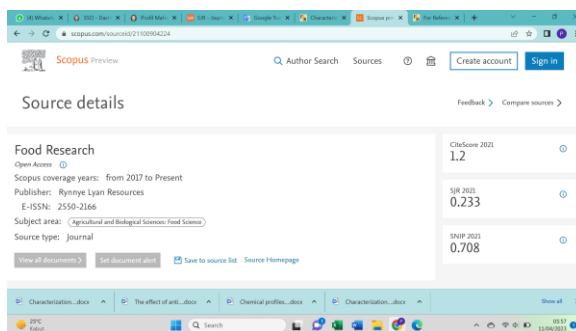
Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat fisik, aktivitas antioksidan, dan antimikroba dari edible film gelatin kulit tuna yang digabungkan dengan jahe, cengkih minyak atsiri, dan surfaktan. Hasil penelitian menunjukkan peningkatan ketebalan, nilai *b, dan nilai tertinggi (*b) pada GTF, tetapi tidak berpengaruh signifikan terhadap nilai *L dan *a. CTF dan CSF memiliki daya tarik yang lebih tinggi kekuatan dibandingkan dengan GTF, GSF, dan kontrol tetapi tidak berbeda nyata untuk elongasi saat istirahat untuk semua sampel.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Ide dasar penelitian ini sangat baik, metoda pendekatannya efektif dan relatif sederhana. Data/ informasi dan metodologi sudah mutakhir.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Kualitas terbitan cukup baik dengan minimal kesalahan. SJR 0,233, Terindeks Scopus Q3



Semarang, 11 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) : Characterization of tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatin edible film incorporated with clove and ginger essential oils and different surfactants

Jumlah Penulis : Enam (F Sutrisno, E., Ningrum, A., Supriyadi, Munawaroh, H.S.H., Siti Aisyah and Susanto, E.)

Status Pengusul : penulis ke 6

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Food Research
b. Nomor ISSN : 2550-2166
c. Vol, No., Bln Thn : Volume 5, No. 2, 2021
d. Penerbit : Rynnye Lyan Resources
e. DOI artikel (jika ada) : [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(2\).285](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(2).285)
f. Alamat web jurnal : <http://www.veterinaryworld.org/Vol.12/December-2019/2.html>
g. Terindeks : Scopus

Alamat Artikel : www.veterinaryworld.org/Vol.12/December-2019/2.pdf

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			3,5
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			9,5
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12			10
h. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			10
Total = (100%)	40			33
Nilai Pengusul = 33 x 40% / 5 = 2,6				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:**
Jurnal memiliki unsur IMRAD, lengkap dengan acknowledgement
- Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:**
.Ruang lingkup spesifik dengan pembahasan cukup mendalam dan komprehensif.
.....
- Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:**
Informasi cukup lengkap dan metoda yang digunakan cukup mutakhir.
.....
- Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:**
Terbitan cukup baik /Q3 dan terindek SCOPUS.
.....

Semarang,
Reviewer 2



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

Unit Kerja: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan