

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Effects of edible coatings of chitosan - fish skin gelatine containing black tea extract on quality of minimally processed papaya during refrigerated storage

Jumlah Penulis : Enam (A.S. Sekarina, Supriyadi, H.S.H. Munawaroh, E. Susanto, P.L. Show, A. Ningrum)

Status Pengusul : penulis ke 4

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Carbohydrate Polymer Technologies and Applications
- b. Nomor ISSN : 2666-8939
- c. Vol, No., Bln Thn : Volume 5, Juni, 2023
- d. Penerbit : Elsevier
- e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2023.100287>
- f. Alamat web jurnal : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666893923000087>

Alamat Artikel : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666893923000087/pdf?md5=4cd8d7524a294528abef6039a409abf8&pid=1-s2.0-S2666893923000087-main.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%)	2			
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	6			
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	6			
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	6			
Total = (100%)	20			
Nilai Pengusul = 20 x (20%/5) = 1,6				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:

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

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan edible coating dari gelatin ikan-kitosan yang diperkaya dengan black terhadap karakterisasi fisikokimia buah pepaya yang diproses secara minimal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak teh hitam konsentrasi 0%, 5%, 10%, dan 15% tidak berpengaruh nyata terhadap perubahan warna larutan yang dihasilkan ($p > 0,05$), sedangkan viskositas dan pH terjadi selama penambahan konsentrasi ke larutan pelapis yang bisa makan ($p < 0,05$). Sifat kimia pepaya yang diproses minimal seperti pH, total padatan terlarut, total asam titrasi, aktivitas antioksidan, dan total karotenoid meningkat karena proses pemasakan dan pengaruh zat terlarut yang terkandung dalam lapisan yang dapat dimakan selama penyimpanan.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Ide dasar penelitian ini sangat baik, metoda pendekatannya efektif dan relatif sederhana. Penelitian dilakukan melalui ekstraksi gelatin kulit ikan tuna dengan metode asam basa. Selanjutnya dilakukan pembuatan larutan edible coating berbahan dasar kitosan, gelatin, gliserol, dan teh hitam dengan konsentrasi berbeda yaitu 0%, 5%, 10%, dan 15%. Data/informasi dan metodologi sudah mutakhir.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Kualitas terbitan cukup baik dengan minimal kesalahan. Tidak terindeks Scopus, Jumal internasional terindeks pada basis data intemasional di luar kategori 2

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) : Effects of edible coatings of chitosan - fish skin gelatine containing black tea extract on quality of minimally processed papaya during refrigerated storage

Jumlah Penulis : Enam (A.S. Sekarina, Supriyadi, H.S.H. Munawaroh, E. Susanto, P.L. Show, A. Ningrum)

Status Pengusul : penulis ke 4

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Carbohydrate Polymer Technologies and Applications
- b. Nomor ISSN : 2666-8939
- c. Vol, No., Bln Thn : Volume 5, Juni, 2023
- d. Penerbit : Elsevier
- e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2023.100287>
- f. Alamat web jurnal : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666893923000087>

Alamat Artikel : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666893923000087/pdf?md5=4cd8d7524a294528abef6039a409abf8&pid=1-s2.0-S2666893923000087-main.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			2
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			6
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12			6
h. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12			5
Total = (100%)	40			19
Nilai Pengusul = 19 x 40% / 5 = 1,52				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:

Jurnal memiliki unsur IMRAD + acknowledgement

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

.Ruang lingkup spesifik dengan pembahasan mendalam dan komprehensif

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Informasi cukup lengkap dan metoda yang digunakan mutakhir dan tepat

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Terbitan terindek SCOPUS namun belum teridek SCIMAGO dan belum memiliki IF

Semarang,
Reviewer 2



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

Unit Kerja: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan