

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Innovation of Barracuda (*Sphyraena* sp.) Chikuwa With Microencapsulation Liquid Smoke Addition In Supporting Sdg's Goal 2

Jumlah Penulis : Tiga (Fronthea Swastawati, Eko Susanto, Marins Puspita)

Status Pengusul : penulis ke 2

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Journal of Advances in Food Science & Technology
- b. Nomor ISSN :
- c. Vol, No., Bln Thn : Volume 9, Issue 3. 2020
- d. Penerbit :
- e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.56557/jafsatsat/2022/v9i37817>
- f. Alamat web jurnal : <https://www.ikppress.org/index.php/JAFSAT/article/view/7817>
- Alamat Artikel : <https://www.ikppress.org/index.php/JAFSAT/article/view/7817#downloadTab>
- g. Terindeks : Google Scholar

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 <input type="text" value="20"/>	Nasional Terakreditasi <input type="text"/>	Nasional Tidak Terakreditasi <input type="text"/>	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	2			1.9
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	6			5.9
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	6			5.8
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	6			5.1
Total = (100%)	20			18.7
Nilai Pengusul = 40%/2x18.8=3.76				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:

Artike sesuai dengan format jurnal dan memenuhi kaedah penulisan ilmiah

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

Penelitian ini bertujuan memanfaatkan enkapsulasi asap cair pada produk chikuwa. Untuk menjawab tujuan tersebut, pembahasan artikel dilengkapi dengan data-data yang tercantum dalam tabel dan gambar yang mendukung tujuan.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Metode yang digunakan adalah *experimental laboratories* sesuai yang digunakan oleh penelitian lainnya. Data yang diperoleh dari penelitian ini menggunakan metode yang update. Dari 34 referensi yang digunakan masih ada yang 7 referensi yang terbitnya lebih dari 10 tahun.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Jurnal internasional tidak bereputasi tetapi daftar Pustaka masih ada yang berbahasa Indonesia sebanyak 20 buah.

Semarang, 11 April 2023

Reviewer 1

Prof. Dr. Ir. Eko Nurcahya Dewi, M.Sc.

NIP. 196111241987032001

Unit Kerja: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Innovation of Barracuda (*Sphyraena* sp.) Chikuwa With Microencapsulation Liquid Smoke Addition In Supporting Sdg's Goal 2

Jumlah Penulis : Tiga (Fronthea Swastawato, Eko Susanto, Marins Puspita)

Status Pengusul : penulis ke 2

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : Journal of Advances in Food Science & Technology
- b. Nomor ISSN :
- c. Vol, No., Bln Thn : Volume 9, Issue 3. 2020
- d. Penerbit :
- e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.56557/jafsatsat/2022/v9i37817>
- f. Alamat web jurnal : <https://www.ikppress.org/index.php/JAFSAT/article/view/7817>
- Alamat Artikel : <https://www.ikppress.org/index.php/JAFSAT/article/view/7817#downloadTab>
- g. Terindeks : Google Scholar

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 <input type="text" value="20"/>	Nasional Terakreditasi <input type="text"/>	Nasional Tidak Terakreditasi <input type="text"/>	
e. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	2			2
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	6			6
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	6			6
h. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	6			5
Total = (100%)	20			19
Nilai Pengusul = 19 x (40%/2) = 3,8				

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 penambahan mikroenkapsulasi asap cair terhadap karakteristik ikan barakuda chikuwa untuk mendukung tujuan SDG's 2. Metode penelitian eksperimental laboratorium menggunakan Rancangan Acak Lengkap. Hasil pengujian menunjukkan bahwa penggunaan asap cair mikroenkapsulasi dengan konsentrasi berbeda berpengaruh nyata terhadap semua parameter pengujian ($p < 0,05$).

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 kurang baik dengan banyak kesalahan, di antaranya penggunaan Bahasa Indonesia tanpa translate atau tanda khusus, padahal jurnal Internasional. Tidak konsisten antara sitasi dengan daftar Pustaka. Berikut contoh daftar Pustaka Bahasa Indonesia: Ramadayanti RA, Swastawati F, and Suharto S. Profil Asam Amino Dendeng Giling Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Penambahan Konsentrasi Asap Cair Yang Berbeda. Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology. 2019;14(2):136-140.

Semarang, 12 April 2023

Reviewer 2



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

NIP. 197709132003121002

Unit Kerja : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Undip