

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Karakteristik Edible Film dari Gelatin Kulit Ikan yang Berbeda
 Jumlah Penulis : Tiga. Kartika Desy Wijayani, Y. S. Darmanto, Eko Susanto*
 Status Pengusul : penulis ke 3/korespondensi
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan
 b. Nomor ISSN : 2685-3701
 c. Vol, No., Bln Thn : Volume 3, No 1. 2023
 d. Penerbit : Universitas Diponegoro
 e. DOI artikel (jika ada) : [10.14710/jitpi.2021.11412](https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.11412)
 f. Alamat web jurnal : [Vol 3, No 1 \(2021\) \(undip.ac.id\)](http://Vol%203,%20No%201%20(2021).undip.ac.id)
 Alamat Artikel : [KARAKTERISTIK EDIBLE FILM DARI GELATIN KULIT IKAN YANG BERBEDA | Wijayani | Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan \(undip.ac.id\)](http://KARAKTERISTIK%20EDIBLE%20FILM%20DARI%20GELATIN%20KULIT%20IKAN%20YANG%20BERBEDA%20|%20Wijayani%20|%20Jurnal%20Ilmu%20dan%20Teknologi%20Perikanan%20(undip.ac.id))
 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="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input type="checkbox"/>	Nasional Tidak Terakreditasi <input type="checkbox"/> 10	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)			1	0.9
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			3	2.9
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			3	2.9
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)			3	2.9
Total = (100%)			10	9.6
Nilai Pengusul = 40% x 9.6 = 3.84				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

- Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:**
Artikel sudah sesuai dengan format jurnal.
- Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:**
Penelitian ini membahas tentang perbedaan karakteristik edible film dari gelatin berbagai jenis ikan. Hasil dan pembahasan telah dilengkapi dengan karakteristik fisika dan kimia masing-masing gelatin. Hasil penelitian sudah dibandingkan dengan penelitian yang lainnya.
- Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:**
Data-data telah ditampilkan di dalam table dan gambar . Penelitian ini menggunakan 35 referensi, namun 14 referensi lebih dari 10 tahun.
- Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:**
Artikel diterbitkan pada jurnal nasional tidak terakreditasi.

Semarang,
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) : Karakteristik Edible Film dari Gelatin Kulit Ikan yang Berbeda
 Jumlah Penulis : Tiga. Kartika Desy Wijayani, Y. S. Darmanto, Eko Susanto*
 Status Pengusul : penulis ke 3/korespondensi
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Saintek Perikanan
 b. Nomor ISSN : 2549-0885
 c. Vol, No., Bln Thn : Volume 11, No1. 2015
 d. Penerbit : Universitas Diponegoro
 e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.14710/ijfst.11.1.34-40>
 f. Alamat web jurnal : <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/10560>
 Alamat Artikel : <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/10560/8403>
 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="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input type="checkbox"/>	Nasional Tidak Terakreditasi <input type="checkbox"/> 10	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)			1	1
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)			3	3
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)			3	2
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)			3	2
Total = (100%)			10	8
Nilai Pengusul = 8 x 40% = 3,2				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:

Penulisan sudah memenuhi standar 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:

enelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan bahan alami kayu secang yang digunakan untuk bahan pewarna dasar sebagai penggantian bahan pewarna sintesis rapid yang menghasilkan produk berkualitas baik sesuai standar nasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kulit ikan Nila tersamak dengan perlakuan pewarnaan menggunakan larutan kayu secang 20% memiliki kualitas samak yang terbaik. Uji hedonik parameter warna 3,933, parameter serat daging 4,467, parameter kulit 4,233 dan parameter sisik/nerf 4,467. Ketahanan gosok cat basah 4,500, ketahanan gosok cat kering 4,333, kekuatan tarik 1364,920 N/cm², kemuluran 58,327%, kekuatan sobek 208,640 N/cm². Hasil penelitian ini memenuhi syarat mutu Kulit Ular Air Tawar Samak Krom.

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, dengan daftar Pustaka belum up date, lebih dari 30 tahun. Misalnya: O'Flaherty, F., W.T. Roddy dan R.M. Lollar. 1978. The Chemistry and Technology of Leather volume II-Typesof Tannages. Robert E, Krieger Publishing Company Huntington, New York.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Kualitas terbitan sudah baik. Artikel diterbitkan pada jurnal nasional tidak terakreditasi. Tidak ada bukti korespondensi.

Semarang, 12 April 2023

Reviewer 2



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

NIP. 197709132003121002

Unit Kerja : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Undip