

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Effects of thermal treatments on the characterisation of microencapsulated chlorophyll extract of *Caulerpa racemosa*

Jumlah Penulis : Tiga (***Dewi, E. N.**, Purnamayati, L. and, Jaswir, I.)

Status Pengusul : penulis ke 1 (Satu) / Korespondensi

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : International Food Research Journal
- b. Nomor ISSN : 2231-7546
- c. Vol, No., Bln Thn : Volume 29 Nomor 6, Maret 2022
- d. Penerbit : Faculty of Food Science & Technology, Universiti Putra Malaysia.
- e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.47836/ifrj.29.6.05>
- f. Alamat web jurnal : <http://www.ifrj.upm.edu.my/ifrj-2022-29-issue-6.html>
Alamat Artikel : [http://www.ifrj.upm.edu.my/29%20\(06\)%202022/05%20-%20IFRJ21200.R2.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/29%20(06)%202022/05%20-%20IFRJ21200.R2.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 | | | 4 |
| b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%) | 12 | | | 12 |
| c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%) | 12 | | | 11 |
| d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%) | 12 | | | 11,5 |
| Total = (100%) | 40 | | | 38,5 |
| Nilai Pengusul = 0,6 x 38,5 = 23,1 | | | | |

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:

Kelengkapan unsur penulisan dan kualitas penerbit termasuk yang sangat baik, karena ditulis dalam jurnal q3.

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

Ruang lingkup sudah sangat sesuai dengan bidang penulis.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Kemutakhiran metodologi dan pembahasan yang ditampilkan sangat baik, hal ini terlihat pada data yang didapat merupakan data yang sangat penting bagi dunia pengolahan perikanan di Indonesia. Pustaka yang dipakai juga menunjukan Pustaka yang baru.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Unsur lengkap dan kualitas terbitan baik scopus Q3

Semarang, 10 April 2023

Reviewer 1

Prof. Ir. Muslim, M.Sc., Ph.D

NIP. 196004041987031002

Unit Kerja: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Effects of thermal treatments on the characterisation of microencapsulated chlorophyll extract of *Caulerpa racemosa*
 Jumlah Penulis : Tiga (*Dewi, E. N., Purnamayati, L. and, Jaswir, I.)
 Status Pengusul : penulis ke 1 (Satu) / Korespondensi
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : International Food Research Journal
 b. Nomor ISSN : 2231-7546
 c. Vol, No., Bln Thn : Volume 29 Nomor 6, Maret 2022
 d. Penerbit : Faculty of Food Science & Technology, Universiti Putra Malaysia.
 e. DOI artikel (jika ada) : <https://doi.org/10.47836/ifrj.29.6.05>
 f. Alamat web jurnal : <http://www.ifrj.upm.edu.my/ifrj-2022-29-issue-6.html>
 Alamat Artikel : [http://www.ifrj.upm.edu.my/29%20\(06\)%202022/05%20-%20IFRJ21200.R2.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/29%20(06)%202022/05%20-%20IFRJ21200.R2.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 40 | Nasional Terakreditasi <input type="text"/> | Nasional Tidak Terakreditasi <input type="text"/> | |
| e. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%) | 4 | | | 4 |
| f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%) | 12 | | | 11,4 |
| g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%) | 12 | | | 11,8 |
| h. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%) | 12 | | | 11,5 |
| Total = (100%) | 40 | | | 38,7 |
| Nilai Pengusul = 0,6 x 38,7 = 23,22 | | | | |

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

2. Kesesuaian dan kelengkapan unsur isi jurnal:

Kelengkapan unsur isi jurnal sesuai dg tempelate jurnal (abstract, introduction, methods, results, discussion, conclusion, acknowledgement, and references). Indeks Turnitin 15%

3. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

Ruang lingkup artikel sesuai dengan bidang ilmu pengusul. Pembahasan cukup baik dengan spirulina dengan kajian dan analisis dari beberapa perlakuan untuk pembentukan enkapsulasi memberikan performa yg lebih baik dari control, baik dari sisi penampakan warna, kandungan sel dan manfaat. Pembahasan ditunjang dg referensi sebanyak 31 referensi dari 54 total referensi yg digunakan (57%)

4. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Data yang ditampilkan bagus, meliputi data table, grafik, dokumentasi performa larutan perlakuan dan hasil dari analisis SEM dengan berbagai perlakuan (perbedaan temperatir dan waktu pemanasan) dengan membandingkan control sebagai indicator perlakuan penelitian. Metodologi penelitian disajikan dg baik sbg penelitian eksperimen laboratorium. Referensi yg digunakan dalam 10 tahun terakhir sebanyak 49 referensi dari 54 total referensi yg digunakan (90%)

5. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Kualitas jurnal internasional Q3 (SJR = 0,3)

Semarang, 07 April 2023

Reviewer 2

Prof. Dr. Agusti Dian Purnama Fitri, S.Pi., M.Si

NIP. 197310021998032001

Unit Kerja: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan