

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

Judul Artikel Ilmiah : The characteristics of noodles produced from tuber and leaf of taro (*Colocasia esculenta* L. Schott)
 Penulis Artikel Ilmiah : Afifah, D.N.*, Imanianti, A., Rachmawati, T., Nindita, Y., Anjani, G., Syaquy, A., Pratiwi, S.N.
 Status Pengusul : Penulis Pendamping
 Identitas Jurnal Ilmiah :
 a. Nama Jurnal : Food Research
 b. ISSN : 25502166
 c. Nomor/Volume/Hal : 2/7/154-163
 d. Edisi (bulan/tahun) : April/2023
 e. Penerbit : RYNNYE J.YAN RESOURCES
 f. Jumlah halaman : 10 halaman
 g. DOI artikel (Jika ada) : <http://doi.org/10.30605/fr.v2i2.807>
 h. Alamat web Jurnal : <http://www.myfoodresearch.com>
 i. Terindeks di : SCOPUS Q3 (SJR 0,233)
 j. Turnitin : https://doi-pak.unidp.ac.id/18627/1/19__fr_2021_807_afifah.pdf

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

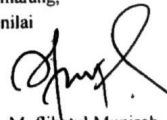
I. Hasil Penilaian Peer Review

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Karya Ilmiah (isikan di kolom yang sesuai)			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional tidak Terakreditasi	
	35			
a. Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isi artikel(10%)	4			
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	11			
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	11			
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	11			
Nilai Total = (100%)	35			35,00
Nilai pengusul =			(40% x 35/6) =	2,33

KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEW

Kelengkapan dan Kesesuaian Unsur : memiliki unsur artikel yang sesuai, mulai dari abstrak, introduction, method, result, discussion, conclusion
Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan : membahas karakteristik mie dengan akar dan daun taro secara lengkap dan jelas
Kecukupan & Kemutakhiran Data & Metodologi : Metode lengkap dan jelas, tehnik yang digunakan sesuai perkembangan. Substitusi tepung taro 0%, 40%, 100% dan daunnya 0% dan 100% menghasilkan 6 variasi mie kering. Dilakukan pengujian energi, karbohidrat, lemak, protein, air, abu, serat pangan, daya cerna pati, aktivitas antioksidan, dan indeks glikemik.
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit : Jurnal terindex Scopus Q3 dengan SJR 0,233

Semarang,
 Penilai



dr. Muflihatul Muniroh, M.Si.Med, Ph.D
 NIP 198302182009122004

Unit kerja : Fakultas Kedokteran
 Bidang Ilmu : Bagian Fisiologi
 Jabatan/Pangkat : Lektor