

C22

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

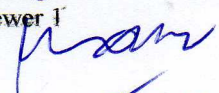
Judul Karya Ilmiah/Artikel : Karakteristik Fish Burger Dari Surimi Ikan Lele (*Clarias sp*) Dengan Penambahan Egg White Powder
 Jumlah Penulis : 3 (tiga)
 Status Pengusul : ~~Penulis pertama/~~ penulis ke 2./ ~~penulis korespondensi~~ **
 Penulis Karya Ilmiah : Annisa Gresta Yovanda, Eko Nurcahya Dewi, Ulfah Amalia
 Identitas Karya Ilmiah : a. Nama Prosiding : Seminar Nasional & Pameran Pangan
 b. No. ISBN : 978-602-6865-01-4
 c. Tahun Terbit, : 2016
 Tempat Pelaksanaan : Indonesia
 d. Penerbit :
 e. Alamat web prosiding : -
 Alamat web artikel : http://eprints.undip.ac.id/50448/
 g. Terindeks di (jika ada) : -

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Prosiding Forum Ilmiah Internasional
 (beri ✓ pada kategori yang tepat) Prosiding Forum Ilmiah Nasional.....
 Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Prosiding		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional 30	Nasional 10	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)		1	1
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		3	1.6
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		3	2.6
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)		3	2
Total = (100%)		10	7.2
Nilai Pengusul =	40% = 2 =		1.44

Catatan Penilaian Paper oleh Reviewer : Sesuai kompetensi Pengusul. Pengunaan putih telur w/ melihat surimi ikan lele yg kekuatan gelnya rendah kmr mengandung le-
 maki & protein seroklasma yg tinggi. Hasil ter-
 baik didapat dari konsentrasi surimi 70%. Alat,
 Selidik & analisis sederhana panel kualitatif.

- 2 mutakhir 40
 - mutakhir = $\frac{33}{40} = 82.5$
 (> 2005)
 = $\frac{26}{30} \times 3 = 2.6$
 - Diskusi = $\frac{19}{40} = 47.5$
 = $\frac{16}{30} \times 3 = 1.6$

Semarang, 22/11/2018.
 Reviewer I

 Prof. Norma Affati, M.Sc., Ph.D
 NIP. 195511101982032001
 Unit kerja : FPIK UNDIP

LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : PROSIDING ILMIAH

Judul Karya Ilmiah/Artikel : Karakteristik Fish Burger Dari Surimi Ikan Lele (*Clarias* sp) Dengan Penambahan Egg White Powder

Jumlah Penulis : 3 (tiga)

Status Pengusul : ~~Penulis pertama~~/ penulis ke 2./ ~~penulis korespondensi~~ **

Penulis Karya Ilmiah : Annisa Gresta Yovanda, **Eko Nurcahya Dewji**, Ulfah Amalia

Identitas Karya Ilmiah :

a. Nama Prosiding : Seminar Nasional & Pameran Pangan

b. No. ISBN : 978-602-6865-01-4

c. Tahun Terbit, : 2016

Tempat Pelaksanaan : Indonesia

d. Penerbit :

e. Alamat web prosiding :-

Alamat web artikel : <http://eprints.undip.ac.id/50448/>

g. Terindeks di (jika ada) :-

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Prosiding Forum Ilmiah Internasional

(beri ✓ pada kategori yang tepat) Prosiding Forum Ilmiah Nasional.....

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Prosiding		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional 30	Nasional 10	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)		1	1.0
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		3	2.6
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		3	2.5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)		3	2.8
Total = (100%)		10	8.9 x 40 : 2
Nilai Pengusul =			1.78

Catatan Penilaian Paper oleh Reviewer :

- Sesuai dengan bidang keilmuan
- Kelengkapan unsur isi paper lengkap
- Kualitas terbitan bagus
- Substansi Materi cukup menarik
- Kedalaman info pembahasan = $26/40 = 62.5\% = \frac{26}{30} \times 3 = 2.6$
- Kemutakhiran informasi = $22/40 = 55\% = \frac{22}{30} \times 3 = 2.5$

Semarang, 24 Nov 2018
 Reviewer 2



Prof. Dr. Ir. Slamet Budi Prayitno, M.Sc
 NIP. 195506281981031005
 Unit kerja : FPIK Undip