

C18
10

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

Judul Karya Ilmiah/Artikel : Nutritional comparison of *Spirulina* sp powder by solid-state fermentation using *Aspergillus* sp (FNCL 6088) and *Lactobacillus plantarum* (FNCL 0127)

Jumlah Penulis : 2 (dua)

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

Penulis Karya Ilmiah : **Eko Nurcahya Dewi**, Ulfah Amalia

Identitas Karya Ilmiah : a. Nama Prosiding : IOP Conf. Series : Earth and Environmental Science.
 b. No. ISBN : -
 c. Tahun Terbit, : 2018
 Tempat Pelaksanaan : Indonesia
 d. Penerbit : IOP
 e. Alamat web prosiding :
<http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/102/1/012024>
 Alamat web artikel :
<http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/102/1/012024/pdf>
 g. Terindeks di (jika ada) : Scopus

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Prosiding Forum Ilmiah Internasional
 Prosiding Forum Ilmiah Nasional.....

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Prosiding		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional	
	30	10	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)	3		3
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	9		4.8
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	9		6
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)	9		8
Total = (100%)	30		21.8
Nilai Pengusul =		60% =	13.08

Catatan Penilaian Paper oleh Reviewer : Semai kongresensi Pengusul. Turut hadir 11%. Teknik solid-state fermentation /SSF mampu memperbaiki profil protein tepung spirulina. Agen mikroorganisme yg digunakan Aspergillus & lactobacillus plantarum. Teknik ini mutlak dari segi biaya & pemerja. sumber data DIKTI 2016. pustaka hanya 8. Slak memadai.

Σ pustaka = 8 buah
 mutakhir = $\frac{4}{8} = 50$
 (>2007) = $\frac{20}{30} \times 9 = 6.$

Diskusi = $\frac{3}{8} = 37.5$
 = $\frac{16}{30} \times 9 = 4.8.$

Semarang, 22/11/2018.
 Reviewer 1 *[Signature]*

Prof. Norma Afiati, 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 : Nutritional comparison of *Spirulina* sp powder by solid-state fermentation using *Aspergillus* sp (FNCL 6088) and *Lactobacillus plantarum* (FNCL 0127)

Jumlah Penulis : 2 (dua)

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

Penulis Karya Ilmiah : Eko Nurcahya Dewi, Ulfah Amalia

Identitas Karya Ilmiah : a. Nama Prosiding : IOP Conf. Series :
Earth and Environmental Science.
b. No. ISBN : -
c. Tahun Terbit, : 2018
Tempat Pelaksanaan : Indonesia
d. Penerbit : IOP
e. Alamat web prosiding :
<http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/102/1/012024>
Alamat web artikel :
<http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/102/1/012024/pdf>
g. Terindeks di (jika ada) : Scopus

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Prosiding Forum Ilmiah Internasional
 (beri \checkmark pada kategori yang tepat) Prosiding Forum Ilmiah Nasional.....

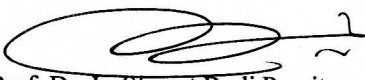
Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Prosiding		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional 30	Nasional 10	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)	3		2.7
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	9		4.8
c. Kecukupan dan kemutahiran data/informasi dan metodologi (30%)	9		7.5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)	9		8.8
Total = (100%)	30		23.8 x 60%
Nilai Pengusul =			14.28

Catatan Penilaian Paper oleh Reviewer :

- Sesuai dengan bidang keilmuan. Prosiding internasional terindeks
- Kelengkapan isi paper, lengkap
- Kualitas dan unsur-unsurnya prosiding baik
- Substansi, melaial, cukup baik dan bermanfaat ses nyata
- Kedalaman pembahasan = $\frac{3}{8} \times 37.5\% = \frac{16}{30} \times 9 = 4.8$
- Kemutahiran informasi = $\frac{4}{8} = 50\% = \frac{25}{50} \times 9 = 7.5$
- Simulasi 11% dan student paper 3% only
- Rujukan pustaka kurang banyak

Semarang, 24 Nov 2018
 Reviewer 2


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