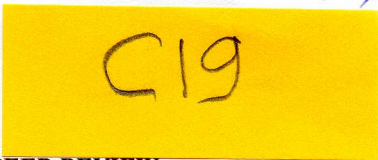


C19



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

Judul Karya Ilmiah/Artikel : The application of microencapsulated phycocyanin as a blue natural colorant to the quality of jelly candy

Jumlah Penulis : 3 (tiga)

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

Penulis Karya Ilmiah : Eko Nurcahya Dewi, Retno Ayu Kurniasih, Lukita Purnamayati

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/10.1088/1755-1315/116/1/012047

Alamat web artikel :  
http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/116/1/012047/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 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">30</span>	Nasional <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">10</span>	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)	3		3
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	9		5.4
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	9		8.7
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)	9		8
<b>Total = (100%)</b>	<b>30</b>		<b>25.1</b>
<b>Nilai Pengusul =</b>		60% =	15.06

Catatan Penilaian Paper oleh Reviewer: Penelitian layan sesuai konvensi pengusul. Turnitin 2%. Aplikasi pewarna biru makanan bentuk mikrosuspensi berbagai permen jelly. Alat & analisis menggunakan metode yang diperlukan. Sumber data DIKTI 2017.

$\Sigma$  persentase = 23

persentase =  $\frac{22}{23} = 95.7$   
( $\rightarrow 2007$ )

=  $\frac{29}{30} \times 9 = 8.7$

Semarang, 22/11/2018.  
Reviewer 1

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

Diskusi =  $\frac{10}{23} = 43.5$   
=  $\frac{18}{30} \times 9 = 5.4$

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

Judul Karya Ilmiah/Artikel : The application of microencapsulated phycocyanin as a blue natural colorant to the quality of jelly candy

Jumlah Penulis : 3 (tiga)

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

Penulis Karya Ilmiah : **Eko Nurcahya Dewi**, Retno Ayu Kurniasih, Lukita Purnamayati

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/10.1088/1755-1315/116/1/012047>

Alamat web artikel :

<http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/116/1/012047/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	Nasional	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)	30	10	3.0
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	9		6.6
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	9		9.0
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)	9		8.8
<b>Total = (100%)</b>	<b>30</b>		<b>27.4</b>
<b>Nilai Pengusul =</b>			<b>16.44</b>

Catatan Penilaian Paper oleh Reviewer :

- Sesuai dengan bidang keilmuan - prosiding int terindeks
- materi publikasi cukup baik dan aplikatif
- Kualitas Terbitan bagus, isi paper lengkap
- Kedalaman pembahasan =  $10/23 = 43.5\% = \frac{22}{30} \times 9 = 6.6$
- Kemutakhiran informasi =  $22/23 = 95.6\% = \frac{30}{30} \times 9 = 9$
- Similarity 0%, no student paper

Semarang, 24 XN 2018  
 Reviewer 2



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