

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

- Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Physiochemical and Sensory Characteristics of Green Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water Kefir
- Jumlah Penulis : 3 orang (**Bambang Dwiloka**, Heni Rizqianti, and Bhakti Etza Setiani)
- Status Pengusul : Corresponding author
- Identitas Jurnal Ilmiah :
- a. Nama Jurnal : International Journal of Food Studies
 - b. Nomor ISSN : 2182 - 1054
 - c. Volume, nomor, bulan : Volume 9, Nomor 2, October, 2020 tahun
 - c. Penerbit : ISEKI-Food Association (IFA)
 - d. DOI Artikel : <https://dx.doi.org/10.3923/ijfs.2014.116.123>
 - e. Alamat web jurnal : <https://www.iseki-food-cjournal.com/ojs/index.php/e-journal/article/view/793>
 [PDF, Artikel] : <https://www.iseki-food-cjournal.com/ojs/index.php/e-journal/article/view/793/288>
 [Turnitin web] : <https://doc-pak.undip.ac.id/3849/1/Turnitin%20C1.pdf>
 - g. Terindeks di Scimago dan Scopus, Impact Factor : Q.4 SJR 2019 : 0.2
<https://www.scopus.com/sourceid/21100781875>

- Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : ☒ Jurnal Ilmiah Internasional / Internasional bereputasi
 (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 ☐	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	4,00			4,00
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12,00			11,00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12,00			11,00
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12,00			11,00
Total = (100%)	40,00			37,00

Nilai Pengusul = 60%*37 = 22,2

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer 1 :

1. Kelengkapan unsur isi jurnal:

Unsur isi jurnal lengkap sesuai template jurnal. Mulai abstrak, pendahuluan, metode, pembahasan dan daftar pustaka

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan baik. Temuan dari hasil-hasil penelitian terungkap secara jelas dan sangat baik, yang didukung dengan pembahasan serta referensi yang memadai dan komprehensif.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

Kemutakhiran data/ informasi jurnal baik : 58 buah referensi, 5 text books (semuanya AOAC), 53 jurnal (81,13% mutakhir → 2010 – 2019, DOI lengkap)

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Kualitas terbitan / jurnal baik. Diterbitkan pada International Journal of Food Studies, No. ISSN: 2182 - 1054, diterbitkan oleh ISEKI-Food Association (IFA), dengan SJR 2019: 0.199

Semarang, 10 November 2020

Reviewer 1

Prof. Dr. Ir. Anang M. Legowo, M.Sc.

NIP 196004171986091001

Unit kerja : Fak Peternakan dan Pertanian UNDIP

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Physiochemical and Sensory Characteristics of Green Coconut (*Cocos nucifera* L.) Water Kefir

Jumlah Penulis : 3 orang (**Bambang Dwiloka**, Heni Rizqiati, and Bhakti Etza Setiani)

Status Pengusul : Corresponding author

Identitas Jurnal Ilmiah :

- a. Nama Jurnal : International Journal of Food Studies
- b. Nomor ISSN : 2182 - 1054
- c. Volume, nomor, bulan tahun : Volume 9, Nomor 2, October, 2020
- c. Penerbit : ISEKI-Food Association (IFA)
- d. DOI Artikel : <https://dx.doi.org/10.3923/ijfs.2014.116.123>
- e. Alamat web jurnal : [Journal web]:
<https://www.iseki-food-cjournal.com/ojs/index.php/e-journal/article/view/793>
 [PDF, Artikel] : <https://www.iseki-food-cjournal.com/ojs/index.php/e-journal/article/view/793/288>
 [Turnitin web] : <https://doc-pak.undin.ac.id/3849/1/Turnitin%20C1.pdf>
- g. Terindeks di Scimago dan Scopus, Impact Factor Q.4 SJR 2019 : 0.2
<https://www.scopus.com/sourceid/21100781875>

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : ☒ Jurnal Ilmiah ~~Internasional~~ Internasional bereputasi
 (beri $\checkmark$ 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 ☐	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	4,00			4,00
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12,00			11,00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12,00			11,00
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12,00			12,00
Total = (100%)	40,00			38,00

Nilai Pengusul = 60 % x 38 = 22,8

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

1. Kelengkapan unsur isi jurnal:

Cukup lengkap dalam penampilan isi artikelnya, seperti adanya abstrak s/d referensi, tabel dan figure.

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:

Lingkup kedalaman telah dijabarkan sesuai dengan tema terkait yang didukung oleh referensi yang sesuai dengan parameternya.

3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:

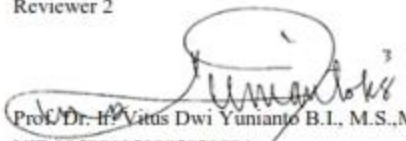
Uraian dalam artikel cukup dalam pembahasannya, sesuai dengan parameternya dan didukung dengan 80% referensinya terbitan dalam 10 tahun terakhir.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan:

Merupakan jurnal dengan SJR IF 0.2 (tahun 2019), tata layout setara dengan kriteria jurnal internasional, mudah diakses dalam websitenya (<https://www.iseki-food-cjournal.com/ojs/>). Penerbit : ISEKI-Food Association (IFA). Terindex di Scimago dan Scopus.

Semarang, November 2020

Reviewer 2


 Prof. Dr. H. Vito Dwi Yunianto B.I., M.S., M.Sc.
 NIP 195906151985031004
 Unit kerja : Fak Peternakan dan Pertanian UNDIK