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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Lactic Acid Bacteria During Fish Fermentation (Rusip)

Jumlah Penulis
Penulis Jurnal Ilmiah
Status Penulis
Identitas Jurnal Ilmiah
: 4 Orang
: Neti Yuliana, Dyah Koesoemawardani, Susilawati, Yessi Kurniati
: Penulis Pertama / Penulis Korespondensi
: a. Nama Jurnal : MOJ Food Processing \& Technology
b. Nomor ISSN : 2381-182X
c. Vol/No/Bulan/Tahun : Vol. 6, Issue 2, Maret, 2018
d. Penerbit : MedCrave Group
e.DOI Artikel (jika ada)
f. Alamat Web Jurnal
g. Terindek di : Google Scholar, Portico Base, WorldCat, Road

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri tanda V pada kategori yang tepat)

$\square$ Jurnal Ilmiah Internasional (Tidak Memiliki Faktor Dampak, Thomson Reuters/ SJR )
v Jurnal Ilmiah Internasional (Terindek Database Internasional selain Scopus / Thomson Reuters
Jurnal Ilmiah Internasional (Memiliki Faktor Dampak - Thomson Reuters/ SJR) Jurnal Ilmiah Internasional (Edisi Khusus/ Suplemen)*

Hasil Penilaian Peer Review :

|  | Komponen yang dinilai | Nilai Maksimum Jurnal Ilmiah Internasional : |  |  | Nilai yang Diberikan Penilai (NP) |
| :---: | :---: | :---: | :---: | :---: | :---: |
| No. |  | Memiliki Faktor Dampak - <br> Thomson Reuters/ SJR | Tidak Memiliki Faktor Dampak, Thomson Reuters/ SJR | Terindek Database <br> Internasional <br> Selain <br> Scopus atau <br> Thomson <br> Reuters |  |
| a | Orisinalitas (20\%) <br> (Memperlihatkan keaslian dan kebaruan gagasan) | 8 | 6 | 4 | $3$ |
| b. | Kedalaman Kajian (40\%) <br> (Melakukan analisis, eksplorasi, dan elaborasi terhadap masalah yang dibahas berdasarkan kaidah-kaidah ilmiah yang berlaku dalam penelitian dan pengkajian; mengandung kebenaran ilmiah, ketuntasan kajian, kesistematisan pembahasan, dan didukung dengan pustaka vang relevan) | 16 | 12 | 8 |  |
| c. | Kebermanfaatan (10\%) <br> (Memberikan manfaat bagi kemajuan ilmu dan solusi bagi masalah yang dihadapi masyarakat) | 4 | 3 | 2 | 2 |
| d. | Relevansi karya dengan keahlian (20\%) (Memiliki keselarasan antara karya ilmiah dengan penelitian magister/ doktor dan bidang penugasannya) | 8 | 6 | 4 | 4 |
| e. | Kelengkapan unsur Jurnal Ilmiah (10\%) (Mencakup prakata, daftar Isi, editor, ISSN, dan kelengkapan lain) | 4 | 3 | 2 | $1$ |
|  | Total (100\%) | 40 | 30 | 20 | 17 |
|  | tatan Penilaian ARTIKEL oleh Reviewer: <br> Abstraet ode An Pyonitorx li abanat wis | CPrs Cuila | fidde un | L dicuan |  |

Nilai Pengusul $=B P \times N P=\ldots, 6 \ldots . .6 . .6$.
Ket : Bobot Peran (BP) : Sendiri $=1$; Ketua $=0,6$; Anggota $=0,4$ dibagi jumlah anggota

Bandar Lampung,
Penilai \$ejawat I / II / III (Lingkari salah satu)
Prof. Dr.Tr. Murhadi, M.Si
NIP. 196403261989021001
Fakultas: Pertanian Universitas Lampung

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

| Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) | : Lactic Acid Bacteria During Fish Fermentation (Rusip) |  |
| :--- | :--- | :--- |
| Jumlah Penulis | $:$ 4 Orang |  |
| Penulis Jurnal Ilmiah | : Neti Yuliana, Dyah Koesoemawardani, Susilawati, Yessi Kurniati |  |
| Status Penulis | $:$ Penulis Pertama / Penulis Korespondensi |  |
| Identitas Jurnal Ilmiah | : a. Nama Jurnal | $:$ MOJ Food Processing \& Technology |
|  | b. Nomor ISSN | $: 2381-182 X$ |
|  | c. Vol/No/Bulan/Tahun | $:$ Vol. 6, Issue 2, Maret, 2018 |
|  | d. Penerbit | $:$ MedCrave Group |
|  | e.DOI Artikel (jika ada) | $: 10.15406 /$ mojpt.2018.06.00167 |
|  | f. Alamat Web Jurnal | $:$ https://medcraveonline.com/MOIFPT/lactic-acid-bacteria-during-fish-fermentation-rusip.html |
|  | g. Terindek di | $:$ Google Scholar, Portico Base, WorldCat, Road |

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah
(beri tanda V pada kategori yang tepat)
: Jurnal Ilmiah Internasional (Memiliki Faktor Dampak - Thomson Reuters/ SJR)
$\square$ Jurnal Ilmiah Internasional (Tidak Memiliki Faktor Dampak, Thomson Reuters/ SJR)
Jurnal Ilmiah Internasional (Terindek Database Internasional selain Scopus / Thomson Reuters
Jurnal Ilmiah Internasional (Edisi Khusus/ Suplemen)*

Hasil Penilaian Peer Review :


## Catatan Penilaian ARTIKEL oleh Reviewer:

1. Dalam fermentasi alami, informasi tentang jenis mikroba aktif saja tidak cukup, perlu juga mengetahui jumlah masing-masing mikroba aktif sehingga dapat diketahui jenis mikroba yang dominan aktif pada setiap tahap fermentasi. (2) Thema karya ilmiah sesuai dengan bidang keahlian pengusul.

## Nilai Pengusul $=\mathbf{B P} \times \mathbf{N P}=\mathbf{0 , 6} \times 13,00=\mathbf{7 . 8 0}$

Ket : Bobot Peran (BP) : Sendiri $=1$; Ketua $=0,6$; Anggota $=0,4$ dibagi jumlah anggota

Bandar Lampung, 21 Oktober 2021
Penilai Sejawat I / II / III (Lingkari salah satu)


Prof. Dr.Eng. Ir. Udin Hasanudin, M.T
NIP. 196401061988031002
Fakultas: Pertanian Universitas Lampung

