

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

Judul Karya Ilmiah (Artikel) : Moisture Sorption Isotherm of Natural Condiment Cube made from Juice Water of Katsuobushi plant, coated with edible coating and stored at ambient temperature

Jumlah Penulis : 7 Orang (F. Mentang; RI. Montolalu; **Henny A. Dien**; MA Djohar; Y Katiandagho; AUI Meko; S. Berhimpon)

Status Pengusul : ~~Penulis pertama~~/Penulis ke: 3 /~~Penulis korespondensi~~\*\*

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama jurnal : IOP conf. Series: Earth and Environmental Science  
b. Volume/Nomor : 278(1),012045  
c. Edisi (bln/thn) : 2019  
d. Penerbit : IOP Publishing Ltd  
e. ISSN : 1742-6596 (online), 1742-6588 (print)  
f. DOI artikel : 10.1088/1742-6596/953/1/012014  
g. Alamat web jurnal : <http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/278/1/012045>  
h. Terindeks di : Thomson Reuters (Web of Science), Scopus, GeoBase, Georef, Compendex, Inspec, Chemical Abstracts Service

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :  Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional/Nasional Terindeks di DOAJ, CABI  
(beri √ pada kategori yang tepat)

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional bereputasi <input checked="" type="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input type="checkbox"/>	Nasional *** <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	4			4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12			10
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12			11
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12			12
<b>Total = (100%)</b>	<b>40</b>			<b>37</b>
<b>Nilai Pengusul = 90% x 37 = 33,3</b>				

KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal	Analisis telah menulis artikel ini lengkap, judul jelas, abstrak telah mencakup semua aspek. Pendahuluan jelas, metode terinci, hasil disajikan tabel dan gambar, kesimpulan mengaitkan tujuan.
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Pembahasan cukup mendalam, yg temuan baru dengan membandingkan temuan terdahulu.
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi Metodologi	Metode sudah lama tapi mutakhir, kesimpulan mengaitkan tujuan penelitian.
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	penerbit bereputasi, terindex Thomson Reuters, Scopus, Geo Base, dll. Abstrak artikel direview.

Manado, Agustus 2019  
Reviewer 1



Prof. Ir. Farnis B. Boneka, MSc  
NIP. 19571229 198503 1 004  
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi

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

Judul Karya Ilmiah (Artikel) : Moisture Sorption Isotherm of Natural Condiment Cube made from Juice Water of Katsuo bushi plant, coated with edible coating and stored at ambient temperature

Jumlah Penulis : 7 Orang (F. Mentang; RI. Montolalu; Henny A. Dien; MA Djohar; Y Katiandagho; AUI Meko; S. Berhimpon)

Status Pengusul : ~~Penulis pertama~~ / Penulis ke: 3 / ~~Penulis korespondensi~~\*\*

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama jurnal : IOP conf. Series: Earth and Environmental Science  
b. Volume/Nomor : 278(1),012045  
c. Edisi (bln/thn) : 2019  
d. Penerbit : IOP Publishing Ltd  
e. ISSN : 1742-6596 (online), 1742-6588 (print)  
f. DOI artikel : 10.1088/1742-6596/953/1/012014  
g. Alamat web jurnal : <http://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/278/1/012045>  
h. Terindeks di : Thomson Reuters (Web of Science), Scopus, GeoBase, Georef, Compendex, Inspec, Chemical Abstracts Service

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :  Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional/Nasional Terindeks di DOAJ, CABI  
(beri  $\checkmark$  pada kategori yang tepat)


Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional bereputasi	Nasional Terakreditasi	Nasional ***	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal (10%)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12
<b>Total = (100%)</b>	<b>40</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>40</b>
<b>Nilai Pengusul = 40% × 40 = 16</b>				

**KOMENTAR/ULASAN PER REVIEW:**

Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi jurnal	Artikel lengkap dan baik. Judul meski agak panjang tp jelas. Abstrak baik dan lengkap, pendahuluan baik dan jelas. Metode jelas dan rinci. Hasil dan pembahasan baik, dan kesimpulan menjawab tujuan. Gambar, tabel dan Daftar Pustaka lengkap dan jelas.
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Informasi tentang Natural Condiment masih baru. Pembahasan lengkap dan dalam, ada perbandingan dg. temuan-temuan terdahulu. Kesimpulan cukup baik.
Kecukupan dan kemutakhiran Data/informasi Metodologi	Metode sederhana tapi baik, mudah dan cukup akurat. Data baik dan lengkap.
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit	Penerbit bereputasi baik dan jurnal terindeks di Thomson Reuters, Scopus, Geobase etc. Artikel di review oleh blarp reviewers ternama.

Denpasar, 24 Agustus 2019  
Reviewer 2

  
Prof. Ir. Made Sudiana Mahendra, MAppSc, PhD  
NIP. 19561102 198303 1001  
Fakultas Pertanian Universitas Udayana