

**LEMBAR  
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW  
KARYA ILMIAH : PATEN, HAK CIPTA\*\***

Judul Inovasi : Pengembangan pangan fungsional kefir synbiotik menggunakan kolong kaling sebagai sumber prebiotik dalam rangka diversifikasi produk lokal dan komersialisasi kefir khas Indonesia

Penemu/Inventor : 3 orang

Status Penemu/Inventor :


Identitas HaKI : a. Nomor Permohonan : EC00201824639  
 b. Tanggal Permohonan : 21 Agustus 2018  
 c. Jenis Ciptaan : Laporan Penelitian  
 d. Tanggal diumumkan : 30 November 2018  
 e. Nomor Pencatatan : 000114917  
 f. Nomor HaKI : -  
 g. Pemberi Sertifikat : Kementerian Hukum dan Ham Republik Indonesia

Kategori HaKI/PATEN, HAK CIPTA\*\* :  PATEN Internasional  
 (beri ✓ pada kategori yang tepat)  PATEN Nasional  
 Hak Cipta Internasional  
 Hak Cipta Nasional

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimum HaKI 6		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional <input checked="" type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi (10%)		0.6	
b. Ruang lingkup dan kedalaman (30%)		1.8	
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		1.8	
d. Kelengkapan unsur dan kualitas (30%)		1.8	
<b>Total = (100%)</b>		<b>6</b>	
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Penulis Anggota)			

**KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEWER**

Catatan penilaian artikel oleh Reviewer a) Isi artikel sudah lengkap dan sesuai dengan struktur dan standar penulisan jurnal b) Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan sesuai dengan bidang ilmu c) Data dan referensi serta metodologi yang digunakan sudah terakutris dan lengkap d) Kelengkapan unsur dan kualitas penulisan sudah memenuhi standar	Manado 15-8-2022 Reviewer I  Prof. Dr. Ir. Umar Papatungan, M.Sc NIP. 195802191985031005 Guru Besar/Pembina Utama Madya/IVd Unit : Fakultas Peternakan Unsrat
--	---

**LEMBAR  
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW  
KARYA ILMIAH : PATEN, HAK CIPTA\*\***

Judul Invensi : Pengembangan pangan fungsional kefir sybiotik menggunakan kolong kaling sebagai sumber prebiotik dalam rangka diversifikasi produk lokal dan komersialisasi kefir khas Indonesia

Penemu/Inventor : 3 orang

Status Penemu/Inventor :


Identitas HaKI : a. Nomor Permohonan : EC00201824639  
 b. Tanggal Permohonan : 21 Agustus 2018  
 c. Jenis Ciptaan : Laporan Penelitian  
 d. Tanggal diumumkan : 30 November 2018  
 e. Nomor Pencatatan : 000114917  
 f. Nomor HaKI : -  
 g. Pemberi Sertifikat : Kementrian Hukum dan Ham Republik Indonesia

Kategori HaKI/PATEN, HAK CIPTA\*\* :  PATEN Internasional  
 (beri  $\checkmark$  pada kategori yang tepat)  PATEN Nasional  
 Hak Cipta Internasional  
 Hak Cipta Nasional

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimum HaKI 6		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional <input checked="" type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi (10%)		0.6	0,5
b. Ruang lingkup dan kedalaman (30%)		1.8	1,8
c. Kecukupan dan kemutahiran data/informasi dan metodologi (30%)		1.8	1,7
d. Kelengkapan unsur dan kualitas (30%)		1.8	1,7
<b>Total = (100%)</b>		<b>6</b>	<b>5,7</b>
Kontribusi Pengusul (Penulis Pertama/Penulis Anggota)			

**KOMENTAR/ULASAN PEER REVIEWER**

<p>Catatan penilaian artikel oleh Reviewer</p> <p>a) Isi artikel sudah lengkap dan sesuai dengan struktur dan standard penerbitan jurnal</p> <p>b) Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan sesuai dengan bidang ilmu</p> <p>c) Data dan referensi serta metodologi yang digunakan sudah mutakhir dan lengkap</p> <p>d) ketengkapan unsur dan kualitas penerbit sudah memenuhi standard</p>	<p>Manado 10-0-2022</p> <p>Reviewer II</p>  <p>Prof. Dr. Ir. Frans Gruber Iyong, M.Sc        NIP. 196112271987031001        Guru Besar/Pembina Utama/IVe        Unit : Politeknik Negeri Nusa Utara Talaud</p>
---	--