

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

Judul Jurnal Ilmiah Nasional : Variation of roasting temperature in making cookies with barlin banana flour base and skin (Musa Acuminata AA) on dietary fiber content and organoleptic test

Penulis Artikel Ilmiah : Wike Laurenzia Warrauw , S.E., M.M.

Status Pengusul : Penulis ke-3 dari 3 Penulis

Identitas Jurnal Ilmiah Nasional :

- a. Nama jurnal : Jurnal Kompetensi Teknik
- b. ISSN : 2086-2253
- c. Volume : 10
- d. Edisi (bulan/tahun) : November 2018
- e. Penerbit : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang
- f. Halaman : s/d
- g. DOI artikel (jika ada) : <http://dx.doi.org/10.15294/jkomtek.v10i2.18031>
- h. Alamat web jurnal : <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jKT/article/view/18031/8928>
- i. Terindeks di : Google Scholar dan DOAJ

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah Nasional : Jurnal Nasional

Hasil Penilaian Validasi :

NO.	Aspek	Uraian/Komentar Penilaian
1.	Indikasi Plagiasi	Tidak ditemukan plagiasi.
2.	Linearitas	Sesuai dgn bid. ilmu kuliner culinary business

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah Nasional					Nilai Akhir yang Diperoleh
	Jurnal Nasional Terakreditasi DIKTI	Jurnal Nasional Terakreditasi (Sinta 1 atau Sinta 2)	Jurnal Nasional berbahasa resmi (PBB) terindeks CABI / Index Copernicus International (ICI)	Jurnal Nasional Terakreditasi (Sinta 3 atau Sinta 4)	Jurnal Nasional	
a. Kelengkapan unsur isi (10%)					1	1
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)					3	3
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)					3	3
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)					3	3
Total =					10	10
Kontribusi Pengusul	Penulis ke-3 dari 3 Penulis = 20 % x Nilai akhir yang diperoleh					2
Komentar / Ulasan Peer Review						
Kelengkapan unsur isi	Jurnal berisi 7ig variasi temperature pembuatan kue berbahan tepung Pisang barlin & kandungan seratnya dan menggunakan test organoleptic. Penelitian ini telah memenuhi std penulisan jurnal nasional.					
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Jurnal ini membahas variasi temperature pembuatan kue berbahan tepung Pisang & kulit pd kandungan serat juga test organoleptic. Jurnal ini membahas secara mendalam subjek penelitian & memberikan gambaran yg jst jelas					
Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi	Jurnal ini menggunakan penelitian experimental serta menggunakan uji organoleptic terhadap 20 org & telah memperoleh hasil penelitian yg valid					
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit	Jurnal ini terdiri dari abstrak, literature review, metodologi, pembahasan, & disktwi, daftar pustaka. Telah melengkapi unsur jurnal & diterbitkan stagi jurnal nasional					

Surabaya, 08 Mar 2021
 Reviewer 1



Dra. Juhuska Sahertian , M.Sc.
 NIP : 20140214
 Unit Kerja : Fakultas Pariwisata
 Jabatan Akademik Terakhir : Asisten Ahli
 Bidang Ilmu : Pariwisata

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

Judul Jurnal Ilmiah Nasional : Variation of roasting temperature in making cookies with barlin banana flour base and skin (Musa Acuminata AA) on dietary fiber content and organoleptic test

Penulis Artikel Ilmiah : Wike Laurenzia Warrauw , S.E., M.M.

Status Pengusul : Penulis ke-3 dari 3 Penulis

Identitas Jurnal Ilmiah Nasional :

- a. Nama jurnal : Jurnal Kompetensi Teknik
- b. ISSN : 2086-2253
- c. Volume : 10
- d. Edisi (bulan/tahun) : November 2018
- e. Penerbit : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang
- f. Halaman : s/d
- g. DOI artikel (jika ada) : <http://dx.doi.org/10.15294/jkomtek.v10i2.18031>
- h. Alamat web jurnal : <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/18031/8928>
- i. Terindeks di : Google Scholar dan DOAJ

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah Nasional : Jurnal Nasional

Hasil Penilaian Validasi :

NO.	Aspek	Uraian/Komentar Penilaian
1.	Indikasi Plagiasi	Masih dlm batas aman (13%)
2.	Linearitas	Jurnal masih linear dgn ruang lingkup mengajar pd bidang hospitality & pariwisata

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang ditilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah Nasional					Nilai Akhir yang Diperoleh
	Jurnal Nasional Terakreditasi DIKTI	Jurnal Nasional Terakreditasi (Sinta 1 atau Sinta 2)	Jurnal Nasional berbahasa resmi (PBB) terindeks CABI / Index Copernicus International (ICI)	Jurnal Nasional Terakreditasi (Sinta 3 atau Sinta 4)	Jurnal Nasional	
a. Kelengkapan unsur isi (10%)					1	1
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)					3	3
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)					3	2,75
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)					3	3
Total =					10	9,75
Kontribusi Pengusul	Penulis ke-3 dari 3 Penulis = 20% x Nilai akhir yang diperoleh					1,95
Komentar / Ulasan Peer Review						
Kelengkapan unsur isi	Isi sudah lengkap, dari abstrak, intruksi sampai dgn hasil saran utk Penelitian di masa mendatang					
Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan	Membahas cukup detail mengenai perbedaan perlakuan x hasil nya, serta menjelaskan mekanisme perlakuan tiap produk olahan					
Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi	Metodologi telah diterapkan dgn baik dlm mendapatkan data, hanya saja pengambilan responden nya bisa dibuat lebih kpd pengguna lapg agar trl terdapat dpt berdampak lebih baik					
Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit	Telah melengkapi unsur-2 yg diperlukan sbgai jurnal nasional					

Surabaya, 22 Feb 2021

Reviewer 2

Moses Soediro, S.E., M.M.

NIP : 20100085

Unit Kerja : Fakultas Pariwisata

Jabatan Akademik Terakhir : Asisten Ahli

Bidang Ilmu : Pariwisata