

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

Judul Jurnal Ilmiah : Physico-Chemical, And Sensory Properties Of Soy Based Gouda Cheese Analog Made From Different Concentration Of Fat, Sodium Citrate And Various Cheese Starter Cultures  
 Penulis Jurnal Ilmiah : Ir. Ingrid Suryanti Surono, M.Sc., Ph.D.  
 Jumlah Penulis : 2 orang  
 Status Pengusul : ~~Penulis Pertama~~/Penulis ke 2/~~Penulis Korespondensi~~\*\*  
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Technology Series  
 b. Nomor ISSN : 1693-6698  
 c. Volume, Nomor, Bulan, Tahun : 16, 2, November, 2012  
 d. Penerbit : Univ. Indonesia  
 e. DOI artikel (Jika ada) :  
 f. Alamat web Jurnal :  
<http://journal.ui.ac.id/technology/index.php/journal/article/view/1514>  
 g. Terindeks : Scimagojr/Thomson Reuter ISI knowledge /Scopus

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :  Jurnal Ilmiah Internasional/Internasional bereputasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional/Nasional terindeks di DOAJ, CABI, COPERNICUS\*\*

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah 10.00			Nilai Akhir yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input checked="" type="checkbox"/>	Nasional *** <input type="checkbox"/>	
e. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)		8		0.8
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		8		2.4
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		8		2.4
h. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)		8		2.4
<b>Total = (100%)</b>				
<b>Nilai Pengusul =</b>				<b>8.0</b>

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

*Hasil cukup baik, pustaka kurang update*

Jakarta, 13-11-2017

Prof. Dr. Ir. Sri Laksmi Suryaatmadja, MS.

Unit kerja : Institut Pertanian Bogor

\*Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah

\*\*Coret yang tidak perlu

\*\*\*Nasional/terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus

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

Judul Jurnal Ilmiah : Physico-Chemical, And Sensory Properties of Soy Based Gouda Cheese Analog Made From Different Concentration Of Fat, Sodium Citrate And Various Cheese Starter Cultures  
 Penulis Jurnal Ilmiah : Ir. Ingrid Suryanti Surono, M.Sc., Ph.D.  
 Jumlah Penulis : 2 orang  
 Status Pengusul : ~~Penulis Pertama~~/Penulis ke 2/~~Penulis Korespondensi~~\*\*  
 Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Technology Series  
 b. Nomor ISSN : 1693-6698  
 c. Volume, Nomor, Bulan, Tahun : 16, 2, November, 2012  
 d. Penerbit : Univ. Indonesia  
 e. DOI artikel (Jika ada) :  
 f. Alamat web Jurnal :  
<http://journal.ui.ac.id/technology/index.php/journal/article/view/1514>  
 g. Terindeks : Scimagojr/Thomson Reuter ISI knowledge /Scopus

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :  Jurnal Ilmiah Internasional/Internasional bereputasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional/Nasional terindeks di DOAJ, CABI, COPERNICUS\*\*

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah 10.00			Nilai Akhir yang Diperoleh
	Internasional <input type="checkbox"/>	Nasional Terakreditasi <input checked="" type="checkbox"/>	Nasional *** <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)		0.8 x 1 =		0.8
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		0.9 x 3 =		2.7
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		0.9 x 3 =		2.7
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)		0.9 x 3 =		2.7
<b>Total = (100%)</b>				<b>8.9</b>
<b>Nilai Pengusul =</b>				<b>89 %</b>

**Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :**  
 Pemeriksaan sesuai untuk menjelaskan judul

Surabaya, 21-12-2017



Prof. Dr. Subijanto Marto Sudarmo, dr., Sp.A(K)  
 Unit kerja : Univ. Airlangga

\*Dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah  
 \*\*Coret yang tidak perlu  
 \*\*\*Nasional/terindeks di DOAJ, CABI, Copernicus