

**HASIL VALIDASI DAN PENILAIAN
KARYA ILMIAH DOSEN UNIVERSITAS AIRLANGGA
(MEDIA PUBLIKASI KARYA ILMIAH: JURNAL ILMIAH NASIONAL)**

A. Identitas Karya Ilmiah

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Mutu Organoleptik, Kandungan Protein dan Betakaroten Mie Substitusi Ikan Rucah dan Ubi Jalar Kuning

Jumlah penulis : 2 (dua orang)

Status Pengusul : Penulis Kedua

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Ilmiah Media Gizi Indonesia
b. Nomor ISSN : 2540-8410
c. Volume, Nomor, bulan, tahun : Volume 12, Nomor 2, Juli-Desember 2017
d. Penerbit : Universitas Airlangga
e. DOI artikel : [10.20473/mgi.v12i2.164-172](https://doi.org/10.20473/mgi.v12i2.164-172)
f. Alamat web / Repositori Jurnal :
<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5351/4784>

B. Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah
(beri ✓ pada kategori yang tepat)

- Jurnal Nasional Terakreditasi (peringkat 1 dan 2)
- Jurnal Nasional Bahasa Inggris terindeks (peringkat 3 dan 4)
- Jurnal Nasional Bahasa Indonesia terindeks (peringkat 5 dan 6)
- Jurnal Nasional (diluar peringkat 1-6)

C. Rekapitulasi hasil penilaian angka kredit

Komponen yang dinilai		Reviewer I	Reviewer II	Nilai Rata-rata
a.	Kelengkapan unsur isi Jurnal Ilmiah (10%)	2	1,5	1,75
b.	Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	5,5	4	4,75
c.	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	5	4	4,5
d.	Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan (30%)	5	4,5	4,75
Total = (100%)		17,5	14	15,75
Penulis Ke 2 dari 2		$40\% \times 15,75 = 6,3$		

D. Hasil Validasi Ketua Departemen

Telah diperiksa dan divalidasi dengan baik, dan sampai pernyataan ini dibuat sebagai karya ilmiah **original / plagiat***, sehingga kami turut bertanggung jawab bahwa karya ilmiah tersebut telah memenuhi syarat kaidah ilmiah, norma akademik, dan norma hukum, sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 17 Tahun 2010 tanggal 16 Agustus 2010 tentang Pencegahan dan Pananggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi.

Namun demikian, apabila di kemudian hari ternyata terbukti bahwa karya ilmiah tersebut merupakan karya Ilmiah Plagiat, maka akan menjadi tanggung jawab mutlak penulis tersebut di atas, baik secara perdata maupun pidana.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Surabaya,
Ketua Departemen,



Nama : Dr. Siti Rahayu Nadhiroh, S.KM., M.Kes
NIP : 19750531 200604 2 001
Unit Kerja : Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Mutu Organoleptik, Kandungan Protein dan Betakaroten Mie Subtitusi Ikan Rucah dan Ubi Jalar Kuning
 Jumlah penulis : 2 (dua orang)
 Status Pengusul : Penulis Kedua

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Ilmiah Media Gizi Indonesia
 b. Nomor ISSN: 2540-8410
 c. Volume, Nomor, bulan, tahun : Volume 12, Nomor 2, Juli-Desember 2017
 d. Penerbit : Universitas Airlangga
 e. DOI artikel : [10.20473/mgi.v12i2.164-172](https://doi.org/10.20473/mgi.v12i2.164-172)
 f. Alamat web / Repositori Jurnal : <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5351/4784>

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Nasional Terakreditasi (peringkat 1 dan 2)
 Jurnal Nasional Bahasa Inggris terindeks (peringkat 3 dan 4)
 (beri ✓ pada kategori yang tepat) Jurnal Nasional Bahasa Indonesia terindeks (peringkat 5 dan 6)
 Jurnal Nasional (diluar peringkat 1-6)

Hasil Penilaian Peer Review :

MGI - terakreditasi Sinta 3 mulai Vol 2 No 1, 2016 (cek sertifikat)

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah				Nilai Akhir yang Diperoleh
	Nasional Terakreditasi peringkat (1 dan 2)	Nasional Bahasa Inggris peringkat (3 dan 4)	Nasional Bahasa Indonesia peringkat (5 dan 6)	Nasional Diluar peringkat (1-6)	
	Nilai Maks: 25	Nilai Maks: 20	Nilai Maks: 15	Nilai Maks: 10	
a. Kelengkapan unsur isi jurnal ilmiah (10%)	2,5	2	1,5	1	2,5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	7,5	6	4,5	3	5,5
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	7,5	6	4,5	3	5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan (30%)	7,5	6	4,5	3	5
Total = (100%)	25	20	15	10	17,5
Nilai Pengusul =					

Surabaya, 13 Jun 2021
 Reviewer 1,



Prof. Dr. Sri Sumami, S.KM, M.Si
 NIP. 196806251992032002
 Unit Kerja : Fakultas Kesehatan Masyarakat
 Universitas Airlangga
 Bidang Ilmu: Gizi Kesehatan
 Jabatan/Pangkat : Guru Besar / Pembina Tingkat I
 (Gol. IV/b)

Judul Karya Ilmiah : Mutu Organoleptik, Kandungan Protein dan Betakaroten Mie Substitusi Ikan Rucah dan Ubi Jalar Kuning
Jumlah Penulis : 2 (dua orang)
Status Pengusul : Kedua

Catatan Peer Reviewer :

1. Tentang Kelengkapan Unsur isi

Unsur artikel lengkap sesuai kaidah penulisan artikel pada jurnal ilmiah

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan

Artikel membahas tentang mutu organoleptik ^{serta} kandungan protein dan betakaroten pada mi yg disubstitusi ikan dan ubi jalar kuning. Pembahasan mendalam didukung artikel/referensi yg relevan dan memadai


3. Kecukupan dan Kemutakhiran data / informasi dan metodologi

Data dihasilkan dari penelitian experiment dg desain acak lengkap terdiri dari 4 kelompok. Pada metode tidak ada penjelasan tentang mekanisme uji organoleptik, & ujiikan kepada siapa dan besar panelisnya.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan

Artikel diterbitkan pada jurnal nasional SINTA 3 (th 2017)
Media Gizi Indonesia SINTA 3 terhitung vol 11 No 1 ts 2016 (cek sertifikat)
similarity index: 17%

Surabaya, 13 Jan 2021
Reviewer 1,



Prof. Dr. Sri Sumarmi, S.KM, M.Si
NIP. 196806251992032002
Unit Kerja : Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga
Bidang Ilmu: Gizi Kesehatan
Jabatan/Pangkat : Guru Besar / Pembina Tingkat I
(Gol. IV/b)

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

- Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Mutu Organoleptik, Kandungan Protein dan Betakaroten Mie Substitusi Ikan Rucah dan Ubi Jalar Kuning
- Jumlah penulis : 2 (dua orang)
- Status Pengusul : Penulis Kedua
- Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Jurnal Ilmiah Media Gizi Indonesia
 b. Nomor ISSN: 2540-8410
 c. Volume, Nomor, bulan, tahun : Volume 12, Nomor 2, Juli-Desember 2017
 d. Penerbit : Universitas Airlangga
 e. DOI artikel : [10.20473/mgi.v12i2.164-172](https://doi.org/10.20473/mgi.v12i2.164-172)
 f. Alamat web / Repositori Jurnal : <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5351/4784>
- Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : Jurnal Nasional Terakreditasi (peringkat 1 dan 2)
 Jurnal Nasional Bahasa Inggris terindeks (peringkat 3 dan 4)
 (beri ✓ pada kategori yang tepat) Jurnal Nasional Bahasa Indonesia terindeks (peringkat 5 dan 6)
 Jurnal Nasional (~~dituar peringkat 1-6~~) **Peringkat 3**

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah				Nilai Akhir yang Diperoleh	
	Nasional Terakreditasi peringkat (1 dan 2)	Nasional Bahasa Inggris peringkat (3 dan 4)	Nasional Bahasa Indonesia peringkat (5 dan 6)	Nasional Diluar peringkat (1-6)		
	Nilai Maks: 25	Nilai Maks: 20	Nilai Maks: 15	Nilai Maks: 10		
a. Kelengkapan unsur isi jurnal ilmiah (10%)	2,5	2	1,5	1	0,6	1,5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	7,5	6	4,5	3	1,6	4
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	7,5	6	4,5	3	1,6	4
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan (30%)	7,5	6	4,5	3	1,8	4,5
Total = (100%)	25	20	15	10	5,6	14
Nilai Pengusul =						

Malang, 23 / 12 / 2020
 Reviewer 2,



Prof. Dian Handayani, S.KM., M.Kes., Ph.D
 NIP. 197404022003122002
 Unit Kerja : Fakultas Kedokteran
 Universitas Brawijaya

Bidang Ilmu: Gizi
 Jabatan/Pangkat : Guru Besar / Pembina Tingkat I
 (Gol. IV/b)

Judul Karya Ilmiah : Mutu Organoleptik, Kandungan Protein dan Betakaroten Mie Substitusi Ikan Rucah dan Ubi Jalar Kuning
Jumlah Penulis : 2 (dua orang)
Status Pengusul : Kedua

Catatan Peer Reviewer :

1. Tentang Kelengkapan Unsur isi

Lengkap Meliputi : Pendahuluan, Metode, Hasil & Pembahasan,
Kesimpulan, Daftar Pustaka

2. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan

Penelitian ini merupakan penelitian terkait gizi mengenai pembuatan produk mie tinggi beta karoten yang bersumber ubi jalar dan ikan rucah sebagai sumber protein. Hasil penelitian menunjukkan produk dapat dijadikan makanan tambahan tinggi protein & beta karoten sesuai syarat PMT Balito.

3. Kecukupan dan Kemutakhiran data / informasi dan metodologi

Data cukup baik, metode yang digunakan adalah melihat mutu organoleptik produk yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan panelis kurang terlatih.

4. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan

Artikel ini dipublikasikan di Jurnal Nasional terindex sinta 3.
Penulis adalah chief editor Media Gizi Indonesia.

Malang, 23 / 12 / 2020
Reviewer 2,



Prof. Dian Handayani, S.KM., M.Kes., Ph.D
NIP. 197404022003122002
Unit Kerja : Fakultas Kedokteran
Universitas Brawijaya
Bidang Ilmu: Gizi
Jabatan/Pangkat : Guru Besar / Pembina Tingkat I
(Gol. IV/b)