

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

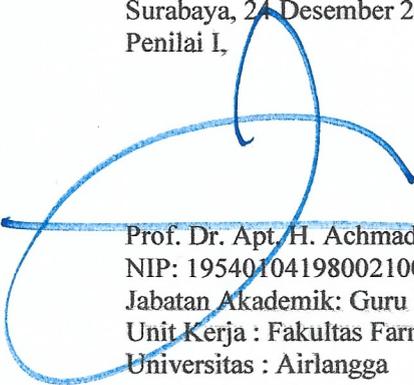
- Judul Jurnal Ilmiah** : Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonid Total Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Varietas Antin-3)
- Jumlah Penulis** : 2 (dua) : Djamilah Arifiyana dan Damaranie Dipahayu
- Status Pengusul** : Penulis Kedua
- Identitas Prosiding**
- a) Nama Prosiding : Prosiding Seminar Nasional PPM Unesa 2018
- b) Nomor ISSN/ISBN : ISBN 978-602-53553-0-1
- c) Bulan, Tahun, No, Volume, Halaman : Desember 2018, Volume 1, issue 1, halaman 583-590
- d) Penerbit : Universitas Negeri Surabaya
- e) DOI Artikel : -
- f) URL Asli : <http://prosiding.lppm.unesa.ac.id/index.php/semnasppm2018/article/view/42>
- g) Terindeks di : -
- h) URL Repository : <http://repository.akfarsurabaya.ac.id/222/>
- i) URL Similarity Check : Turnitin = 19 % (terlampir)
- j) Kategori Publikasi :  
 Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi  
 Jurnal Ilmiah Internasional  
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional terindeks di DOAJ, CABI, COPERNICUS & lainnya  
 Prosiding Nasional

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah/Prosiding								Nilai Akhir yang diperoleh
	Inter nasional Bereputasi, terindeks SJR > 0,10 (40)	Internasional terindeks SJR < 0,1 (30)	Inter nasional Tidak terindeks SJR (20)	Nasional Terakreditasi, Sinta 1/2 (25)	Nasional Terakreditasi, Sinta 3/4 (20)	Nasional terindeks DOAJ (15)	Nasional Berbahasa Inggris/ Indonesia tidak terakreditasi (10)	Prosiding yang dipublikasikan ber ISSN/ ISBN (10)	
Kelengkapan dan Kesesuaian Isi jurnal (10%)								1	0,5
Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan (30%)								3	2,5
Kecukupan dan Ke- mutakhiran Data/ Informasi dan Metodologi (30%)								3	2,5
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit (30%)								3	2,5
<b>Total (100%)</b>								<b>10</b>	<b>8</b>
<b>Nilai Pengusul sebagai Penulis Kedua dari dua Penulis = 40% x 8 = 3,2</b>									

## Komentar *Peer Reviewer*:

No.	Komponen yang dinilai	Komentar
1	Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Artikel Prosiding	Kelengkapan artikel prosiding baik, terdiri dari abstrak - abstract, pendahuluan, metode penelitian, hasil dan pembahasan serta kesimpulan dengan daftar pustaka sebanyak 11
2	Ruang lingkup dan ke dalam pembahasan:	Artikel ini membahas tentang pengaruh metode pengeringan daun ubi jalar ungu ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.)) varietas Antin-3 terhadap kadar flavonoid (dikarenakan flavonoid tidak tahan terhadap pemanasan). Metode pengeringan yang digunakan adalah freeze drying dibanding oven
3	Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi:	Metode pengeringan yang dibandingkan adalah metode pengeringan beku dengan menggunakan alat freeze drying pada suhu $-45^{\circ}\text{C}$ selama 48 jam dan metode pengeringan dengan oven pada suhu $40^{\circ}\text{C}$ selama 24 jam. Selanjutnya ekstrak daun Antin-3 diukur kadar flavonoid dengan menggunakan pembanding standart quercetine dengan menggunakan alat Spektrofotometer UV-Vis sebanyak 3x replikasi. Kadar flavonoid di tunjukkan dalam nilai %
4	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit jurnal:	Prosiding Seminar Nasional PPM Unesa 2018. Penerbit LPPM Universitas Negeri Surabaya. Indikasi Plagiasi Similarity, <i>Index Similarity Turnitin</i> = 19 %.
5	Kesesuaian Bidang Ilmu	Artikel ini sesuai dengan ranah penelitian penulis.

Surabaya, 24 Desember 2020  
Penilai I,



Prof. Dr. Apt. H. Achmad Syahrani, MS., Apt  
NIP: 195401041980021001  
Jabatan Akademik: Guru Besar  
Unit Kerja : Fakultas Farmasi  
Universitas : Airlangga

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

- Judul Jurnal Ilmiah** : Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonid Total Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* (L.)) Varietas Antin-3
- Jumlah Penulis** : 2 (dua) : Arifiyana D dan Dipahayu D
- Status Pengusul** : Penulis Kedua
- Identitas Prosiding**
- a) Nama Prosiding : Prosiding Seminar Nasional PPM Unesa 2018
- b) Nomor ISSN/ISBN : ISBN 978-602-53553-0-1
- c) Bulan, Tahun, No, Volume, Halaman : Desember 2018, Volume 1, issue 1, halaman 583-590
- e) Penerbit : Universitas Negeri Surabaya
- f) DOI Artikel : -
- f) URL Asli : <http://prosiding.lppm.unesa.ac.id/index.php/semnasppm2018/article/view/42>
- g) Terindeks di : -
- g) URL Repository : <http://repository.akfarsurabaya.ac.id/222/>
- h) URL Similarity Check : Turnitin = 19 % (terlampir)
- i) Kategori Publikasi : ( ) Jurnal Ilmiah Internasional Bereputasi  
( ) Jurnal Ilmiah Internasional  
( ) Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
( ) Jurnal Ilmiah Nasional Tidak Terakreditasi  
( ) Jurnal Ilmiah Nasional terindeks di DOAJ, CABI, COPERNICUS & lainnya  
( V ) Prosiding Nasional

Komponen yang dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah							Nilai Akhir yang diperoleh
	International Bereputasi	International	Nasional Terakreditasi (S3)	Nasional Tidak Terakreditasi	Nasional Terindeks DOAJ	Nasional Berbahasa Inggris Terindeks DOAJ	Prosiding Nasional	
Kelengkapan dan Kesesuaian Isi jurnal (10%)							1	0,6
Ruang Lingkup dan Kedalaman Pembahasan (30%)							3	2,5
Kecukupan dan Kemutakhiran Data/ Informasi dan Metodologi (30%)							3	2,5
Kelengkapan Unsur dan Kualitas Penerbit (30%)							3	2,5
<b>Total (100%)</b>							<b>10</b>	<b>8,1</b>
<b>Nilai Pengusul sebagai Penulis Kedua = 40 % x 8,1 = 3,24</b>								

## Komentar *Peer Reviewer* :

No.	Komponen yang dinilai	Komentar
1	Kelengkapan dan kesesuaian unsur isi Jurnal	Kelengkapan jurnal baik, terdiri dari abstrak, pendahuluan, metode penelitian, hasil dan pembahasan serta kesimpulan
2	Ruang lingkup dan ke dalaman pembahasan:	Artikel ini membahas tentang pengaruh metode pengeringan daun ubi jalar ungu ( <i>Ipomoea batatas</i> (L.)) varietas Antin-3 terhadap kadar flavonoid (dikarenakan flavonoid tidak tahan terhadap pemanasan). Metode pengeringan yang digunakan adalah freeze drying dibanding oven
3	Kecukupan dan kemitakhiran data/informasi dan metodologi:	Metode pengeringan yang dibandingkan adalah metode pengeringan beku dengan menggunakan alat freeze drying pada suhu $-45^{\circ}\text{C}$ selama 48 jam dan metode pengeringan dengan oven pada suhu $40^{\circ}\text{C}$ selama 24 jam. Selanjutnya ekstrak daun Antin-3 diukur kadar flavonoid dengan menggunakan pembanding standart quercetine dengan menggunakan alat Spektrofotometer UV-Vis sebanyak 3x replikasi. Kadar flavonoid di tunjukkan dalam nilai %
4	Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit jurnal:	Prosiding Seminar Nasional PPM Unesa 2018. Penerbit LPPM Universitas Negeri Surabaya. Indikasi Plagiasi Similarity, <i>Index Similarity Turnitin</i> = 19 %.
5	Kesesuaian Bidang Ilmu	Artikel ini sesuai dengan ranah penelitian penulis.

Surabaya, 20 Desember 2020  
Penilai II



Nama : Dr. Noorma Rosita, MS., Apt  
NIP: 196512251991022001  
Jabatan Akademik: Lektor Kepala  
Unit Kerja : Fakultas Farmasi  
Universitas : Airlangga