

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

Judul Karya Ilmiah (Artikel) : The study of addition variety of vegetable flour on physical characteristics of tortilla chips

Nama Penulis : Dewi Amrih, S.T.P., M.Sc.

Jumlah Penulis : 2 (Dua)

Status Pengusul : Penulis ke 2

Identitas Prosiding : a. Nama Jurnal : Journal of Physics : Conference Series
 b. Nomor ISSN : 1742-6596
 c. Vol, No, Bln, Thn : Vol. 1823, No. 012033, Tahun 2021
 d. Penerbit : IOP Publishing
 e. DOI Artikel : 10.1088/1742-6596/1823/1/012033
 f. Alamat web jurnal : <https://iopscience.iop.org>

Kategori Prosiding : Prosiding Internasional Terindeks Scimagojr dan Scopus
 (beri \surd pada kategori yang tepat) Prosiding Internasional Terindeks SCOPUS, IEEE Explore, SPIE
 Prosiding Internasional
 Prosiding Nasional

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Prosiding (isikan kolom yang sesuai)				Hasil Akhir Yang Diperoleh
	Prosiding Terindeks Scimagojr dan Scopus	Prosiding Internasional Terindeks SCOPUS, IEEE Explore, SPIE	Prosiding Internasional	Prosiding Nasional	
1	2	3	4	5	6
a. Kelengkapan unsur isi buku (10%)	3,0				2,9
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	9,0				8,5
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	9,0				8,8
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	9,0				8,9
Total = (100%)	30,0				29,1
Kontribusi Pengusul	40%				11,64

**KOMENTAR
PEER REVIEW**

1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur :

Isi jurnal menjabarkan hasil penelitian secara lengkap dan unsur-unsur yang mencakup didalamnya sudah sesuai dengan hasil penelitian yang dijabarkan.
2. Tentang ruang lingkup dan kedalaman pembahasan :

Pembahasan jurnal sudah menjabarkan secara rinci dari hasil penelitian yang dilakukan. Selain itu, pembahasan sudah mencakup semua aspek yang disajikan dalam data.
3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan teknologi :

Jurnal ini menyajikan data penelitian yang sangat mengikuti kemutakhiran informasi dan teknologi dalam pengolahan pangan. Sehingga produk yang dihasilkan dalam penelitian ini sangat bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari.
4. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit :

Penerbit dalam jurnal ini sudah memiliki kredibilitas yang tinggi.
5. Indikasi plagiasi :

Penulisan sitasi sudah mengikuti aturan yang benar, sehingga dapat menghindarkan dalam indikasi plagiasi dalam penulisan jurnal.
6. Kesesuaian bidang ilmu :

Jurnal mencakup hasil penelitian fisik, sehingga pengolahan pangan masuk dalam bidang ilmunya.

Yogyakarta, 4 Juni 2021
Reviewer



Nama : Beti Cahyaning Astuti, S.TP., M.Sc.
NIP/NIDN : 19840829 200812 2 002
Jabatan Fungsional : Lektor
Unit Kerja : Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Terbuka

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

Judul Karya Ilmiah (Artikel) : The study of addition variety of vegetable flour on physical characteristics of tortilla chips

Nama Penulis : Dewi Amrih, S.T.P., M.Sc.

Jumlah Penulis : 2 (Dua)

Status Pengusul : Penulis ke 2

Identitas Prosiding : a. Nama Jurnal : Journal of Physics : Conference Series
 b. Nomor ISSN : 1742-6596
 c. Vol, No, Bln, Thn : Vol. 1823, No. 012033, Tahun 2021
 d. Penerbit : IOP Publishing
 e. DOI Artikel : 10.1088/1742-6596/1823/1/012033
 f. Alamat web jurnal : <https://iopscience.iop.org>

Kategori Prosiding : Prosiding Internasional Terindeks Scimagojr dan Scopus
 (beri \surd pada kategori yang tepat) Prosiding Internasional Terindeks SCOPUS, IEEE Explore, SPIE
 Prosiding Internasional
 Prosiding Nasional

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Prosiding (isikan kolom yang sesuai)				Hasil Akhir Yang Diperoleh
	Prosiding Terindeks Scimagojr dan Scopus	Prosiding Internasional Terindeks SCOPUS, IEEE Explore, SPIE	Prosiding Internasional	Prosiding Nasional	
1	2	3	4	5	6
a. Kelengkapan unsur isi buku (10%)	3,0				2,9
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	9,0				8,8
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	9,0				9,0
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (30%)	9,0				9,0
Total = (100%)	30,0				29,7
Kontribusi Pengusul	40%				11,88

**KOMENTAR
PEER REVIEW**

1. Tentang kelengkapan dan kesesuaian unsur:
The article explains the effect of adding vegetable flour to a physical characteristic of tortilla chips products. The author has presented the article entirely and systematically. It consists of title, abstract, keyword, introduction, method, result and discussion, conclusion, also references. The author's justification for the importance of this study has clearly informed in the introduction.
2. Tentang ruang lingkup dan kedalaman pembahasan:
The scope that became the focus of the study was the physical changes of tortilla chips fortified with different vegetable flours. The data have been presented by the author specifically based on the focus of the study. Discussion for each data has been delivered clearly and supported by relevant and credible references.
3. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan teknologi:
The presented data in the article have sufficient to support the focus of the study. Color can influence customer's preferences in buying a product, which means customers tend to choose food product with attractive colors. Color could represent product quality. Besides that, in the chips products, crunchiness is also an important factor. The study delivered by the author is significant as a reference to produce high-quality tortilla chips, either in nutritional or appearance aspects.
4. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit:
The article has been published in the qualified proceeding. It was indexed Q4 by Scopus.
5. Indikasi plagiasi:
There is no indication of plagiarism in the article.
6. Kesesuaian bidang ilmu:
The study was relevant with the author expertise.

Yogyakarta, 2 Juni 2021

Reviewer



Nama : Dr. Widiastuti Setyaningsih, S.T.P., M.Sc.
NIP/NIDN : 198407212012122002
Jabatan Fungsional : Lektor
Unit Kerja : Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Gadjah Mada