

## LEMBAR

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

Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : Quantitation and optimization of b-carotene and a-tocopherol in emulsion prototype with reversed-phase chromatography  
 Jumlah Penulis : 5 (lima) orang  
 Penulis Jurnal Ilmiah : Rohmah M, Rahmadi A, Yanti I, Jannah S.M, Bohari, dan Supratman U  
 Status Pengusul : Penulis Kelima

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Nama Jurnal : Food Research  
 b. Nomor/Volume : e-ISSN 2550-2166 / 5 (2) pp. 3015 - 3017  
 c. Edisi (bulan/tahun) : April 2021  
 d. Penerbit : Rynnye Lyan Resources  
 e. DOI artikel : [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(2\).518](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(2).518)  
 f. Alamat web jurnal : [https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/35\\_fr-2020-518\\_rohmah.pdf](https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/35_fr-2020-518_rohmah.pdf)  
 g. Jumlah halaman : 8 (delapan)  
 h. Terindek di Scopus, OpenAccess.

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah (beri  pada kategori yang tepat)

- Jurnal Ilmiah Internasional / Internasional Bereputasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi  
 Jurnal Ilmiah Nasional/Nasional terindek di DOAJ, CABI, COPERNICUS

Hasil Penilaian Peer Review :

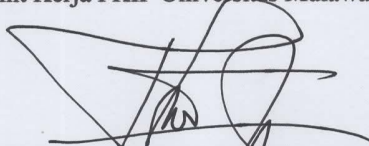
Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional	Nasional Terakreditasi	Nasional Tidak Terakreditasi	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	0.32			0,32
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	0.96			0,864
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	0.96			0,864
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal(30%)	0.96			0,864
<b>Total = (100%)</b>	<b>3,2</b>			<b>2,912</b>
<b>Nilai Pengusul</b>				

Catatan Penilaian Artikel oleh Reviewer :

Artikel berjudul Quantitation and optimization of b-carotene and a-tocopherol in emulsion prototype with reversed-phase chromatography berkualitas baik publish di Jurnal Food Research dengan kuartil Q3 ditahun 2020 (SJR=0,22); Kualitas kedalaman pembahasan dan data informasi yang disampaikan sangat baik. Referensi yang digunakan > 5 artikel terbaru. Kebaruan artikel terletak pada formulasi dari kelapa sawit merah, labu kuning, dan buah naga yang kaya terhadap senyawa pro-vitamin A, vitamin E, dan antioksidan ( $\beta$ -carotene and  $\alpha$ -tocopherol)

Samarinda, Agustus 2021

Reviewer 1 (Unit Kerja FKIP Universitas Mulawarman)



**Prof. Dr. Mukhamad Nurhadi, M.Si**  
NIP. 19690415 199412 1 002

## LEMBAR

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

- Judul Jurnal Ilmiah (Artikel) : **Quantitation and optimization of b-carotene and a-tocopherol in emulsion prototype with reversed-phase chromatography**
- Jumlah Penulis : 5 (lima) orang
- Penulis Jurnal Ilmiah : Rohmah M, Rahmadi A, Yanti I, Jannah S.M, **Bohari**, dan Supratman U
- Status Pengusul : Penulis Ketiga
- Identitas Jurnal Ilmiah :
- a. Nama Jurnal : Food Research
  - b. Nomor/Volume : e-ISSN 2550-2166 / 5 (2) pp. 3015 - 3017
  - c. Edisi (bulan/tahun) : April 2021
  - d. Penerbit : Rynnye Lyan Resources
  - e. DOI artikel : [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(2\).518](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(2).518)
  - f. Alamat web jurnal : [https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/\\_35\\_fr-2020-518\\_rohmah.pdf](https://www.myfoodresearch.com/uploads/8/4/8/5/84855864/_35_fr-2020-518_rohmah.pdf)
  - g. Jumlah halaman : 8 (delapan)
  - h. Terindek di Scopus, OpenAccess.
- Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah : (beri  pada kategori yang tepat)
- Jurnal Ilmiah Internasional / Internasional Bereputasi
  - Jurnal Ilmiah Nasional Terakreditasi
  - Jurnal Ilmiah Nasional/Nasional terindek di DOAJ, CABI, COPERNICUS

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Jurnal Ilmiah						Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional Bereputasi	Internasional	Nasional Terakreditasi Peringkat 1 & 2	Nasional Terakreditasi Peringkat 3 & 4	Nasional Terakreditasi Peringkat 5 & 6	Nasional Tidak Terakreditasi	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	4,00	3,00	2,50	2,00	1,50	1,00	3,00
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12,00	9,00	7,50	6,00	4,50	3,00	11,00
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12,00	9,00	7,50	6,00	4,50	3,00	11,00
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/jurnal (30%)	12,00	9,00	7,50	6,00	4,50	3,00	11,00
<b>Total = (100%)</b>	<b>40,00</b>	<b>30,00</b>	<b>25,00</b>	<b>20,00</b>	<b>15,00</b>	<b>10,00</b>	<b>36,00</b>
<b>Nilai Pengusul</b>							<b><math>1/5 \times 0,4 \times 36,00 = 2,88</math></b>

## Catatan Penilaian Artikel oleh Reviewer :

Artikel berjudul "Quantitation and optimization of b-carotene and a-tocopherol in emulsion prototype with reversed-phase chromatography" yang diterbitkan pada jurnal "Food Research" merupakan artikel internasional berkualitas baik telah terindeks Scopus 2021 Q4. Kualitas kedalaman pembahasan dan data informasi yang disampaikan sangat baik. Referensi yang digunakan > 5 artikel terbaru. Kebaruan artikel terletak pada formulasi dari kelapa sawit merah, labu kuning, dan buah naga yang kaya terhadap senyawa pro-vitamin A, vitamin E, dan antioksidan ( $\beta$ -carotene and  $\alpha$ -tocopherol).

Kendari, 23 Agustus 2021

Reviewer 2 (Unit Kerja Fakultas MIPA Universitas Halu Oleo)

**Prof. Dr. Muhammad Nurdin, M.Sc**  
NIP. 19660606 199403 1 006