

MODEL II.1. JURNAL ILMIAH INTERNASIONAL

FORMULIR VALIDASI DAN REKAPITULASI
NILAI KARYA ILMIAH DOSEN INSTITUT PERTANIAN BOGOR

A. Identitas Dosen Pengusul

1. Nama/NIP : Dr. Mala Nurilmala, S.Pi, M.Si./19730909 200501 2 001
2. Departemen/ Fakultas : Teknologi Hasil Perairan/Perikanan dan Ilmu Kelautan

B. Identitas Artikel dan Jurnal

1. Judul Artikel : Extraction and Stability of Carotenoid-containing Lipids from Hepatopancreas of Pacific White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*)
2. Penulis : Sirima Takeungwongtrakul, Soottawat Benjakul, Joko Santoso, Wini Trilaksana, **Mala Nurilmala** ✓
3. Halaman dalam Jurnal :
4. Identitas Jurnal :
 - a. Nama Jurnal : Journal of Food Processing and Preservation
 - b. ISSN : ISSN 1745-4549 (on-line) e. Penerbit : Wiley Periodicals Inc.
 - c. Nomor/Volume :- f. Alamat Website
 - d. Edisi (Bulan/Tahun) : Desember 2013 Jurnal : <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.12203/pdf>

C. Hasil Validasi Oleh Ketua Departemen

Dengan ini menyatakan dengan sebenarnya bahwa karya ilmiah ini telah diperiksa/divalidasi dan hasilnya telah memenuhi kaidah ilmiah, norma akademik dan norma hukum sesuai dengan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pencegahan dan Penanggulangan Plagiat di Perguruan Tinggi.

Bogor, 17 Maret 2014

Dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB,

(Prof. Dr. Ir. Indra Jaya, M.Sc.)

NIP. 196104101986011002

D. Rekapitulasi Nilai

1. Nilai Reviewer 1 :

38,0

3. Nilai Akhir (Rata-rata Nilai Reviewer 1 dan Reviewer 2) :

36,00

2. Nilai Reviewer 2 :

34,0

4. Nilai untuk individu dosen yang bersangkutan (...%) :

3,60

Bogor, 0 April 2014

Tim Penilai Karya Ilmiah Dosen IPB

Ketua,

Prof. Dr. Ir. Endang Suhendang, M.S.

NIP. 195505221981031004

MODEL II.1. JURNAL ILMIAH INTERNASIONAL

**FORMULIR PENILAIAN KARYA ILMIAH DOSEN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
(REVIEWER 1)**

A. Identitas Artikel dan Jurnal

1. Judul Artikel : Extraction and Stability of Carotenoid-containing Lipids from Hepatopancreas of Pacific White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*)
2. Penulis : Sirima Takeungwongtrakul, Soottawat Benjakul, Joko Santoso, Wini Trilaksana, **Mala Nurilmala**
3. Halaman dalam Jurnal :
4. Identitas Jurnal :
- a. Nama Jurnal : Journal of Food Processing and Preservation
- b. ISSN : ISSN 1745-4549 (on-line) e. Penerbit : Wiley Periodicals Inc.
- c. Nomor/Volume :- f. Alamat Website
- d. Edisi (Bulan/Tahun) : Desember 2013 Jurnal :
http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.12203/pdf

B. Hasil Penilaian Reviewer 1

Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai yang Diperoleh
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	4,00	4,0
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12,00	11,5
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12,00	11,0
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbitan jurnal (30%)	12,00	11,5
Nilai Total (100%)	40,00	38,0

C. Deskripsi Kualitas Karya Ilmiah

Kapan data diperoleh tidak disebutkan

Bogor, 2 April 2014

Penilai I,

(Setyuh Budi Purba
Bidang Ilmu : Kelompok)

MODEL II.1. JURNAL ILMIAH INTERNASIONAL

**FORMULIR PENILAIAN KARYA ILMIAH DOSEN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
(REVIEWER 2)**

A. Identitas Artikel dan Jurnal

1. Judul Artikel : Extraction and Stability of Carotenoid-containing Lipids from Hepatopancreas of Pacific White Shrimp (*Liptoneus vannamei*)
2. Penulis : Sirima Takeungwongtrakul, Soottawat Benjakul, Joko Santoso, Wini Trilaksana, **Mala Nurilmala**
3. Halaman dalam Jurnal :
4. Identitas Jurnal :
- a. Nama Jurnal : Journal of Food Processing and Preservation
- b. ISSN : ISSN 1745-4549 (on-line) e. Penerbit : Wiley Periodicals Inc.
- c. Nomor/Volume :- f. Alamat Website
- d. Edisi (Bulan/Tahun) : Desember 2013 Jurnal :
http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.12203/pdf

B. Hasil Penilaian Reviewer 2


Komponen yang Dinilai	Nilai Maksimal	Nilai yang Diperoleh
a. Kelengkapan unsur isi artikel (10%)	4,00	3.5
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	12,00	11.0
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	12,00	11.0
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbitan jurnal (30%)	12,00	11.5
Nilai Total (100%)	40,00	34.0

C. Deskripsi Kualitas Karya Ilmiah

Kebersihan ilustrasi ini dapat ditingkatkan dengan menggunakan kadar lipid yang masih tersisa ke sampel uji?

Bogor, 2 April 2014

Penilai II,


(Djamar T.F. Lumban Baly)

Bidang Ilmu : Perencanaan / Ekotoksikologi Perairan

**KEPUTUSAN
PENILAIAN KARYA ILMIAH DOSEN IPB**

Prof.Dr.Ir. Joko Santoso, M.Si

NIP. 196709221992031003

Departemen Teknologi Hasil Perairan

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

NO	JUDUL	MEDIA PENERBIT	ISSN	ISBN	VOL	NO	BULAN, TAHUN	KOTA PENERBIT	HAL	AKREDI-TASI DIKTI	PENULIS	NIP	NILAI KARYA ILMIAH	NILAI INDIVIDU	KATEG
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Pemanfaatan Hasil Tangkapan Sampingan Ikan Cucut dan Ikan Pari dalam Pembuatan Gelatin.	Marine Fisheries Jurnal Teknologi dan Manajemen Perikanan Laut	2087-4235		4	1	Mei 2013	Bogor, Indonesia	75-83	Tidak	1. Joko Santoso 2. Shynie 3. Sarmauli Irianti Manurung	196709221992031003	8,40	5,04 1,68 1,68	1.a.2).c)
2	Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Air Tawar Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin.	Jurnal Teknotan Fak. Teknologi Industri Pertanian, Univ. Padjadjaran dan PERTETA & PATPI Cab. Bandung	1978-1067		7	3	September 2013	Bandung, Indonesia	1033-1040	Tidak	1. Joko Santoso 2. Heru Sumaryanto 3. Chairita 4. Pudji Muljono	196709221992031003 196104091989031003	8,40	5,04 1,12 1,12 1,12	1.a.2).c)
3	Chemical Composition and Antioxidant Activity of Tropical Brown Alga Padina australis from Pramuka Island – District of Seribu Island, Indonesia.	Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Ikatan Sarjana Oseanologi Indonesia dan Dept. ITK FPIK-IPB	2087-9423 (Cetak) 2085-6695 (elektronik)		5	2	Desember 2013	Bogor, Indonesia	287-297	Tidak	1. Joko Santoso 2. Fitriany Podungge 3. Heru Sumaryanto	196709221992031003 196104091989031003	9,20	5,52 1,84 1,84	1.a.2).c)
4	Karakterisasi Sifat Fungsional Konsentrat Protein Telur Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis).	Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Ikatan Sarjana Oseanologi Indonesia dan Dept. ITK FPIK-IPB	2087-9423 (Cetak) 2085-6695 (elektronik)		5	2	Desember 2013	Bogor, Indonesia	299-309	Tidak	1. Frets Jonas R 2. Joko Santoso 3. Wini Trilaksana	196709221992031003 196101281986012001	8,40	5,04 1,68 1,68	1.a.2).c)
5	Karakteristik Biofilm Berbahan Dasar Karaginan.	Jurnal Akuatika FPIK Univ. Padjadjaran	0853-2532		IV	1	Maret 2013	Bandung, Indonesia	10-20	Tidak	1. Nurlaila Ervina H 2. Joko Santoso 3. Ella Salamah	196709221992031003 195306291988032001	8,65	5,19 1,73 1,73	1.a.2).c)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
6	Utilization of Tuna and Red Snapper Roe Protein Concentrate as Emulsifier in Mayonnaise.	Journal of Food Science and Engineering David Publishing Company	2159-5828 (print); 2164-5795 (on-line)		3	12	Desember 2013	Internasional	678-687		1. Safira Yessica Wiharja 2. Joko Santoso 3. Lisa Amanda Yakhin	196709221992031003	37,50	22,50 7,50 7,50	1.a.2).a
7	Extraction and Stability of Carotenoid-containing Lipids from Hepatopancreas of Pacific White Shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>).	Journal of Food Processing and Preservation Wiley Periodicals Inc.	1745-4549				Desember 2013	Internasional	1-9		1. Sirima T 2. Soottawat Benjakui 3. Joko Santoso 4. Wini Trilaksana 5. Mala Nurilmala	196709221992031003 196101281986012001 197309092005012001	36,00	21,60 3,60 3,60 3,60	1.a.2).a
8	Pengaruh Perbedaan Metode Perendaman dari Lama Perendaman terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ikan Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>).	Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis Ikatan Sarjana Oseanologi Indonesia dan Dept. ITK FPIK-IPB	2087-9423 (Cetak); 2085-6695 (elektronik)		5	1	Juni 2013	Bogor, Indonesia	85-92	Tidak	1. Christina Litaay 2. Joko Santoso	196709221992031003	9,35	5,61 3,74	1.a.2).c

Bogor, 08 April 2014
Tim Penilai Karya Ilmiah Dosen IPB
Ketua,



Prof. Dr. Ir. H. Endang Suhendang, MS
NIP. 195505221981031004