

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

Judul Buku : Penyedap Rasa Berbahan Baku Ikan Lokal Segar Nike dan Manggabei.

Jumlah Penulis : 2 Orang Penulis

Status Pengusul : Editor / ~~Desain Cover/ Tata Letak Isi~~ \*\*

Identitas Buku : a. ISBN : 978-602-401-991-4  
 b. Edisi : April  
 c. Tahun terbit : 2017  
 d. Penerbit : Deepublish  
 e. Jumlah halaman : 52 Halaman

Kategori Publikasi Karya Ilmiah :  Buku  
 Buku (beri ✓ pada kategori yang  Prosiding  
 tepat)

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Editor Buku	Nilai Akhir Yang Diperoleh
a. Kelengkapan unsur isi buku (20%)	1	0,98
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	3	2,92
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	3	2,91
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (20%)	3	2,88
<b>Total = (100%)</b>	<b>10</b>	<b>9,69</b>
<b>Nilai Pengusul =</b>		

**Catatan Penilaian Editor Buku Oleh Reviewer:**

*Buku ini sangat bermanfaat sebagai referensi praktis bagi masyarakat, praktisi dan akademisi dalam memanfaatkan sumber daya perikanan berbasis kearifan lokal.*

Reviewer 1



Prof. Dr. ~~Novri~~ Y. Kandowangko, M.P  
 NIP. 196811101993032002  
 Unit Kerja : Universitas Negeri Gorontalo

- \* dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah
- \*\* coret yang tidak perlu
- \*\*\* Nasional Terindeksi di DOAJ, CABI, COPERNICUS

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

Judul Buku : Penyedap Rasa Berbahan Baku Ikan Lokal Segar Nike dan Manggabai.

Jumlah Penulis : 2 Orang Penulis

Status Pengusul : Editor / ~~Desain Cover~~ / ~~Tata Letak Isi~~ \*\*

Identitas Buku : a. ISBN : 978-602-401-991-4  
 b. Edisi : April  
 c. Tahun terbit : 2017  
 d. Penerbit : Deepublish  
 e. Jumlah halaman : 52 Halaman

Kategori Publikasi Karya Ilmiah :  Buku  
 Buku (beri ✓ pada kategori yang  Prosiding  
 tepat)

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Editor Buku	Nilai Akhir Yang Diperoleh
e. Kelengkapan unsur isi buku (20%)	1	1
f. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	3	2,93
g. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	3	2,93
h. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (20%)	3	2,93
<b>Total = (100%)</b>	<b>10</b>	<b>9,79</b>
<b>Nilai Pengusul =</b>		

**Catatan Penilaian Editor Buku Oleh Reviewer:**

Buku ini sangat menunjang perkembangan teknologi hasil perikanan

Reviewer 2

  
 Prof. Dr. Weny I.A. Musa, M.Si  
 NIP. 196608221991032002  
 Unit Kerja : Universitas Negeri Gorontalo

- \* dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah
- \*\* coret yang tidak perlu
- \*\*\* Nasional Terindeksi di DOAJ, CABI, COPERNICUS



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

Judul Buku : Penyedap Rasa Berbahan Baku Ikan Lokal Segar Nike dan Manggabai.

Jumlah Penulis : 2 Orang Penulis

Status Pengusul : Editor / ~~Desain Cover/~~ ~~Tata Letak Isi~~ \*\*

Identitas Buku : a. ISBN : 978-602-401-991-4  
 b. Edisi : April  
 c. Tahun terbit : 2017  
 d. Penerbit : Deepublish  
 e. Jumlah halaman : 52 Halaman

Kategori Publikasi Karya Ilmiah :  Buku  
 Buku (beri ✓ pada kategori yang  Prosiding  
 tepat)

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal Editor Buku	Nilai Akhir Yang Diperoleh
a. Kelengkapan unsur isi buku (20%)	1	0,95
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	3	2,91
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	3	2,89
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (20%)	3	2,82
<b>Total = (100%)</b>	<b>10</b>	<b>9,57</b>
<b>Nilai Pengusul =</b>		

**Catatan Penilaian Editor Buku Oleh Reviewer:**

Reviewer 1



Prof. Dr. Novri Y. Kandowanko, M.P  
 NIP. 196811101993032002  
 Unit Kerja : Universitas Negeri Gorontalo

Reviewer 2



Prof. Dr. Weny J.A. Musa, M.Si  
 NIP. 196608221991032002  
 Unit Kerja : Universitas Negeri Gorontalo

- \* dinilai oleh dua Reviewer secara terpisah
- \*\* coret yang tidak perlu
- \*\*\* Nasional Terindeksi di DOAJ, CABI, COPERNICUS