

LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL (HKI)

Judul HKI : Formulasi Cookies Non Gluten Berprebiotik Berbahan Tepung Kedelai dan Pisang serta Proses Pembuatannya

Jumlah Penulis : 1(satu) orang

Status Pengusul : Penulis Tunggal

Identitas Karya Ilmiah :

a. Nama Sertifikat : Sertifikat Paten IDP000068713

b. Jenis Ciptaan : Paten Nasional

c. Tahun : 2020

d. Link HKI : <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/P00201608621?type=patent&keyword=Formulasi+Cookies+Non+Gluten+Berprebiotik+Berbahan+Tepung+Kedelai+dan+Pisang+serta+Proses+Pembuatannya>

e. Link Sertifikat : https://ura.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/72101/F.%20TP_Setifikat%20Paten_Nurhayati_Formulasi%20Cookies%20Non%20Gluten.pdf?sequence=1

Kategori HKI (beri ✓ pada kategori yang tepat) :

Paten Internasional

Paten Nasional

Surat Pencatatan Ciptaan

Hasil Penilaian Peer Review :

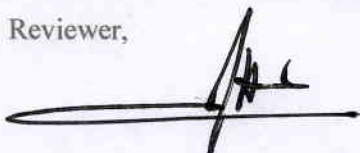
Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal 30AK			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Paten Internasional <input type="checkbox"/>	Paten Nasional <input checked="" type="checkbox"/>	Surat Pencatatan Ciptaan <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi buku (20%)		25		19
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		20		27
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		25		26,5
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (20%)		25		19
Total = (100%)				23,5

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

*preparasi yg. layer untuk jls dan kelas paten
 compact*

Jember, Jember, 09 September 2020

Reviewer,



Prof. Dr. Yuli Witono, S.TP, M.P

NIP 196912121998021001

Unit Kerja : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Bidang Ilmu : Teknologi Hasil Pertanian

**LEMBAR
HASIL PENILAIAN SEJAWAT SEBIDANG ATAU PEER REVIEW
KARYA ILMIAH : HAK KEKAYAAN INTELEKTUAL (HKI)**

Judul HKI : Formulasi Cookies Non Gluten Berprebiotik Berbahan Tepung Kedelai dan Pisang serta Proses Pembuatannya

Jumlah Penulis : 1(satu) orang

Status Pengusul : Penulis Tunggal

Identitas Karya Ilmiah

a. Nama Sertifikat : Sertifikat Paten IDP000068713

b. Jenis Ciptaan : Paten Nasional

c. Tahun : 2020

d. Link HKI : <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/P00201608621?type=patent&keyword=Formulasi+Cookies+Non+Gluten+Berprebiotik+Berbahan+Tepung+Kedelai+dan+Pisang+serta+Proses+Pembuatannya>

e. Link Sertifikat

https://ura.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/72101/F.%20TP_Sertifkat%20Paten_Nurhayati_Formulasi%20Cookies%20Non%20Gluten.pdf?sequence=1

Kategori HKI (beri ✓ pada kategori yang tepat) :

Paten Internasional

Paten Nasional

Surat Pencatatan Ciptaan

Hasil Penilaian Peer Review :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal 30AK			Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Paten Internasional <input type="checkbox"/>	Paten Nasional <input checked="" type="checkbox"/>	Surat Pencatatan Ciptaan <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi buku (20%)		87		
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)		85		
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)		87		
d. Kelengkapan unsur dan kualitas penerbit (20%)		90		
Total = (100%)				

Catatan Penilaian artikel oleh Reviewer :

Jember, Jember, 09 September 2020

Reviewer,

Dr. Ir. Herlina, M.P

NIP 196808141998032001

Unit Kerja : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember

Bidang Ilmu : Teknologi Hasil Pertanian

Keterangan :

- a. lengkap sesuai standar HKI
- b. cukup luas dan mendalam
- c. Metodologi sesuai standar HKI
- d. kualitas penerbit baik