

Unsur yang dinilai: pada Paper Konferensi/Seminar ( Prosiding)

KOMPONEN YANG DINILAI	NILAI MAKSIMAL PROSIDING		NILAI AKHIR YANG DIPEROLEH
	Internasional	Nasional	
a. Kelengkapan dan Kesesuaian unsur isi Jurnal (10%)	8 / 8		3
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	28 / 28		4
c. Kecukupan dan kemutakhiran data /informasi dan metodologi (30%)	25 / 28		4
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)	28 / 28		4
TOTAL = 100%	89 / 92		15
Nilai Pengusul =			

Seminar	Nilai ak maksimum
Nasional	10
Internasional	15

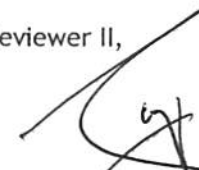
Jakarta, 1 Desember 2020

Reviewer I,



Dra. Wijayanti Prabandari, M.M.  
10109870038  
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

Reviewer II,



Surya Fajar Boediman, SST.Par., MM.Par.  
012109000121  
Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

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

- Judul karya ilmiah (artikel) : **Micro,Small and Middle Enterprise:Sago Food In Contemporary Culinary**
- Jumlah Penulis : 3 orang
- Status Pengusul : **Penulis ke 1**
- Identitas Jurnal Ilmiah : a. Judul Prosiding: **CATEA 2019**  
 b. ISBN/ISSN :**978-623-91018-0-0**  
 c. Tahun Terbit, Tempat Pelaksanaan :**2019/09/07,STP TRISAKTI**  
 d. Penerbit/ organiser : **STP TRISAKTI**  
 e. Alamat repository PT/web  
 prosiding<http://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/Proceeding/issue/view/33>  
 f. Terindeks di :**google scholar**
- Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :  *Prosiding* Forum Ilmiah Internasional  
 (beri ✓ pada kategori yang tepat)  *Prosiding* Forum Ilmiah Nasional

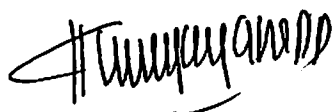
Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal <i>Prosiding</i>		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input checked="" type="checkbox"/>	Nasional <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)	8		
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	28		
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	25		
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)	28		
<b>Total = (100%)</b>	<b>89</b>		
<b>Nilai Pengusul =</b>			

**Catatan Penilaian paper oleh Reviewer:**

Isi Paper baik,Kedalaman pembahasan baik,metodologi kurang mendalam,terbitan jurnal baik

Jakarta, 1 Desember 2020  
Reviewer 1



Dra. Wijayanti Dewi Prabandari,MM  
NIP : 0308056402  
Unit kerja : STP Trisakti

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

Judul karya ilmiah (artikel) : **Micro, Small and Middle Enterprise: Sago Food In Contemporary Culinary**

Jumlah Penulis : 3 orang

Status Pengusul : **Penulis ke 1**

Identitas Jurnal Ilmiah : a. Judul Prosiding: **CATEA 2019**  
 b. ISBN/ISSN : **978-623-91018-0-0**  
 c. Tahun Terbit, Tempat Pelaksanaan : **2019/09/07, STP TRISAKTI**  
 d. Penerbit/organiser : **STP TRISAKTI**  
 e. Alamat repository PT/web  
 prosidinghttp://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/Proceeding/issue/view/33  
 f. Terindeks di : **google scholar**

Kategori Publikasi Jurnal Ilmiah :  *Prosiding* Forum Ilmiah Internasional  
 (beri ✓ pada kategori yang tepat)  *Prosiding* Forum Ilmiah Nasional

Hasil Penilaian *Peer Review* :

Komponen Yang Dinilai	Nilai Maksimal <i>Prosiding</i>		Nilai Akhir Yang Diperoleh
	Internasional <input checked="" type="checkbox"/>	Nasional <input type="checkbox"/>	
a. Kelengkapan unsur isi paper (10%)	8		
b. Ruang lingkup dan kedalaman pembahasan (30%)	28		
c. Kecukupan dan kemutakhiran data/informasi dan metodologi (30%)	28		
d. Kelengkapan unsur dan kualitas terbitan/prosiding (30%)	28		
<b>Total = (100%)</b>	<b>92</b>		
<b>Nilai Pengusul =</b>			

**Catatan Penilaian paper oleh Reviewer:**

Isi Paper : Baik  
 Pembahasan memiliki ruang lingkup dan kedalaman : Baik  
 Data Informasi : Baik  
 Metodologi : Baik  
 Kualitas Prosiding : Baik

Jakarta, 1 Desember 2020

Reviewer 2

  
 Surya Fadjar Boediman.SST.MM.Par  
 NIP : 013766802  
 Unit kerja : STP Trisakti