

JUDUL MENGGUNAKAN HURUF KAPITAL, EFEKTIF DAN TIDAK LEBIH DARI 15 KATA, TIMES NEW ROMAN 14PT

(Judul berbahasa Inggris 12 pts)

Nama Penulis^{1*}, Nama Penulis², Nama Penulis³

¹Institusi penulis

²Institusi penulis

*email korespondensi

ABSTRAK

Abstrak harus informatif dan menggambarkan keseluruhan isi naskah dari pendahuluan sampai simpulan. Abstrak ditulis dalam bentuk narasi dalam satu paragraf. Dituliskan dalam bahasa Indonesia maksimal 250 kata dengan menggunakan satu spasi, ukuran font 10 pts dan dengan model abstrak langsung. Abstrak berisi uraian singkat dengan sub judul: **Latar belakang: Tujuan: Metode: Hasil: Simpulan:**

Kata Kunci : Kata kunci terdiri atas 3-5 kata. diurutkan sesuai abjad dan dipisahkan dengan tanda koma (Abstrak disertai kata kunci yang mencerminkan isi artikel).

ABSTRACT

*Abstract is written in English as many as 250 words using one space, 10 pts font size and with direct abstract models. Abstract contains a brief description of the **Background, Objective, Method Results and Conclusion** in one paragraph. Abstract accompanied by keywords that reflect the contents of the article.*

Key words : Key words consist of 3-5 words and sorted alphabetically.

PENDAHULUAN

Pendahuluan terdiri atas latar belakang dan tujuan penelitian yang ditulis dalam alinea yang berbeda tanpa penulisan sub judul. Latar belakang merupakan rasional dilakukannya penelitian yang didukung dengan hasil penelitian terkini dari jurnal dalam dan luar negeri sebagai sumber acuan primer. Panjang pendahuluan tidak melebihi 1,5 halaman. Pendahuluan harus menyatakan **novelty** (kebaruan, orisinalitas dan kedalaman artikel) dengan menyebutkan perbedaan atau keunikan penelitian dibanding penelitian-penelitian sebelumnya yang sejenis. Pendahuluan harus mencantumkan pentingnya penelitian dilakukan.

METODE

Metode terdiri atas desain penelitian; tempat; waktu; populasi dan sampel/ subjek penelitian; metode

sampling, kriteria inklusi dan eksklusi, kelaikan etik penelitian (Penelitian yang membutuhkan persetujuan etik, wajib mencantumkan bukti bahwa penelitian tersebut telah disetujui oleh komisi etik di *supplementary file*), variabel yang diteliti, bahan dan alat; jenis dan cara pengumpulan data (survei) atau tahapan penelitian (laboratorium); Informasi terinci tentang bagaimana penelitian ini dilakukan, termasuk pengukuran dan intervensi, contoh: cara pengukuran berat badan dan tinggi badan untuk menentukan status gizi, berapa kali diukur, siapa yg mengukur, kapan dilakukan pengukuran, dll); serta pengolahan dan analisis data.

Jenis penelitian yang menggunakan alat laboratorium untuk menganalisis variabel harus mencantumkan spesifikasi alat. Penelitian ekperimental harus mencantumkan bahan utama dengan spesifikasi secara jelas.

Tabel 1. Formulasi marmalade jeruk pamento dengan substitusi sari kurma

Bahan	K	A	B	K
Kulit Jeruk (g)	60	60	60	60
Daging Jeruk (g)	40	40	40	40
Gula (g)	100	85	70	55
Sari Kurma (g)	0	15	30	45
Asam Sitrat (g)	0,1	0,1	0,1	0,1

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan ditulis dalam satu bab yang sama. Hasil penelitian menyajikan berbagai karakteristik data subjek/sampel dan temuan utama penelitian, sedangkan pembahasan berisi diskusi yang menghubungkan dan membandingkan hasil penelitian dengan teori/konsep/temuan dari hasil

penelitian lain menggunakan acuan primer. Pembahasan harus bermakna tidak sekedar menarasikan hasil (tabel dan gambar), serta sebaiknya mengemukakan implikasi dari hasil penelitian

Bahasan mengandung 3 pokok kunci: 1) *How?* Menuliskan esensi hasil (*finding*), apa temuannya, *highlight* hasil penelitian; 2) *Why?* terlihat adanya kaitan antara hasil yang

diperoleh dan konsep dasar dan/atau hipotesis atau keterkaitan antara hasil kinerja dan hasil analisis; 3) *What else?* Membandingkan hasil penelitian

dengan hasil penelitian sebelumnya, apakah ada kesesuaian atau pertentangan dengan hasil penelitian orang lain.

Tabel 2. Hasil Uji Kruskal Wallis Daya terima Marmalade Jeruk Pamelode dengan Substitusi Sari Kurma

Kelompok Formulasi	n	Warna Modus $\pm$ SD	Aroma Modus $\pm$ SD	Rasa Modus $\pm$ SD	Tekstur Modus $\pm$ SD
Formulasi K	28	2 $\pm$ 0,97	3 $\pm$ 0,76	3 $\pm$ 0,76	3 $\pm$ 6,0
Formulasi A	28	4 $\pm$ 0,59	3 $\pm$ 0,52	4 $\pm$ 0,83	4 $\pm$ 0,96
Formulasi B	28	4 $\pm$ 0,69	3 $\pm$ 0,79	5 $\pm$ 0,75	4 $\pm$ 0,82
Formulasi C	28	3 $\pm$ 0,85	4 $\pm$ 0,90	4 $\pm$ 0,81	3 $\pm$ 0,84
		p= 0,00**	p= 0,00**	p=0,00**	p=0,00**

** : hasil uji beda signifikan (p<0,05)

Tabel 3. Hasil Uji Post Hoc Mann Whitney Daya Terima Marmalade Jeruk Pamelode dengan Substitusi Sari Kurma

Kelompok Formulasi	Kelompok Formulasi	Warna Nilai p	Aroma Nilai p	Rasa Nilai p	Tekstur Nilai p
Formulasi K	Formulasi A	0,00**	0,06 ^{tn}	0,00**	0,00**
	Formulasi B	0,00**	0,00**	0,00**	0,00**
	Formulasi C	0,00**	0,00**	0,00**	0,00**
Formulasi A	Formulasi B	0,61 ^{tn}	0,02*	0,11 ^{tn}	0,81 ^{tn}
	Formulasi C	0,85 ^{tn}	0,01*	0,94 ^{tn}	0,65 ^{tn}
Formulasi B	Formulasi C	0,83 ^{tn}	0,52 ^{tn}	0,12 ^{tn}	0,84 ^{tn}

** : nilai signifikansi (p<0,01), * : nilai signifikansi 0,01-0,049, tn : nilai signifikansi tidak nyata

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan berisikan jawaban dari tujuan penelitian dan bukan merupakan ringkasan hasil.

Saran bersifat opsional, berada dalam bab kesimpulan dan hanya dipisahkan oleh alinea. Saran dapat berupa implikasi terhadap program dan penelitian lanjutan yang perlu dilakukan sehubungan dengan temuan penelitian atau kesimpulan penulis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih berisikan ucapan terima kasih kepada pemberi dana atau sponsor, penyumbang bahan dan sarana penelitian. Nama

dituliskan tanpa gelar. Bagian ini bersifat optional.

DAFTAR PUSTAKA

Referensi yang digunakan hendaknya bersifat mutakhir (10 tahun terakhir) dan gunakan referensi dengan sumber acuan primer lebih dari 80% dari jumlah daftar rujukan. Selain itu, dianjurkan menggunakan aplikasi pengutipan standar seperti *Mendeley*, *Refworks*, *Zotero*, *Endnote*, *Reference Manager* dan lainnya.

Craig RG, JM Powers. 2002. *Restorative dental materials*.

- 11th ed. Missouri: Mosby, Inc. 231-285
- Desrosier, Norman W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia
- Guizani, N., Al-Saidi, G.S., Rahman, M.S., Bornaz, S. And Al-Alawi, A.A. 2010. State diagram of dates: glass transition, freezing curve and maximal-freeze-concentration condition. *Journal of Food Engineering*. Vol. 99 (2): 92-97
- Jariyah, Rosida, W Dewi. 2010. Pembuatan Marmalade Jeruk Bali (Kajian Proposi Daging Buah : Albedo) dan Penambahan Sukrosa.TP-FTI UPN. Jatim
- Kartika, Hastuti, Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Kementerian Pertanian. 2015. Basis Data Ekspor-Import Komoditi Pertanian. Diperoleh dari website Kementerian Pertanian Republik Indonesia:<http://www.pertanian.go.id> (diakses pada tanggal 02 September 2017).
- Myahara R, M., J Karkalas, and M.S Taylor. 1999. The composition of maturing Omani dates. *Journal of Science and Food Agriculture*. Vol.79 (1): 345-350.
- Putu D,W., I K Suter., A, K Nocianitri. 2009. Pengaruh Penutupan Dan Suhu Pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel. *Jurnal Agrotekno*. Vol. 15 (1): 25-29
- Restu D W. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Jeruk Bali Dengan Microwave Assisted Extraction Dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. *Skripsi*. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Rosita L Balia., C Hartati., R Obin., W Eka. 2011. Derajat Keasaman dan Karakteristik Organoleptik Produk Fermentasi Susu Kambing dengan Penambahan Sari Kurma yang diinokulasikan Berbagai Stater Bakteri Asam laktat. Universitas Padjajaran. *Jurnal Ilmu Ternak*. Vol.11 (1): 49-72
- Susanto S., A Rahayu., D Sukma., I, S Dewi. 2011. Karakter Morfologi dan Kimia 18 Kultivar Pamelos Berbij dan Tanpa Biji. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol.16 (1): 43-48
- Susanto S., R Arifah., N, T Kartika. 2013. *Ragam Pamelos Indonesia*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno F.G . 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.