Journal of Tropical AgriFood 2019; Vol(No): pp-ppp-ISSN 2685-3590
Komunikasi Singkat/Artikel Riset/Review (pilih jenis artikel) *e-ISSN 2685-3604*

Pengolahan Kecap Jamur Sawit (*Volvariella vorvacea*) Enzimatis Dengan Variasi Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus*) Dan Waktu Inkubasi

Title not more than 20 words (English)

Richa Andariani[1], Nama Lengkap Penulis[2], Nama Lengkap Penulis[3,*]

*[1]Institusi dan alamat, [2]Institusi dan alamat, [3]Institusi dan alamat (bila ketiganya berbeda). *)Penulis korespondensi: muflihah@fkip.unmul.ac.id*

Submisi xxxx; Penerimaan xxxxx

ABSTRAK

Abstrak dalam bahasa Indonesia. Abstrak ditulis dalam satu paragraf maksimal 250 kata dengan urutan latar belakang, metode, kemudian ditutup dengan hasil atau kesimpulan.

Kata kunci : maksimal lima kata kunci

ABSTRACT

Abstract should be written in English with consistant style in British or American maximal 250 words. The structure of abstract is research background, method, result, and conclusion.

Keywords: maximal five words

PENDAHULUAN

Mendeskripsikan latar belakang penelitian ini dilakukan, informasi terkini tentang tema penelitian ini, serta tujuan dan manfaat penelitian ini dilakukan. Template yang

DOI: http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.

sama digunakan untuk jenis artikel Komunikasi Singkat, sedang untuk artikel Review disesuaikan dengan kebutuhan. Gunakan citation style "Elsevier-Harvard with titles" yang dapat dicari di Mendeley.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Dijelaskan nama, asal, karakteristik dan cara mendapatkan/memperoleh bahan yang digunakan, serta cara penanganannya bila dilakukan secara spesifik.

Rancangan Percobaan dan Analisa Data

Deskripsikan rancangan penelitian yang digunakan meliputi rancangan percobaan dan analisa data untuk menunjukkan kualitas ilmiah penelitian yang dilakukan. Bila penelitian yang dilakukan merupakan penelitian series (dilakukan dengan tahapan-tahapan), silahkan menggunakan nama sub-bab sendiri sesuai keperluan.

Prosedur Penelitian

Deskripsikan tahapan-tahapan penelitian yang dilakukan. Setiap tahapan dapat dijadikan sub-sub-bab tersendiri sesuai keperluan.

Persiapan Bahan

Deskripsikan secara rinci dan lengkap persiapan bahan yang dilakukan untuk setiap tahapan percobaan, meliputi massa/berat bahan, suhu, waktu, dan perlakuan kimia atau fisik lainnya.

Prosedur Analisis

Deskripsikan prosedur analisis setiap parameter yang diamati dengan menggunakan sitasi dari metode yang digunakan. Prosedur analisis dapat dideskripsikan

lengkap bila dilakukan modifikasi yang signifikan. Bila dilakukan modifikasi sederhana, deskripsikan modifikasinya saja dengan menyebutkan sitasi metodenya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

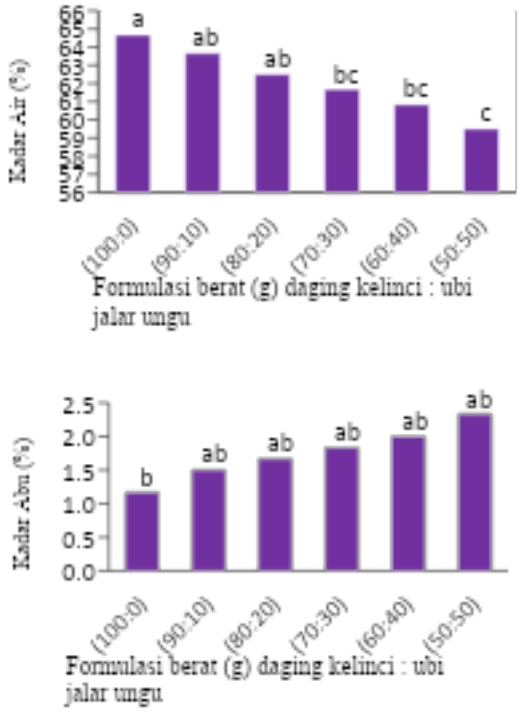
Sifat Kimia

Deskripsikan secara umum tentang hasil yang berkaitan dengan sub-bab. Bisa ditampilkan dalam bentuk tabel yang menampilkan hasil secara keseluruhan.

Kadar Air

Deskripsikan secara lebih terang lengnci hasil dan pembahasan yang berkaitan dengan sub-sub-bab yang digunakan. Bila perlu gunakan gambar untuk memberikan visualisasi hasil yang lebih tepat. Bila menggunakan lebih dari satu gambar usahakan gambar tersebut dibuat menjadi lebih efisien, yaitu dengan menggabungkannya (membuatnya menjadi gambar a, b, c, dst). Berikan keterangan gambar kap dan informatif sehingga suatu tabel/gambar dapat dimengerti tanpa membaca teks (berdiri sendiri). Letakkan tabel atau gambar sesuai tempat yang diinginkan dalam teks.

DOI: http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.



Gambar 1. Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu terhadap kadar air dan kadar abu bakso. *Diagram batang yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan berbeda tidak nyata (uji BNJ taraf α 5%).*

Gambar 2. Pengaruh formulasi daging kelinci dan ubi jalar ungu terhadap hedonik dan mutu hedonik rasa bakso. *Diagram batang yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan tidak berbeda nyata (uji BNJ α 5%). Skor hedonik 1,00-1,59 (sangat tidak suka), 2,18-2,68 (tidak suka), 3,18-3,74 (agak suka), 4,29-4,93 (suka), 5,58 (sangat suka). Skor mutu hedonik 1,00-1,43 (sangat berasa ubi jalar), 1,86-2,38 (berasa ubi jalar), 2,91-3,55 (berasa daging dan ubi jalar), 4,19-4,92 (berasa daging), 5,66 (sangat berasa daging).*

KESIMPULAN

Pada bagian ini deskripsikan rekomendasi atau simpulan yang diperoleh berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dibuat sebelumnya. Jangan mengulang hasil.

DAFTAR PUSTAKA

Gunakan style "Elsevier-Harvard (with titles)"

Andarwulan, N.F., Kusnandar, Herawati, D., 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.

Andayani, R.Y., 1999. Standarisasi Mutu Bakso Berdasarkan Kesukaan Konsumen (Studi Kasus Bakso di Wilayah DKI Jakarta). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Badan Standarisasi Nasional, 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) tentang Baso Daging No. 01–3818–1995. Badan Standar Nasional, Jakarta.

Herman, 2004. Tannins: Definition. http://www.anscicornell.edul. [9 Mei 2018].

Komariah, Ulupi, N., Fatriani, Y., 2004. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu Pada Berbagai Tingkat yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Bakso. Buletin Peternakan, 28: 80-86.

Naruki, S., Kanoni. 1992. Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani. Pusat Antar Universitas (PAU) Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

DOI: http://dx.doi.org/10.35941/jtaf.

Palmer, J.K., 1982. The carbohydrate in sweet potato, in: Villareal, R.L., Griggs, T.D. (Eds.). Sweet Potatoes: Proceeding of the First Int. Symposium Asian Vegetable. Research Development Center, Shanhua.

Tiven, V., 2011. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengeyal yang Berbeda Terhadap Komposisi Kimia, Sifat Fisik, dan Organoleptik Bakso Daging Ayam. Jurnal Agrinimal, 1(2): 76-83.

Sampaikan 3 nama *referees* yang direkomendasikan
(tidak boleh berasal dari institusi yang sama dengan penulis dan ketiganya berasal dari institusi yang berbeda. Referees dari institusi negara ASEAN yang berbahasa Melayu dapat disarankan)

1. Nama, Institusi, Alamat, e-mail
2. Nama, Institusi, Alamat, e-mail
3. Nama, Institusi, Alamat, e-mail