KEMENTERIAN PENDIDIKAN PENDIDIKAN TINGGI,
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
SAINS, DAN TEKNOLOGI
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
JOFE: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING
Jalan Mastrip Kotak Pos 164 Jember 68101
Telp. +6281357486873; e-mail: jofe@polije.ac.id

FORM PERNYATAAN PENULIS

Kepada Yth.
Tim Editor JOFE: Journal of Food Engineering

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama Penulis Pertama / Koresponden:
Asal Instansi :
Nomor Whatsapp :
Email :
Judul Artikel :

Dengan ini menyatakan bahwa artikel yang tersebut di atas:

1. Belum pernah dipublikasikan di jurnal atau prosiding manapun.
2. Tidak sedang dalam proses *editing* maupun *reviewing* oleh publisher jurnal atau prosiding lainnya.
3. Penulis menyatakan bahwa naskah artikel tersebut asli dan bukan hasil plagiat dari artikel-artikel sebelumnya, tidak melanggar segala hak cipta, dan hak milik dan orang lain termasuk lisensi.
4. Semua penulis setuju untuk mempublikasikan artikel tersebut di JOFE: Journal of Food Engineering.
5. Bersedia melakukan pembayaran biaya produksi artikel setelah dinyatakan layak masuk dalam tahap *editing* dan *reviewing*.

Kota, DD/MM/YYYY
Penulis,

(ttd)

Nama Lengkap

JOFE : Journal of Food Engineering | E-ISSN. xxxx-yyyy
Vol. x No. y Month Year

Hal. x-y

Judul Artikel

Jumlah kata maksimal 20 kata, Times New Roman, 16, bold, *Capital Each Word* (kecuali kata penghubung), spasi 1, rata tengah

(Judul Bahasa Inggris)
Times New Roman, 14

Penulis Pertama[1], Penulis Kedua[2], Penulis Ketiga[3]*, dan seterusnya (ditulis nama lengkap, Times New Roman, 12, bold)

[1]Program Studi, Departeman, Fakultas, Universitas/Instansi
[2]Program Studi, Departemen, Fakultas, Universitas/Instansi
[3]Program Studi, Departemen, Fakultas, Universitas/Instansi
(Times New Roman, 11)

*Email Koresponden: koresponden@gmail.com
(Times New Roman, 10)

Received : date | Accepted : date | Published : date
(Diisi oleh Editor, Times New Roman, 10)

Kata Kunci	**ABSTRAK**
urutan penulisan sesuai abjad yang terdiri dari 3-5 kata atau frasa.	Abstrak ditulis menggunakan bahasa indonesia, satu paragraf dengan jumlah kata maksimal 200 kata. Abstrak dan Kata Kunci menggunakan jenis huruf Times New Roman, ukuran huruf 11 dan 1 spasi alinea. Abstrak berupa tujuan penelitian, materi dan metode, hasil, dan kesimpulan.

Copyright (c) 2022
Authors (Diisi Editor)

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Keywords	***ABSTRACT***
ditulis sesuai dengan urutan kata kunci bahasa Indonesia.	*Abstract ditulis dalam bahasa Inggris yang baik dan benar, satu paragraf, dan tidak lebih dari 200 kata. Abstract dan Keywords menggunakan jenis huruf Times New Roman, ukuran huruf 11 dan italic serta 1 spasi alinea.*

1. PENDAHULUAN

Penulis harus mengacu pada aturan penulisan *Journal of Food Engineering*. Artikel ilmiah ditulis menggunakan Bahasa Indonesia atau Bahasa Inggris dengan menggunakan bahasa ilmiah standar. Isi dari pendahuluan ditulis menggunakan huruf Times New Roman ukuran 12 dan spasi 1. Pendahuluan berisi latar belakang penelitian, permasalahan yang dikaji, pendekatan yang telah dilakukan untuk dapat memecahkan masalah, kebaharuan dan dukungan pustaka yang diakhiri dengan tujuan dan manfaat penelitian. Pendahuluan ditulis secara singkat, efisien dan jelas dengan menggunakan maksimal 1.000 kata.

Artikel ilmiah ditulis dalam kertas ukuran A4, margin pada keempat sisi adalah 3 cm, dan jumlah halaman antara 10-15 halaman. Artikel ilmiah ditulis menggunakan nomor halaman dengan angka arab, Times New Roman, 12, bottom dan center. Tabel, gambar, dan grafik disajikan sesuai dengan urutan kemunculan. Grafik dibuat dalam bentuk dua dimensi sederhana, jelas dan boleh berwarna.

Artikel ilmiah secara garis besar memuat Judul, Abstrak, *Abstract*, Pendahuluan, Metode, Hasil dan Pembahasan, Kesimpulan, Ucapan Terima Kasih (bila ada), dan Daftar Pustaka. Kata dalam bahasa latin dicetak miring (*italic*). Penulisan angka desimal dalam tabel untuk artikel ilmiah dalam bahasa Indonesia menggunakan tanda koma (,) dan artikel ilmiah dalam bahasa Inggris menggunakan tanda titik (.).

2. METODE

Metode ditulis dengan jelas sehingga penelitian tersebut sangat memungkinkan untuk disitasi oleh peneliti lainnya, terutama hal-hal yang menyangkut bahan, pengambilan sampel, metode atau prosedur penelitian, desain penelitian dan pengolahan data, serta penulisan rumus menggunakan fitur ***equation*** seperti pada rumus (1), cambria math, 12.

$$X + Y = 1 \quad (1)$$

Metode penelitian ditulis dengan jelas dan lengkap yang berisi deskripsi tentang prosedur pengujian dan analisis ilmiah. Referensi prosedur/metode asli harus disertakan dan semua modifikasi metode (jika ada) harus dijelaskan.

Penulis **wajib** menyatakan dengan jelas informasi produk dan peralatan komersil yang digunakan di dalam penelitian seperti nama komersial, spesifikasi produk/peralatan, kota dan negara.

2.1 Sub Bab

Huruf pertama dari setiap kata pada sub bab harus ditulis kapital (Capitalize Each Word) dan bold.

2.1.1 *Sub-sub bab*

Huruf pertama dari setiap kata pada sub-sub bab ditulis kapital (Sentence case) dan *Italic*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data hasil penelitian ditampilkan dalam bentuk tabel, bagan, gambar, foto, atau grafik. Tidak boleh ada pengulangan data dalam tabel dan gambar. Judul tabel menggunakan

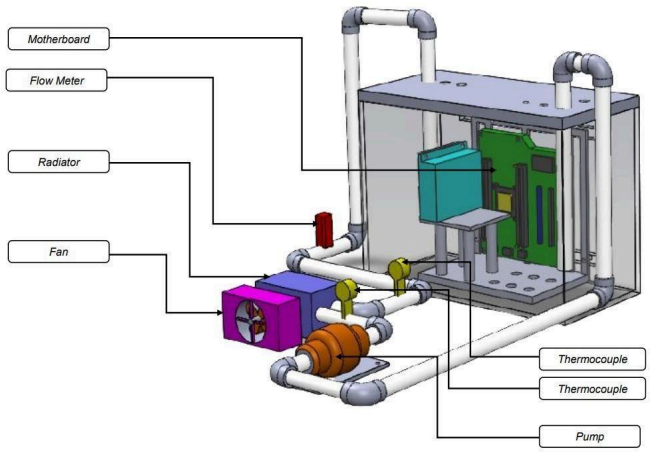
Sentence case, font size 11, rata tengah dan diberi nomor menggunakan angka Arab. Berikut contoh tabel yang dapat digunakan:

Tabel 1. Hasil uji nyala biodiesel minyak biji alpukat

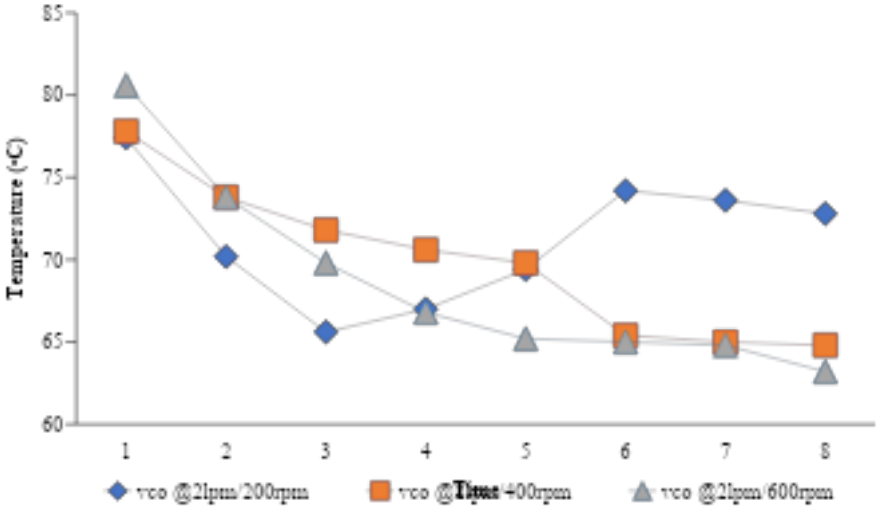
Perbandingan	Waktu (detik)	Suhu (°C)
A1T1	59	86
A1T2	43	85
A1T3	53	86

Pembahasan berisi interpretasi *author* dari data hasil penelitian dan referensi yang sesuai mengacu kepada tujuan penelitian. Pembahasan harus dapat menafsirkan hasil penelitian dengan jelas, ringkas, konsisten, dan dapat menunjukkan signifikansi dan relevansi antara hasil dengan hipotesis.

Judul gambar harus singkat dan jelas, ditulis pada bagian bawah gambar, foto atau grafik. Hanya huruf pada kata awal yang ditulis menggunakan huruf kapital dan diberi nomor menggunakan angka Arab dengan font size 11 dan rata tengah. Simbol dan deskripsi gambar, foto atau grafik harus dijelaskan di dalam judul. Berikut adalah contoh Gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Desain sistem pendinginan celup.



Gambar 2. Suhu CPU pada laju aliran 2 lpm.

Penulisan sitasi menggunakan format **American Psychological Association (APA) 6th edition**. Penulis yang disitasi harus dirujuk di dalam artikel ilmiah dengan menuliskan nama keluarga/nama belakang dan tahun penerbitan seperti format berikut: satu penulis, Hariono (2018) atau (Hariono, 2018); dua penulis, Wijaya & Brilliantina (2020) atau (Wijaya & Brilliantina, 2020); tiga penulis atau lebih, sitasi pertama Yunus, Kautsar, & Rachmanita (2019) dan (Yunus, Kautsar, & Rachmanita, 2019) dan sitasi berikutnya Sari et al. (2017) atau (Sari et al., 2017). Penulisan sitasi menggunakan "Anonim" tidak diperbolehkan.

3.1 Sub Bab

Huruf pertama dari setiap kata pada sub bab harus ditulis kapital (*Capitalize Each Word*) dan *bold*.

3.1.1 *Sub-sub bab*

Huruf pertama dari setiap kata pada sub-sub bab ditulis kapital (*Sentence case*) dan *bold*.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan harus ditulis dalam satu paragraf yang merupakan rangkuman akhir dari hasil penelitian, ditulis ringkas (maksimal 200 kata) dan mencerminkan substansi hasil penelitian yang diperoleh. Kesimpulan boleh disertai rekomendasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih (jika ada) disampaikan kepada seseorang, institusi atau lembaga yang memberikan dukungan dalam penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Penulisan daftar pustaka harus disesuaikan dengan format **American Psychological Association (APA) 6th edition**. Sumber pustaka dari jurnal ilmiah dan prosiding berjumlah lebih dari 80% dengan terbitan 10 tahun terakhir. Tidak diperkenankan menggunakan sumber pustaka yang berasal dari sumber pustaka yang tidak dipublikasikan seperti skripsi, petunjuk praktikum, dan diktat, kecuali Tesis dan Disertasi. Sumber pustaka dari halaman *website* hanya diperbolehkan apabila berasal dari sumber yang kompeten seperti jurnal, majalah elektronik, situs laman pemerintah, lembaga swasta dan harus menyertakan **tanggal akses**. Penulisan daftar pustaka harus menggunakan aplikasi *reference manager* seperti **Mendeley**, **EndNote**, **Zetero**, **dsb**. Contoh penulisan daftar pustaka sebagai berikut: (Times New Roman, 11)

Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. *(Book)*

Arthur, J., & Bejaei, M. (2017). Quail Eggs. In *Egg Innovation and Strategies for Improvement* (pp. 13–21). United States: Academic Press. https://doi.org/10.1016/B978-0-12-800879-9/00002-0 *(Book Section)*

Awaludin, A., Nugraheni, Y. R., Andriani, M., Hasanah, N., & Prayitno, A. H. (2020). Filogenetik kutu penghisap darah (Haematopinus sp.) pada beberapa jenis sapi berdasarkan gen 18S rRNA. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, *3*(2), 31–37. https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004 *(Journal Article)*

Prayitno, A. H., & Rahman, T. H. (2020). Chemical Quality of Culled Duck Meatball (Anas plathyryncos) Substituted with Edamame Flour (Glycine max (L) Merril) Filler. *Indonesian Journal of Animal and Veterinary Sciences*, *25*(4), 190–194. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.14334/jitv.v25i4.2514 *(Journal)*

Semwogerere, F., Neethling, J., Muchenje, V., & Hoffman, L. C. (2019). Meat quality, fatty acid profile, and sensory attributes of spent laying hens fed expeller press canola meal or a conventional diet. *Poultry Science*, *98*(9), 3557–3570. https://doi.org/10.3382/ps/pez092 *(Journal Article)*

Prayitno, A. H., Suryanto, E., Rusman, Setiyono, Jamhari, & Utami, R. (2019). Pengaruh fortifikasi kalsium dan nanopartikel kalsium laktat kerabang telur terhadap sifat sensoris bakso ayam. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner*, 725–732. Jember: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. *(Conference Proceedings)*

Wulandari, S., & Syahniar, T. M. (2018). The effect of adding probiotic Saccharomyces cerevisiae on dietary antibiotic-free on production performance and intestinal lactic acid bacteria growth of broiler chicke. *1st International Conference on Food and Agriculture 2018*. Bali: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 207. *(Conference proceeding)*

Miyamoto, T. dan Naito, Y. (2013). *Patent No. WO 2013/174792 Al*. *(Patent)*

Prayitno, A. H. (2014). *Karakteristik Bakso dengan Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. *(Thesis)*

Wulandari, S. (2015). *Peningkatan Nilai Cerna Serat dan Penurunan Theobromin POD Kakao Sebagai Bahan Baku Complete Feed pada Domba*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. *(Disertation)*

BPS. (2019). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2019*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian RI. *(Report)*

Baba, W. N., Mudgil, P., Kamal, H., Kilari, B. P., Gan, C.-Y., & Maqsood, S. (2020). Identification and characterization of novel α-amylase and α-glucosidase inhibitory peptides from camel whey proteins. Retrieved February 8, 2021, from Journal of Dairy Science website: https://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302(20)31041-9/fulltext *(Web Page)*

Cheng, J., Xiang, R., Tang, D., Zhub, M., & Liu, X. (2021). Regulation of protein oxidation in

Cantonese sausages by rutin, quercetin and caffeic acid. Retrieved February 8, 2021, from Meat Science website: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174020308548 *(Web Page)*