JITAP, Vol. 01, No. 02, Desember 2022
P-ISSN 1987-1054, E-ISSN 2134-3945
DOI: 10.187032/JITAP.08.1.67-72

Alternatif Penambahan Tepung Cascara Pada Snack Bar Sebagai Cemilan Diet

The Addition of Cascara Flour as an Alternative Ingredient in Snack Bars for Diet Snacks

Kuswati

[1]Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Inrformasi, Universitas PGRI Semarang, Alamat, Kota, Kode Pos, Negara
[2] Program Studi, Fakultas, Universitas, Alamat, Kota, Kode Pos, Negara
[3]Research Group, Institusi, Alamat, Kota, Kode Pos, Negara
*E-mail: kuss.watir@gmail.com

Diterima: XX XXXX XXXX; Disetujui: XX XXXX XXXX (diisi oleh pengelola jurnal)

ABSTRAK

Abstrak ditulis dalam bahasa Indonesia dengan jarak antar baris 1 spasi; ditulis dalam satu paragraf tidak lebih dari 250 kata yang memuat secara singkat dan dan jelas mengenai latar belakang, tujuan, ruang lingkup penelitian, metode yang digunakan, ringkasan hasil penelitian dan kesimpulan.

kata kunci: terdiri dari 2-5 kata yang dipisahkan dengan koma; justified, Tahoma 9, spasi 1.

ABSTRACT

Abstract written in Indonesian with 1 space between lines; written in one paragraph of no more than 250 words containing briefly and clearly the background, objectives, scope of research, methods used, summary of research results and conclusions.

keywords: word 1, word 2

PENDAHULUAN

Bagian berisi latar belakang permasalahan yang menjadi dasar penelitian, tujuan penelitian yang ingin dicapai yang didukung dengan *State of The Art* atau referensi-referensi relevan untuk dapat menguatkan *novelty* atau kebaruan atau kontribusi ilmiah dari artikel yang disusun (1-2 paragraf). Referensi yang digunakan berupa jurnal 10 tahun terakhir yang memperkuat justitifkasi orisinalitas atau kontribusi ilmiah artikel yang disusun.

Sebelum menjelaskan tujuan penelitian, penulis harus meguraikan analisis gap atau kesenjangan penelitian atau kebaruan dari penelitian yang dilakukan dibandingkan dengan studi yang dilakukan sebelumnya. Selain itu, pentingnya penelitian juga harus dijelaskan pada bagian ini. Tujuan penelitian harus ditulis secara lugas dan jelas.

Naskah ditulis menggunakan huruf Tahoma ukuran 9 dengan satu spasi, rata kiri dan kanan. Sub judul tidak diberi nomor. Kutipan dalam bagian ini ditulis diantara kurung buka dan kurung tutup yang menyebutkan nama akhir penulis, dipisahkan dengan koma, dan tahun.

METODE PENELITIAN

Tuliskan secara lengkap bahan penelitian yang digunakan dan lokasi penelitian. Jelaskan alat-alat utama yang digunakan untuk pengambilan data. Alat-alat pendukung yang buka merupakan peralatan utama (gelas ukur dll) tidak perlu dituliskan, cukup rangkaian peralatan utama. Pada bagian ini, jelaskan mengenai jumlah responden, teknik mengambil sampel, wawancara atau kuisioner, cara analisis hasil pengamatan, cara mengukur kinerja suatu proses dan yang lainnya. Metode yang sudah umum dalam melakukan suatu percobaan cukup merujuk kepada referensi. Tahapan penelitian harus dituliskan dalam bentuk kalimat berita bukan kalimat perintah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

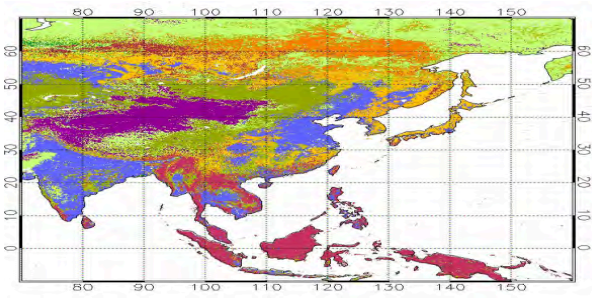
Bab ini menjelaskan hasil analisis data dalam rangka menyelesaikan permasalahan penelitian yang

dituangkan dalam bentuk tabel atau gambar dan harus diberi keterangan yang mudah dipahami. Jelaskan keterkaitan temuan yang diperoleh dengan konsep dasar atau hipotesis yang dibuat. Pembahasan harus didukung dengan fakta-fakta dna juga dasar teori yang relevan dan jelas. Kesesuaian hasil pada bagian juga harus dijelaskan.

Tabel 1. Hasil Pengujian Kekerasan pada Berbagai Buah dan Perlakuan *Coating*

Perlakuan		Rataan Kekerasan (kgf/cm^2)		
		Tengah	Samping	Pinggir
Tanpa *Coating*	Apel	0.28	0.34	0.18
	Pir	0.19	0.30	0.24
	Alpukat	0.21	0.28	0.18
Coating	Apel	0.32	0.27	0.26
	Pir	0.18	0.24	0.31
	Alpukat	0.25	0.33	0.27

Instrumen pendukung dapat berupa gambar atau tabel. Semua tabel dan gambar yang digunakan dalam bagian ini harus jelas dan dapat terbaca dengan baik. Tabel dan gambar harus diberikan keterangan agar dapat dipahami dengan baik. Tabel diberi nomor urut dan judul dengan format rata kiri-kanan, Tahoma 9, spasi 1 dengan penempatan di atas tabel. Tulisan tabel dan nomor tabel dicetak tebal (bold) diikuti tanda titik, pada huruf awal disetiap kata pada judul tabel ditulis dengan huruf kapital.



Gambar 1. Gambar Peta Dunia Sesuai dengan Teks

Penyajian gambar berbeda dengan penyajian tabel. Perbedaan terletak pada posisi judul yang harus ditempatkan di bawah gambar dengan format *center*, tahoma 9, spasi 1. Setiap gambar atau tabel harus disertai dengan narasi singkat yang mengacu pada nomor gambar atau tabel yang bersangkutan. Penjelasan seperti "gambar di bawah ini" atau "tabel di atas" harus dihindari karena letak dapat berubah saat *layouting* oleh editor.

Penulisan persamaan harus ditulis dengan jelas, diberi nomor urut dan diikuti dengan keterangan notasi-notasi yang dipergunakan. Bila memungkinkan sangat disarankan menggunakan *Microsoft Equation*.

$$A = \pi r^2 \quad (1)$$

KESIMPULAN

Kesimpulan ditujukan agar pembaca mendapatkan poin penting dari artikel yang disusun. Kesimpulan ditulus dalam bentuk paragraph yang menjawab permasaahan atau tujuan penelitian atau dapat juga menghasilkan teori/konsep baru. Pada bagian ini dapat ditambahkan implikasi dan saran.

UCAPAN TERIMAKASIH

Bagian ini bersifat opsional (pilihan) bagi penulis. Ucapan terima kasih ditujukan kepada lembaga atau instansi yang memberikan dana penelitian. Ucapan terima kasih juga dapat disampaikan kepada seluruh pihak yang membantu dalam pelaksanaan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Semua referensi yang digunakan dalam naskah harus tercantum pada Daftar Pustaka dan juga sebaliknya. Usahakan referensi yang digunakan 80% berasal dari jurnal ilmiah dan buku yang berisi konsep teori sebesar 20% dengan jumlah minimal 15 pustaka acuan. Penulisan pustaka disesuaikan dengan abjad. Daftar Pustaka ditulis dengan mengikuti format ***American Psychological Association (APA) 6th Edition***. Penulis disarankan untuk menggunakan aplikasi pengelolaan daftar pustaka seperti *Mendeley* dan *Endnote*.

Doymaz, İ. (2005). Drying characteristics and kinetics of okra. *Journal of food Engineering*, *69*(3), 275-279.

Ibarz, A., & Barbosa-Cánovas, G. V. (2002). *Unit operations in food engineering*. CRC press.

Manas, P., & Pagán, R. (2005). Microbial inactivation by new technologies of food preservation. *Journal of applied microbiology*, *98*(6), 1387-1399.

Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2001). Introduction to food engineering. Gulf Professional Publishing.

Soto-Zamora, G., Yahia, E. M., Brecht, J. K., & Gardea, A. (2005). Effects of postharvest hot air treatments on the quality and antioxidant levels in tomato

fruit. *LWT-Food Science and Technology*, *38*(6), 657-663.