



Judul Artikel dalam Bahasa Inggris

Judul Artikel dalam Bahasa Indonesia (Maksimum 20 kata. Judul harus menunjukkan implikasi dari penelitian yang dilakukan.)

Penulis 1^{1*}, Penulis 2²

Program Studi, Universitas, Jl., kode pos, Indonesia

Abstract. in English. The abstract should be clear, concise, and descriptive. This abstract should provide a brief introduction to the problem, objective of paper, followed by a statement regarding the methodology and a brief summary of results, and implication. Abstracts are written in 10 pt Arial and preferably not more than 250 words. 1space.

Keywords:

Abstrak. Abstrak ditulis dalam Bahasa Indonesia. Abstrak harus jelas, singkat, dan deskriptif. Abstrak ini harus memberikan pengenalan singkat tentang masalah, tujuan makalah, diikuti dengan pernyataan mengenai metodologi, ringkasan hasil, dan implikasi. Abstrak ditulis dalam Arial 10 pt dan sebaiknya tidak lebih dari 250 kata. Spasi 1.

Kata kunci:

OPEN ACCESS

ISSN
N 2541-5816
(online)

*Correspondence:
xxx

xxx@gmail.com

Received:
xx-xx-xxxx

Accepted:
xx-xx-xxxx

Published: xx-xx-xxxx

Citation

: Utami D and Azara R (2021)
Article Title xxxxxxxxxxxxxx.
Journal of Tropical Food and
Agroindustrial Technology
xxxx
doi:xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

PENDAHULUAN

Berisi latar belakang dan sitasi kepustakaan yang mutakhir dan relevan. Pendahuluan memuat tujuan penelitian. Jumlah paragraf dalam pendahuluan 2-3 paragraf dan tidak lebih dari dua halaman. Pustaka ditulis sesuai pedoman penulisan naskah jurnal ([Husna dkk., 2017](#)).

METODE (HANYA UNTUK ARTIKEL RISET)

BAHAN

Bahan yang ditulis adalah bahan utama yang digunakan selama melakukan penelitian. Asal bahan diperoleh juga ditulis. Bahan kimia yang digunakan diberi keterangan merk atau nama produsen.

ALAT

Alat yang ditulis adalah alat utama yang digunakan selama melakukan penelitian.

DESAIN PENELITIAN

Berisi rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian.

TAHAPAN PENELITIAN

Berisi **tahapan pelaksanaan penelitian** dan **metode analisisnya** dengan format penulisan sebagai berikut:

Tahapan Pelaksanaan Penelitian

(Berisi prosedur penelitian)

Metode Analisis

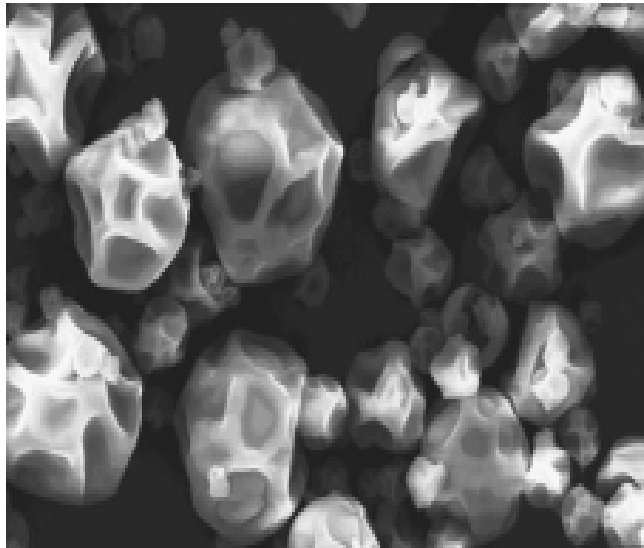
(Berisi metode analisis yang digunakan serta penjelasannya)

Contoh: analisis aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (Pertiwi dan Susanto, 2014). Sampel ditimbang sebanyak 5 gram. Kemudian ditambah dengan etanol 95% sebanyak 250 ml. Selanjutnya divortex agar sampel dapat larut ke dalam pelarut. Kemudian dilakukan proses sentrifuse dengan kecepatan 4000 rpm selama 10 menit. Kemudian supernatannya diambil sebanyak 4 ml dan ditambah dengan 1 ml larutan DPPH (1,10 diphenil-2-picrylhydrazil) 0.20 M. Larutan dibiarkan selama 10 menit. Selanjutnya diukur absorbansinya pada panjang gelombang 517 nm. Larutan blanko disiapkan seperti pada prosedur di atas, yaitu dengan mencampur 1 mL etanol dan 4 mL DPPH 0,20 M. Nilai IC 50 dihitung berdasarkan persamaan $y = a + bx$ (dari grafik antara daya hambat dan konsentrasi).

HASIL DAN PEMBAHASAN (ARTIKEL REVIEW MENGGUNAKAN PEMBAHASAN)

1. Parameter 1

Hasil penelitian dan pembahasannya disampaikan dengan jelas. Pembahasan disertai dengan referensi. Referensi yang digunakan adalah 10 tahun terakhir. Data dapat disajikan dalam bentuk tabel. Gambar yang berkaitan dengan penelitian dapat dicantumkan. Contoh tabel dapat dilihat pada [Tabel 1](#). Contoh grafik dapat dilihat pada [Gambar 1](#).



Gambar 1. Bentuk mikrostruktur bubuk pewarna dengan menggunakan bahan penyalut maltodekstrin

Tabel 1. Karakteristik Selai Lidah Buaya Akibat Pengaruh Konsentrasi Inulin dan Lama Pemasakan

Perlakuan	Kadar vitamin C	Tingkat Kemerahan	Tingkat Kekuningan
Konsentrasi inulin 2%	0,272	83,764	83,764
Konsentrasi inulin 4%	0,251	83,169	83,169
Konsentrasi inulin 6%	0,231	83,473	83,473
BNJ 5%	tn	tn	tn
Lama pemasakan 30 menit	0,288 b	84,682	84,682
Lama pemasakan 40 menit	0,281 b	83,259	83,259
Lama pemasakan 50 menit	0,186 a	82,466	82,466
BNJ 5%	0,069	tn	tn

Keterangan:

Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan berbeda nyata berdasarkan uji BNJ 5%.

2. Parameter 2

Menjelaskan data dan pembahasan parameter 2.

3. Parameter 3

Menjelaskan data dan pembahasan parameter 3, dst

KESIMPULAN

Kesimpulan disampaikan dengan singkat dan jelas. Kesimpulan disampaikan dalam bentuk paragraf dan menunjukkan implikasi hasil penelitian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih tidak wajib dituliskan.

DAFTAR PUSTAKA

(gunakan referensi 10 tahun terakhir)

- Husna, N.E., Lubis, Y.M., dan Ismi, S. (2017). Sifat Fisik dan Sensory Mie Basah dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 22(2) : 99-106.
- Kasemsuwan, T., Bailey, T. dan Jane, J. (1998). Preparation of clear noodles with mixtures of tapioca and high-amilosestarches. *Carbohydrate Polymer* 32: 301-312.
- Winarno, F.G. dan Fardiaz, S. (2018). *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Conflict of Interest Statements: The authors declare that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.

Copyright © XXXX (Year) 1 and 2 (Complete name author 1, 2, etc). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution Licences (CC BY). The use, distribution or reproduction in other forums is permitted, provided the original author(s) and the copyright owner(s) are credited and that the original publication in this journal is cited, in accordance with accepted academic practice. No use, distribution or reproduction is permitted which does not comply with these terms.