

Judul Ditulis Dengan Menggunakan Huruf Bookman Old Style 14 pt dan Tidak Lebih Dari 15 Kata

Title Written Using Bookman Old Style 14 pt and Not More Than 15 Words

Yulianti^{1*}, Penulis 2¹, Penulis 3¹

¹*Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Gorontalo, Limboto, Gorontalo*

Email korespondensi : yuliantibora@gmail.com

Abstrak

Abstrak ditulis dengan menggunakan huruf bookman old style dengan ukuran 10pt. Abstrak memuat unsur-unsur permasalahan pokok, tujuan penelitian/pengkajian, penggunaan metode/metodologi, dan pernyataan singkat kegiatan yang sudah dilakukan serta hasil serta prospeknya. Ditulis paling banyak 200 kata. Sebagai contoh ubi jalar salah satu jenis umbi-umbian yang mengandung karbohidrat yang tinggi. Pengolahan ubi jalar menjadi mie kering sudah dilakukan namun mie kering yang dihasilkan mengandung protein yang rendah sehingga perlu ditambahkan alternatif sumber protein dari bahan lain seperti tepung ikan cakalang. Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan tiga perlakuan (A1: tepung ubi jalar 20%, tepung ikan cakalang 50%, tepung terigu 30%, A2 : tepung ubi jalar 50%, tepung ikan cakalang 30%, tepung terigu 20%, dan A3: tepung ubi jalar 70%, tepung ikan cakalang 20%, tepung terigu 10%,) dengan tiga kali ulangan. Temuan menunjukkan bahwa kadar protein mie kering yang dihasilkan berkisar antara 10-11,93% dan kadar karbohidrat 31-35%. Sedangkan uji organoleptik menunjukkan panelis agak suka pada perlakuan A1 dan A2 sedangkan perlakuan A3 disukai oleh panelis baik dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Kata kunci : ikan cakalang; mie kering; substitusi; tepung; ubi jalar

Abstract

Abstract is written using bookman old style letters with a size of 10pt. The abstract contains elements of the main problem, the purpose of research/assessment, the use of methods/methodology, and a brief statement of the activities that have been carried out and the results and prospects. Written at most 250 words. For example, sweet potatoes are one type of tubers that contain high carbohydrates. The processing of sweet potatoes into dried noodles has been done but the dried noodles produced contain low protein so that it is necessary to add alternative sources of protein from other ingredients such as skipjack flour. This study uses a completely randomized design method with three treatments (A1: 20% sweet potato flour, 50% skipjack flour, 30% flour, A2: 50% sweet potato flour, 30% skipjack flour, 20% flour, and A3: 70% sweet potato flour, 20% skipjack flour, 10% flour,) with three repetitions. The findings show that the levels of dried noodle protein produced ranged from 10-11.93% and carbohydrate levels were 31-35%. While the organoleptic test shows panelists rather like the treatment A1 and A2 while the A3 treatment is favored by panelists in terms of color, aroma, taste, and texture.

Keywords: dry noodles; flour; skipjack fish; substitution; sweet potato

PENDAHULUAN

Disampaikan secara spesifik, memuat latar belakang, permasalahan atau rumusan masalah, tujuan dan manfaat (Bernardo et al., 2019).

[Bookman Old Style, 11, spasi 1,15].

METODOLOGI

Bahan

Memuat bahan yang digunakan dalam penelitian disertai dengan merk bahan terutama bahan kimia. Misalkan asam askorbat, asam klorida (HCl), asam format, asam asetat, acetic acid, sodium acetate trihydrate, ethanol, methanol, methanol LC dan water LC dibeli di Merck (Darmstadt, Germany). Semua bahan kimia yang digunakan adalah grade analisis [Bookman Old Style, 11, spasi 1,15].

Persiapan sampel

Memuat prosedur persiapan sampel hingga sampel siap dianalisis. Jika tahapan/prosedur penelitian lebih dari satu, dituliskan dalam sub sub-bab dengan penomoran, contoh (1), (2), dan seterusnya

Parameter

Sub bab ini memuat parameter yang dianalisis disertai dengan prosedur analisis secara lengkap dan sumber acuan (Parenti et al., 2014; Sanz-Urbe et al., 2017).

Analisis Data

Sub bab ini memuat metode yang digunakan menganalisis data dilengkapi dengan nama software yang digunakan.

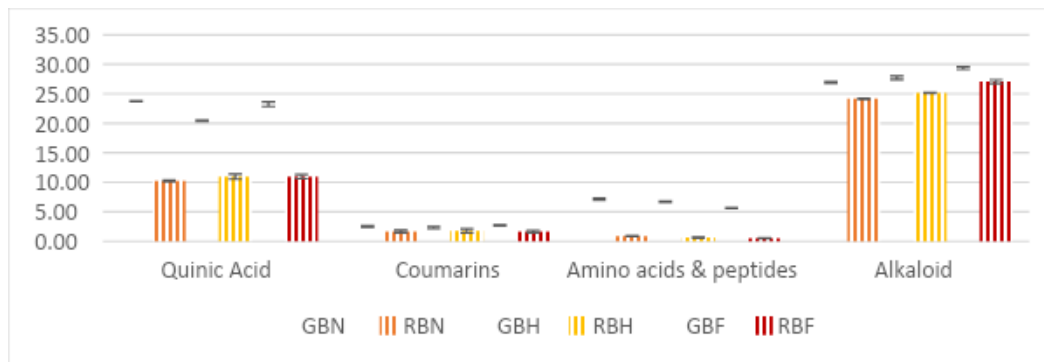
HASIL DAN PEMBAHASAN

Memuat tampilan dalam bentuk tabulasi data; analisis dan evaluasi terhadap data sesuai formula hasil kajian teoritis yang dilakukan; dan interpretasi hasil analisis. Penggunaan literatur 10 tahun terakhir yang terdiri dari 70% berasal dari jurnal dan artikel ilmiah, 30% dari buku (Sanz & Pérez, 2010).

Tabel 1. Hasil uji organoleptik mie kering bersubstitusi tepung ubi jalar dengan penambahan tepung ikan cakalang

Perlakuan	Parameter			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Tepung ubi jalar 20%, tepung ikan cakalang 50%, dan tepung terigu 30% g	Agak suka	Agak suka	Agak suka	Agak suka
Tepung ubi jalar 50%, tepung ikan cakalang 30%g, dan tepung terigu 20% g	Agak suka	Agak suka	Agak suka	Agak suka
Tepung ubi jalar 70%, tepung ikan cakalang 20%, dan tepung terigu 10%	Suka	Suka	Suka	Suka

Keterangan : nilai adalah nilai rata-rata dan standar deviasi dari 3 ulangan.



Gambar 2. Komponen utama kopi arabika. GBN : greenbean natural, GBH : green bean honey, GBF : greenbean full-washed, RBN : roasted bean natural, RBH : roasted bean honey, RBF : Roasted bean full-washed. Angka yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata ($p>0,05$). Nilai adalah rata-rata dan standar deviasi dari 3 ulangan.

[Bookman Old Style, 11, spasi 1,15].

KESIMPULAN

Penyampaian singkat dalam bentuk kalimat utuh atau dalam bentuk butir-butir kesimpulan secara berurutan. Hindari melakukan tulisan ulang dari pembahasan dan bukan ringkasan. Kesimpulan harus menjawab permasalahan penelitian/pengkajian.

[Bookman Old Style, 11, spasi 1,15].

UCAPAN TERIMAKASIH (OPTIONAL)

Penyampaian ucapan terimakasih kepada semua pihak yang membantu terlaksananya seluruh rangkaian kegiatan penelitian termasuk.

DAFTAR PUSTAKA

Memuat pustaka yang diacu dalam naskah. Kemutahiran pustaka yang diacu paling lama dalam kurun waktu sepuluh tahun terakhir, Format penulisan pustaka menggunakan *American Psychological Association Style*.

[Bookman Old Style, 11, spasi 1,15].

- Bernardo, L., Carletti, P., Badeck, F. W., Rizza, F., Morcia, C., Ghizzoni, R., Rouphael, Y., Colla, G., Terzi, V., & Lucini, L. (2019). Metabolomic responses triggered by arbuscular mycorrhiza enhance tolerance to water stress in wheat cultivars. *Plant Physiology and Biochemistry*, 137(February), 203–212. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2019.02.007>
- Parenti, A., Guerrini, L., Masella, P., Spinelli, S., Calamai, L., & Spugnoli, P. (2014). Comparison of espresso coffee brewing techniques. *Journal of Food Engineering*, 121(1), 112–117. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2013.08.031>
- Sanz-Urbe, J. R., Yusianto, Menon, S. N., Peñuela, A., Oliveros, C., Husson, J., Brando, C., & Rodriguez, A. (2017). Postharvest processing-revealing the green bean. In *The craft and science of coffee* (pp. 51–79). <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-803520-7.00003-7>
- Sanz, C., & Pérez, A. G. (2010). Plant metabolic pathways and flavor biosynthesis. *Handbook of Fruit and Vegetable Flavors*, 129–155. <https://doi.org/10.1002/9780470622834.ch9>

