1. Judul Artikel	Tulis judul artikel dalam Bahasa Inggris	
2. Nama Penulis	Urutkan nama penulis berikut sesuai urutan yang dikehendaki. Untuk penulis korespondensi silahkan di belakang email diberi keterangan korespondensi	
Nama Penulis 1	Nama	
	Afiliasi	
	Email	
	Orcid ID	
	Kontribusi dalam artikel ini	
Nama Penulis 2	Nama	
	Afiliasi	
	Email	
	Orcid ID	
	Kontribusi dalam artikel ini	
Nama Penulis 3	Nama	
	Afiliasi	
	Email	
	Orcid ID	
	Kontribusi dalam artikel ini	
Nama Penulis 4	Nama	
	Afiliasi	
	Email	
	Orcid ID	
	Kontribusi dalam artikel ini	
3. Kandidat Reviewer	a) Kandidat reviewer harus memiliki kepakaran pada topik penelitian yang diajukan dalam artikel ini. ***b)*** Kandidat reviewer harus berasal dari institusi yang berbeda dari para penulis di artikel ini.	
Reviewer 1	Nama	
	Afiliasi	
	Email	
Reviewer 2	Nama	
	Afiliasi	
	Email	
Reviewer 3	Nama	
	Afiliasi	
	Email	

E-ISSN: 2579-4523
JURNAL TEKNOLOGI DAN INDUSTRI PANGAN UNISRI
http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index
Terakreditasi sinta 3 sesuai dengan SK No. 152/E/KPT/2023 tanggal 25 September 2023
https://sinta.kemdiktisaintek.go.id/journals/profile/7556

Judul bahasa Inggris (bold, book antiqua, 14pt, rata kiri, maks. 20 kata, penulisan nama latin tetap disesuaikan dengan format yang baku)

Judul bahasa Indonesia (book antiqua 10pt, Italic, rata kiri, jika artikel semuanya ditulis dalam bahasa Inggris maka sudah tidak perlu menulis judul bahasa Indonesia)

Penulis Pertama[1], Penulis Kedua[2*], Penulis Ketiga[1] (Book Antiqua, 10pt)
[1]Prodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta
*Corresponding author: email@gmail.com

Article info

Keywords: Five words/phrases only

Abstract

The abstract should contain a brief background, research objectives, research design, research results, and general conclusions that you want to highlight. The abstract should not include references. The abstract should be written in one paragraph using English only. At the end of the paragraph, you should include general conclusions that are in line with the research objectives. The abstract should be between 200 and 300 words.

PENDAHULUAN (Times New Roman, 12pt, bold, rata kiri, huruf kapital)

Pendahuluan harus berisi (secara berurutan) latar belakang umum, kajian literatur sebagai dasar pernyataan kebaruan ilmiah dari naskah, pernyataan kebaruan ilmiah, dan permasalahan penelitian atau hipotesis. Pada bagian akhir pendahuluan harus dituliskan tujuan kajian naskah tersebut. Pendahuluan harus dapat menunjukan *research gap* dan kebaruan penelitian dengan tentunya kajian literatur terhadap berbagai penelitian sebelumnya.

Format penulisan dari teks pendahuluan sampai kesimpulan adalah Times New Roman, 12pt, jarak antar baris 1,15 spasi. Jumlah halaman keseluruhan artikel minimal 8 halaman dan maksimal 15 halaman. Format kertas adalah A4 dengan batas tepi semuanya 1 inchi (2,54 cm). Sitasi ataupun daftar pustaka menggunakan pedoman American Psychological Association 7th. Sangat dianjurkan menggunakan aplikasi Mendeley, Zetero ataupun yang sejenis. Editor juga akan mengecek nilai turnitin dan tidak boleh lebih dari 20%. Panduan APA 7th dapat dilihat di sini.

Artikel review kami batasi dalam setiap penerbitan hanya ada maksimal 2 artikel saja. Artikel review harus mensitasi minimal 20 artikel jurnal hasil penelitian (bukan review) dan kesemuanya dipublikasikan maksimal 5 tahun ke belakang.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian berisi bahan-bahan utama yang digunakan dalam penelitian dan metode-metode yang digunakan dalam pemecahan permasalahan termasuk metode analisis.

Alat

Peralatan-peralatan yang dituliskan di bagian ini hanya berisi peralatan-peralatan utama saja, disebutkan model, merk dan negara produsen, misalnya: UAE UP200S (Hielscher Ultrasonics GmbH, Teltow, Jerman). Komponen-komponen peralatan penunjang tidak perlu dituliskan.

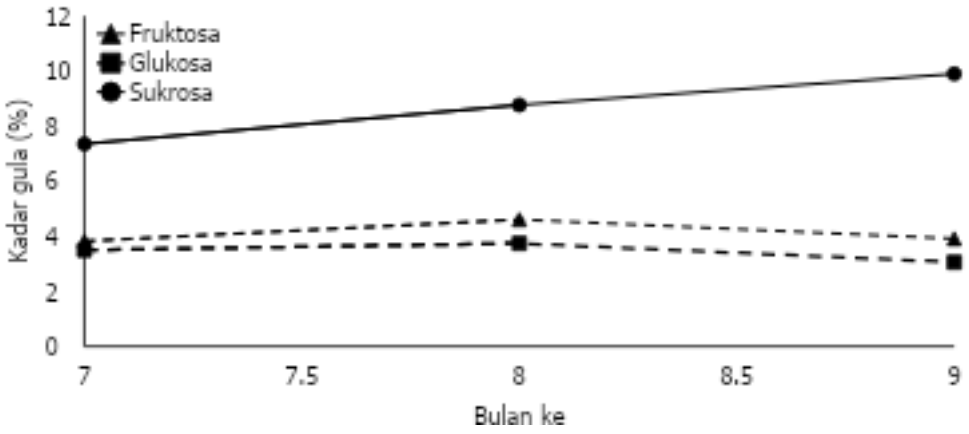
Bahan

Bahan-bahan yang dituliskan di sini hanya berupa bahan utama saja dan harus dilengkapi dengan merk dan kemurniannya, misalnya: H_2SO_4 (Merck, 99%). Jika dilengkapi nama produsen berikut kota dan negara produsennya akan lebih baik. Misalnya *Syringic acid* yang diperoleh dari Sigma–Aldrich (St. Louis, MO, Amerika Serikat).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan berisi hasil-hasil temuan penelitian dan pembahasannya secara ilmiah. Tuliskan temuan-temuan ilmiah yang diperoleh dari hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan tetapi harus ditunjang oleh data-data yang memadai. Temuan ilmiah yang dimaksud di sini adalah bukan data-data hasil penelitian yang diperoleh.

Penyisipan gambar maupun tabel diusahakan berada di atas atau di bawah halaman agar tidak memotong kalimat atau berada ditengah-tengah kalimat.



Gambar 2. Grafik kadar gula buah melon pada penyimpanan bulan ke 7–9 (Times New Roman, 11pt, jarak antar baris 1 spasi, grafik hitam putih tanpa outline)

Tabel 1. Karakteristik kimia berbagai jenis buah (bentuk tabel terbuka, Times New Roman, 11pt, jarak antar baris 1 spasi)

Atribut kimia	Jenis buah		
	Apel	Jeruk	Melon
Kadar air (%)	79,54±0,49^{ab}	78,97±0,84^{a}	80,10±0,41^{b}
Kadar abu (%)	2,00±0,42^{b}	1,63±0,22^{a}	1,54 ±0,18^{a}
DPPH (%)	64,65±2,48^{b}	62,29±2,95^{b}	53,03±3,63^{a}
Fenolik (mg GAE/100 g)	41,78±0,98^{b}	41,38±1,39^{b}	33,42±4,16^{a}
Vitamin C (mg/mL)	0,67±0,07^{c}	0,13±0,01^{b}	0,06±0,01^{a}
Keasaman (% asam malat)	1,15±0,02^{c}	0,97±0,02^{b}	0,79±0,01^{a}
pH	2,88±0,02^{a}	2,86±0,05^{a}	2,99±0,07^{b}
Padatan terlarut (°Brix)	20,03±0,43	20,38±0,35	19,22±0,85

Keterangan: Huruf yang berbeda pada baris yang sama menunjukkan perbedaan yang signifikan (p>0,05)

Semua gambar, tabel, dan persamaan yang muncul harus disebutkan dalam teks. Penulisan notasi angka dalam teks maupun tabel disesuaikan dengan bahasa yang digunakan, misalnya dalam teks Bahasa Indonesia penulisan 79,54% sedangkan dalam Bahasa Inggris ditulis 79.54%. Penulisan satuan dapat dilihat pada petunjuk penulisan menurut unit Sistem Internasional.

KESIMPULAN

Kesimpulan menggambarkan jawaban dari hipotesis dan atau tujuan penelitian atau temuan ilmiah yang diperoleh. Kesimpulan ditulis dalam paragraf utuh, bukan poin per poin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Untuk suatu hal misal pendanaan

DAFTAR PUSTAKA

Penulisan daftar pustaka menggunakan format APA 7th dengan 1 spasi. Penulisan sitasi dan daftar pustaka yang tidak sesuai dengan APA 7th, walaupun sudah menggunakan aplikasi Mendeley akan tetap kami kembalikan untuk diperbaiki. Perlu diperhatikan bahwa judul buku, artikel, dll, penulisan huruf besar hanya pada huruf pertama dari kata pertama saja, selebihnya huruf kecil kecuali memang harus huruf besar seperti nama tempat, negara dll. Selain itu juga perlu dicantumkan DOI pada akhir daftar pustaka untuk menjamin kredibilitas dan kemudahan akses daftar pustaka. Kesalahan penulisan walaupun sudah menggunakan Mendeley biasanya disebabkan oleh kesalahan Mendeley saat memasukkan data sehingga perlu dilakukan edit secara manual.

Contoh daftar pustaka yaitu:

1. Satu penulis: sitasi naratif Ariandi (2016) atau sitasi dalam kurung (Ariandi, 2016),
2. Dua penulis: Lockyer and Nugent (2017) atau (Lockyer & Nugent, 2017),
3. Tiga penulis dst: Ma et al. (2020) atau (Ma et al., 2020),

Contoh penulisan daftar Pustaka:

Ariandi. (2016). Pengenalan enzim amilase (alpha-amylose) dan reaksi enzimatisnya menghidrolisis amilosa pati menjadi glukosa. *Jurnal Dinamika*, *7*(1), 74–82.

BeMiller, J., & Whistler, R. (Eds.). (2009). Starch: Chemistry and technology. *Elsevie*r. http://dx.doi.org/10.1016/C2009-0-02983-3

Ardabilchi, M., Amjadi, S., Roufegarinejad, L., & Jafari, S. M. (2020). Fortification of yogurt with flaxseed powder and evaluation of its fatty acid profile, physicochemical, antioxidant, and sensory properties. Powder Technology, 359, 76–84. https://doi.org/10.1016/j.powtec.2019.09.082

Arslaner, A., Salık, M. A., Özdemir, S., & Akköse, A. (2019). Yogurt ice cream sweetened with sucrose, stevia and honey: Some quality and thermal properties. Czech Journal of Food Sciences, 37(No. 6), 446–455. https://doi.org/10.17221/311/2018-CJFS

Barkallah, M., Dammak, M., Louati, I., Hentati, F., Hadrich, B., Mechichi, T., Ayadi, M. A., Fendri, I., Attia, H., & Abdelkafi, S. (2017). Effect of Spirulina platensis fortification on physicochemical, textural, antioxidant and sensory properties of yogurt during fermentation and storage. World Journal of Dairy & Food Scineces, 84, 323–330. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.05.071

Lockyer, S., & Nugent, A. P. (2017). Health effects of resistant starch. *Nutrition Bulletin*, *42*(1), 10–41. https://doi.org/10.1111/nbu.12244

Ma, Z., Hu, X., & Boye, J. I. (2020). Research advances on the formation mechanism of resistant starch type III: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *60*(2), 276–297. https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1523785