**REVIEW PEMANFAATAN RUMPUT LAUT SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PANGAN**

**(BOLD, ARIAL NARROW, 14, CENTER)**

*Review of the Utilization of Seaweed as Food Additives Effect of Seaweed*

*(Italic, Arial Narrow,11)*

**Wahyu Aditiawan Landika1)\*, Tamrin2), Sri Rejeki2)**

1Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari

2Jurusan ……, Fakultas ….., Universitas ……, …..

\*Email: wahyuaditiawanlandika@gmail.com (Telp: +6282296107237)

Nama Penulis, (12 Arial Narrow)

\*Email dan Telp (12 Arial Narrow)

|  |
| --- |

**Abstrak**

Abstrak ditulis 1 kolom, tidak lebih dari 200 kata (justified, 11 pt, Arial Narrow). Abstrak bahasa Inggris cetak miring,

**Kata kunci**: *antara 3 s.d. 5 kata kunci (italic)*



***ABSTRACT*** 

*The English version of the abstract.*



***Keywords****: seaweed Flour, potato flour, white Bread.*

**ABSTRAK**

Abstrak dalam Bahasa Indonesia.



**Kata kunci**: tepung rumput laut, tepung kentang, roti tawar.



**Pendahuluan (bold 14 pt)**

*Pendahuluan berisi latar belakang dan dukungan kepustakaan yang diakhiri dengan tujuan penulisan review. Awal paragraf satu kali tab.*



**PENDAHULUAN**

.

Rumput laut merupakan tumbuhan tingkat rendah yang mempunyai kandungan nilai gizi yang tinggi.Salah satu kandungannya yang berperan dalam pembentukan tekstur adalah karagenan (Prasetyawan, 2014). Winarno (2002), melaporkan bahwa karagenan merupakan polisakarida yang terkandung pada rumput laut, yang mempunyai fungsi sebagai stabilisator, bahan pengental, pembentuk gel atau pengemulsi dalam bidang industri.



**BAB LAINNYA**

**Pembahasan dapat dibagi-bagi menjadi beberapa bab dan sub-bab**



**KADUNGAN RUMPUT LAUT**

**Karagenan**

Karagenan merupakan ……..

**Antioksidan**

Kandungan dari rumput laut yang memiliki aktivitas antioksidan di antaranya yaitu ……..

**RUMPUT LAUT SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PANGAN**

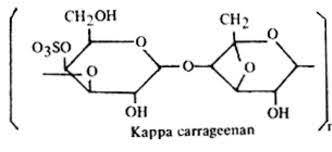
**Pengental**

Data-data dari artikel-artikel yang direview dapat ditampilkan dalam bentuk tabel maupun gambar. Tabel ditulis dengan format tabel terbuka. Judul tabel diletakkan di awal tabel dan judul gambar diletakkan di bawah gambar.

Tabel 1. Hasil penilaian organoleptik Hedonik warna, aroma, rasa, tekstur roti tawar

| **Perlakuan** | **Warna** | **Aroma** | **Rasa** | **Tekstur** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| W0 ( tepung rumput laut 0%, tepung kentang 0 %) | 3.33a±0,27 | 3,20a±0,35 | 3,00a±0,29 | 2,86b±0,13 |
| W1 ( tepung rumput laut 25%, tepung kentang 0 %) | 1.51c±0,27 | 1,40c±0,12 | 1,37c±0,08 | 1,46d±0,18 |
| W2 ( tepung rumput laut 15%, tepung kentang10 %) | 2.13b±0,13 | 1,80b±0,12 | 1,86b±0,07 | 2,06c±0,12 |
| W3 ( tepung rumput laut 10%, tepung kentang 15 %) | 3.20a±0,07 | 3,02a±0,15 | 3,08a±0,08 | 3,06ab±0,12 |
| W4 ( tepung rumput laut 0%, tepung kentang 25 %) | 3.33a±0,07 | 3,20a±0,13 | 3,13a±0,18 | 3,22a±0,10 |

Keterangan : Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang berbeda pada kolom yang sama berbeda sangat nyata pada taraf kepercayaan 95%.

****Gambar 1. Struktur kimia …. (Xxx *et al.,* 2019).



**KESIMPULAN**

**kesimpulan harus singkat dan lugas.**



**KESIMPULAN**

Tuliskan kesimpulan hasil review anda di sini.

**DAFTAR PUSTAKA**

1. Urutan pustaka disusun berdasarkan abjad.
2. Huruf besar pada Buku ditulis pada setiap awal kata kecuali nama Majalah atau Jurnal/Buletin ditulis dengan singkatan baku sesuai dengan *web of science*, alamat website:

http://images.webofknowledge.com/WOK46/help/WOS/C\_abrvjt.html

1. Tahun, Volume, dan halaman dituliskan dengan lengkap.
2. Pustaka dari internet disertai tanggal pada saat mengutip
3. Pustaka yang digunakan minimum 80% berasal dari jurnal 10 tahun terbitan terbaru.
4. Jika ada Nomor DOI (*Digital Object Identifier*) harus dicantumkan,

**Contoh:**

Contoh penulisan pustaka jurnal:

Yuliana ND, Iqbal M, Jahangir M, Wijaya CH, Korthout H, Kottenhage M, Kim HK, Verpoorte R. 2011. Screening of selected Asian spices for anti obesity-related bioactivities. Food Chem 126: 1724–1729. [DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.12.066](http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.12.066).

Contoh penulisan pustaka buku:

Lioe HN, Apriyantono A, Yasuda M. 2012. Soy Sauce: Typical Aspects of Japanese Shoyu and Indonesian Kecap. 93-102. CRC Press, Boca Raton, Florida.

Contoh penulisan pustaka tesis atau skripsi:

Merdiyanti A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mi Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Contoh penulisan pustaka dari internet:

Van der Sman RGM. 2012. Soft matter approaches to food structuring. http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0001868612000620 [04 Juni 2012].