

Judul Times New Roman dengan Ukuran Font 14 dan Jarak Antar Baris Satu Spasi

Penulis Pertama¹, Penulis Kedua^{2*}, Penulis Ketiga³

¹⁻² *Alamat instansi / afiliasi masing-masing penulis. Jurusan atau Prodi Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi, Manado, Indonesia. (font 11)*

³ *Jika lebih dari satu instansi / afiliasi maka dituliskan pada nomor berikutnya. Jurusan, instansi, Kota, Negara.*

***e-mail korespondensi:** penuliskedua@unsrat.ac.id
e-mail penulis: penulis pertama ¹, penulis ketiga³

Judul Dalam Bahasa Inggris Ditulis Miring (Italic) Font 12

ABSTRACT

Abstract in English should be written in italic font size 12, single line space. Word count should not exceed 250 words. Composed of the purpose(s) of research, methods, results, and conclusion.

Keywords: 3 – 5 words/phrases; jam, papaya; kalamansi.

ABSTRAK

Abstrak dalam bahasa indonesia ditulis tegak, ukuran font 12, spasi antar baris satu / tunggal. Jumlah kata tidak melebihi 250 kata. Terdiri atas tujuan, metode, hasil dan kesimpulan.

Kata kunci: 3 – 5 kata/frase; selai; papaya; jeruk kalamansi.

PENDAHULUAN (*times new roman 12, bold, center*)

Pada bagian pendahuluan dituliskan latar belakang penelitian berdasarkan pada sumber pustaka yang relevan dan mutakhir. Bagian terakhir pendahuluan dituliskan tujuan penelitian. Jumlah paragraf pada bagian pendahuluan ini tidak lebih dari 5 paragraf dengan jumlah halaman spasi tunggal sebanyak-banyaknya satu halaman.

Pustaka rujukan ditulis menurut nama keluarga atau nama akhir dan tahun (Ayu, 2022) sesuai panduan penulisan yang terdapat pada website Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal) <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/teta> .

Template ini dirancang untuk memudahkan penulis saat mempersiapkan artikel publikasi pada Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal). Penulis dapat menyimpan format ini sebagai file Word Document kemudian menempelkan tulisan artikel yang sudah disiapkan pada template ini.

METODE PENELITIAN (*times new roman 12, bold, center*)

Bahan dan Alat

Tuliskan bahan utama yang digunakan, dari mana seperti contoh berikut ini. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah pepaya (*Carica papaya* L) var. bangkok yang dibeli dari petani pepaya di Pasar Karombasan, dengan tingkat kematangan matang pohon, kulit buah pepaya berwarna dominan kuning dan jingga dengan tekstur agak lunak dan daging buah berwarna jingga. Bahan-bahan lain, termasuk bahan kimia, yang digunakan dituliskan sesudah bahan utama. Tuliskan spesifikasi bahan termasuk merek/ nama produsen.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah tuliskan instrumen analisis atau alat ukur / uji / pengolahan utama yang digunakan lengkap dengan spesifikasi dan merek.

Rancangan Penelitian

Tuliskan rancangan penelitian yang digunakan serta perlakuan dalam penelitian. Desain, tahapan penelitian dan prosedur analisis disajikan dengan ringkas dan jelas.

Prosedur Penelitian

Pada bagian ini dituliskan tahapan prosedur penelitian yang dilakukan secara ringkas dan jelas.

Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dijelaskan secara rinci Setiap prosedur analisis harus menuliskan sumber rujukan jika metode yang dilakukan telah pernah dipublikasikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan dapat disajikan dalam bentuk table atau gambar, diberikan nomor yang jelas dan berurut sesuai dengan penyebutannya dalam teks. Penyebutan nomor table (Tabel 1) atau gambar harus mendahului table atau gambar itu sendiri (Gambar 1).

Tabel 1. Diletakkan di sini dengan format table terbuka, judul pada bagian atas, **tanpa** tanda baca titik (.) diakhir judul

header 1	header 1	header 3*
----------	----------	-----------

*Keterangan dicatat pada bagian bawah table, font 10, spasi tunggal.

Tuliskan Lima Kata dari Judul Nama penulis pertama, dkk.

Gambar 1. Diletakkan sesudah teks acuan dengan letak judul pada bagian bawah gambar, nama gambar diakhiri tanda baca (.). Tuliskan keterangan jika diperlukan.

KESIMPULAN

Kesimpulan menjawab tujuan, berdasarkan hasil dan pembahasan. Kesimpulan dituliskan tanpa nomor urut dan dalam satu alinea saja.

UCAPAN TERIMA KASIH (tidak wajib)

Ucapan terima kasih disampaikan kepada institusi/organisasi/personalia yang memberikan bantuan pelaksanaan penelitian (tidak wajib).

DAFTAR PUSTAKA

(MINIMAL 10 (SEPULUH) SUMBER PUSTAKA YANG MENJADI ACUAN)

Jurnal

Ambrosone, L, G. Cinelli, , M. Mosca, , dan A. Ceglie. 2006. Susceptibility of water-emulsified extra virgin olive oils to oxidation. J. Am. Oil Chem. Soc. 83(2), 165-170.
<https://doi.org/10.1007/s11746-006-1190-2>.

Habibah, R., A.Windi, dan A Choirul. 2015. Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Selai Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol 8 (1): 21-29.

Buku

Mellgaard, M.C., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 2016. Sensory Evaluation Techniques. Taylor and Francis Group: London.

Bab dalam buku

Dugan, L. R. 1996. 'Lipids' dalam O. R Fennema (ed.). Food Science: A Series of Monographs. Marcel Dekker Inc., Connecticut.

Skripsi/Tesis/Disertasi

Pandiangan, C. S. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera*, L.) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*, L.). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Suter, I. K. 1996. Telaah Sifat Buah Salak Bali di Bali sebagai Dasar Pembinaan Mutu Hasil. Disertasi Doktor. IPB. Bogor.

Internet

Sarangpani, S. 2008. Supplier evaluation-the first steps for effective sourcing. Dilihat 6 Desember 2008. <<http://www.hosteddocs.ittoolbox.com/SS100104.pdf>>.

Paten

Gramatikova, S, G. D. Hazlewood, N. R. Barton. 2007. Phospholipases, nucleic acids encoding them and methods for making and using them. United States Patent 7,226,771

Prosiding

Djarkasi, G. S. S., L. E. Lalujan, E. Nurali, dan M. F. Sumual. 2019. Antioxidant Activity of Karimenga (Acorus calamus). Proceeding of the 2nd International Conference on Biosciences and Medical Engineering (ICBME2019): Towards Innovative Research and Cross-diciplinary Collaborations. AIP Conference Proceedings. Bali, Indonesia. DOI10.1063/1.5125555.

Zubaidah, E, E. Saparianti, dan D. Maulidina. 2010. Production of fermented beverages from mulberry fruit juice. Proceeding International Conference in Natural Colouring, Machung University, Malang, pp. 44-46.