

JURNAL BUDIDAYA PERTANIAN

Volume 8, Nomor 1, Juli 2012

Erosi dan Polusi (Suatu Kajian Tentang Sumber, Permasalahan dan Pengendaliannya) Ch. SILAHOY 1	1
Studi Komunitas Gulma di Pertanaman Gandaria (<i>Bouea macrophylla</i> Griff.) Pada Tanaman Belum Menghasilkan dan Menghasilkan di Desa Urimessing Kecamatan Nusaniwe Pulau Ambon V. L. TANASALE 7	7
The Extension of Fasciolosis Control Strategies (FCS): The Constraints Limiting Sustained Complex Innovation Adoption W. GIRSANG 13	13
<i>Rhizoctonia</i> Binukleat Hipovirulen Sebagai Agen Pengendali Hayati <i>Rhizoctonia solani</i> Pada Semai Tusam (<i>Pinus merkusii</i>) R. SURYANTINI, A. PRIYATMOJO, S. M. WIDYASTUTI, dan R. S. KASIAMDARI 27	27
Pengaruh Konsentrasi Pupuk Green Tonik dan Waktu Pemberian Pupuk Terhadap Pertumbuhan Bibit Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) F. POLNAYA dan M. K. LESILOLO 31	31
Analisis Pendapatan Usahatani Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.) di Desa Latu M. PATTIASINA-SURIPATTY dan A. MUSSA 39	39
Kajian Populasi dan Intensitas Kerusakan Hama Utama Tanaman Jagung di Desa Waheru, Kecamatan Baguala Kota Ambon J. A. PATTY 46	46
Studi Perbandingan Tepung Kedelai dan Tepung Sagu Terhadap Mutu Kue Bangket Sagu R. BREEMER 51	51
Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.) Terhadap Mutu Minyak Kelapa Murni G. H. AUGUSTYN 55	55

STUDI PERBANDINGAN TEPUNG KEDELAI DAN TEPUNG SAGU TERHADAP MUTU KUE BANGKET SAGU

Study of Soy Flour to Sago Flour Ratio on the Quality of Sago Bangket Cookies

Rachel Breemer

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura
Jl. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon, 97233

ABSTRACT

Breemer, R. 2012. Study of Soy Flour to Sago Flour Ratio on the Quality of Sago Bangket Cookies. *Jurnal Budidaya Pertanian* 8: 51–54.

Sago bangket cookies are traditionally processed product from Maluku using sago flour as a basic ingredient. Sago flour has high carbohydrate content; however it has low protein content. This problem can be fixed by combining sago flour and high protein soy flour. The addition of soy flour into processed sago bangket cookies would affect their quality and acceptance by consumers. This research was aimed to determine the exact soy flour to sago flour ratio of sago bangket cookies that can affect the quality and consumer acceptance. A completely randomized design was used with four level of treatments: P₁ (200 g soy flour:800 g sago flour); P₂ (300 g soy flour:700 g sago flour); P₃ (400 g soy flour:600 g sago flour); and P₄ (500 g soy flour: 500 g sago flour). Results showed that the ratio of 400 g soy flour:600 g sago flour could produce sago bangket cookies with good quality and was well accepted by consumers.

Key words: Sago bangket cookies, soy flour, sago flour, quality

PENDAHULUAN

Tanaman sago (*Metroxylon* sp.) merupakan tanaman multiguna karena hampir seluruh bagian tanaman dapat dimanfaatkan. Sagu sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif bagi masyarakat Indonesia selain beras karena kandungan karbohidrat dan kalori yang tinggi, kemampuan substitusi tepung dalam industri pangan, peluang meningkatkan produktivitas, potensi areal dan perluasannya, serta kemungkinan diversifikasi produk. Sebagai sumber karbohidrat, sagu memiliki keunggulan komparatif dibandingkan dengan tanaman penghasil karbohidrat lainnya.

Potensi sagu sebagai bahan pangan alternatif didukung oleh nilai gizinya yang cukup memadai. Menurut Tarigan (2001) dalam Alfons & Bustaman (2005), sagu sebagai bahan pangan memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yaitu, 84,7 g/100g dibanding beras (80,4 g), ubi kayu (23,7 g), serta memiliki kandungan kalori sekitar 355 kal, relatif sama dengan beras (366 kal) dan jagung (349 kal) dan lebih tinggi dari ubi kayu (98 kal). Pati sagu mengandung kadar air 12-21 % dan abu 0,1-16 % (Polnaya *et al.*, 2008; Wattanachant *et al.*, 2002), protein 0,1-1,0 % (Sugiyono *et al.*, 2008; Wattanachant *et al.*, 2002), lemak 0,1-0,3, dan serat kasar 0,08-0,5% (Wattanachant *et al.*, 2002), fosfor 0,009% (Muhammad *et al.*, 2000; Polnaya *et al.*, 2012), serta kadar amilosa adalah 22-

33% (Ahmad *et al.*, 1999; Polnaya *et al.*, 2008; Polnaya *et al.*, 2012).

Kue bangket sagu merupakan salah satu produk olahan khas daerah Maluku. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kue bangket sagu adalah tepung sago yang dapat diperoleh dengan mudah di pasar. Proses pembuatannya juga tergolong mudah dan sederhana.

Tepung sagu mengandung sumber karbohidrat yang cukup besar, tetapi salah satu kelemahan tepung sagu adalah kurangnya kandungan protein. Namun hal ini dapat diperbaiki dengan mengkombinasikan tepung sagu dengan bahan lain yang memiliki kelebihan nilai kandungan protein yakni dari kelompok kacang-kacangan. Bahan pangan sumber protein yang dapat dijadikan suplemen pada kue bangket sagu adalah kedelai. Di antara jenis kacang-kacangan, kedelai merupakan sumber protein yang paling banyak dan dapat digunakan sebagai sumber lemak, vitamin, mineral dan serat.

Kedelai merupakan bahan pangan sumber protein yang telah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Hasil olah kedelai umumnya bergizi baik, sehingga kedelai dapat digunakan sebagai sumber protein dalam makanan sehari-hari. Mutu hasil olah kedelai sangat dipengaruhi oleh protein yang terkandung di dalamnya.

Pemanfaatan utama kedelai adalah dari biji. Olahan biji dapat dibuat menjadi tepung kedelai. Tepung kedelai dapat digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan roti, biscuit, kue, macaroni,

bahan pengental untuk sup. Campuran antara pangan sumber karbohidrat utama dengan sumber protein dengan perbandingan tertentu memberikan nilai protein yang cukup tinggi (Suharjo, 1992). Penambahan tepung kedelai dalam pengolahan kue bangket sagu akan mempengaruhi kandungan gizi, citarasa dan daya terima konsumen terhadap kue tersebut. Berdasarkan hal-hal di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian menyangkut perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu terhadap kue bangket sagu. Tujuan penelitian adalah untuk menentukan perbandingan yang tepat dari tepung kedelai dan tepung sagu terhadap mutu dan daya terima konsumen untuk kue bangket sagu.

METODE PENELITIAN

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung sagu, tepung kedelai, soda kue, baking powder, mentega, gula pasir, telur. Bahan untuk analisis antara lain campuran selen, indikator campuran, asam borat, asam klorida, natrium hidroksida, natrium hidroksida, kalium iodide, asam sulfat, natrium tiosulfat.

Penelitian pendahuluan meliputi analisa awal kandungan gizi kue bangket sagu tanpa penambahan tepung kedelai dan kandungan gizi tepung kedelai yang digunakan dalam penelitian ini. Pembuatan tepung sagu dan tepung kedelai juga dilakukan dalam penelitian pendahuluan.

Pembuatan Tepung Sagu

Tepung sagu dapat dibuat secara tradisional, dengan tahapan sebagai berikut: pati sagu yang masih basah dimasukkan kedalam wadah, kemudian dicuci dengan air bersih untuk memisahkan kotoran yang masih terdapat pada pati sagu. Cara tersebut diulang beberapa kali sampai pati sagu tersebut benar-benar bersih. Pati sagu yang masih basah dijemur sampai kering selama lebih kurang 3 hari (tergantung sinar matahari). Setelah pati sagu kering betul, selanjutnya pati sagu diayak sehingga menjadi tepung sagu. Kemudian hasil ayakan dijemur kembali, supaya tepung yang dihasilkan benar-benar kering.

Pembuatan Tepung Kedelai

Bahan baku yang digunakan adalah kedelai utuh. Tahap-tahap pembuatannya adalah sebagai berikut : Sortasi untuk memilih kedelai yang baik. Membuang benda asing, kedelai rusak atau pecah/remuk. Perendaman biasanya dilakukan selama 8-16 jam. Perebusan selama 30 menit. Ditiriskan dan diremas-remas untuk menghilangkan kulit. Pengeringan dengan oven pada suhu 55^oC. giling dan ayak untuk mendapatkan tepung kedelai.

Penelitian utama, Pembuatan Kue Bangket Sagu : Tepung sagu dicampur dengan tepung kedelai, soda kue dan baking powder secukupnya. Mentega, telur dan gula dikocok sampai mengembang dan sambil diaduk, masukkan campuran tepung sagu dan tepung kedelai

dicampur hingga merata. Dicetak bunga seperti kue kering yaitu dengan cara membuat lembaran setebal kurang lebih 4 cm dengan memakai rol diatas sepotong papan kemudian dicetak dengan macam-macam bentuk (bulat, segi tiga, waji, daun, kembang, dan lain-lain) atau bentuk bunga dengan alat semprot. Diletakkan dalam loyang dan dipanggang di dalam oven sampai matang.

Analisis proksimat

Standar metode AOAC (AOAC, 1984) digunakan untuk mengukur kadar air, kadar abu, dan kadar protein. Kadar air (%) dianalisis berdasarkan kehilangan berat pada pengeringan 105^oC selama 5 jam pada *hot air oven*. Kadar abu (%) ditentukan berdasarkan cara pengabuan pada tanur listrik. Pati diabukan pada tanur selama 12 jam pada suhu 550^oC dan didinginkan pada desikator. Penimbangan dilakukan sampai mencapai berat konstan. Kadar protein (%) diestimasi berdasarkan kadar nitrogen menggunakan metode Kjeldahl $\times 6,25$. Kadar karbohidrat dianalisis menggunakan SNI 01-2891-1992. Kadar karbohidrat diestimasi berdasarkan kada glukosa $\times 0,09$.

Uji organoleptik

Uji Organoleptik ini dilakukan terhadap tingkat kesukaan konsumen, rasa dan kerenyahan dari kue bangket sagu. Bahan disajikan kepada 30 panelis secara acak dengan menggunakan skala hedonik dan skala numerik dengan memberikan kode tertentu dan hasilnya dinyatakan dalam skala numerik 1 sampai 4, untuk tidak suka sampai sangat suka, tidak manis sampai sangat manis, tidak renyah sampai sangat renyah.

Analisis statistik

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap dengan perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu, yang terdiri dari empat taraf yaitu P1 (Perbandingan 200 g tepung kedelai : 800 g tepung sagu), P2 (Perbandingan 300 g tepung kedelai : 700 g tepung sagu), P3 (Perbandingan 400 g tepung kedelai : 600 g tepung sagu), dan P4 (Perbandingan 500 g tepung kedelai : 500 g tepung sagu). Tiap taraf perlakuan diulang sebanyak tiga kali. Pengujian beda antara taraf perlakuan dilakukan menggunakan uji beda nyata terkecil ($\alpha = 0,05$).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar Air

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air kue bangket sagu ($P < 0,01$). Perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu menghasilkan kisaran kadar air mulai dari 5,13 % sampai 7,19 % dimana

kadar air tertinggi pada perlakuan P₁ dan berbeda nyata dengan taraf perlakuan lainnya.

Hasil pengujian ini lebih tinggi dibandingkan dengan kadar air kue bangket sagu (4,95 %) tanpa penambahan kedelai. Hal ini disebabkan oleh adanya penambahan tepung kedelai yang bersifat higroskopis sehingga akan mengikat air lebih banyak dibandingkan tanpa penambahan tepung kedelai. Perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu menunjukkan kecenderungan penurunan kadar air seiring dengan meningkatnya penambahan tepung kedelai.

Kadar Abu

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu berpengaruh sangat nyata terhadap kadar abu kue bangket sagu ($P < 0,01$). Perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu menghasilkan kisaran kadar abu mulai dari 1,13 sampai 2,19 % dimana kadar abu tertinggi pada perlakuan P₄ dan berbeda nyata dengan taraf perlakuan lainnya.

Perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu menunjukkan kecenderungan peningkatan kadar abu seiring dengan meningkatnya penambahan tepung kedelai. Hal ini disebabkan oleh kandungan mineral yang terdapat dalam kue bangket sagu seiring dengan penambahan tepung kedelai.

Kandungan Protein

Analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu berpengaruh sangat nyata terhadap kandungan protein kue bangket sagu ($P < 0,01$). Perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu menghasilkan kisaran kandungan protein mulai dari 14,40 % sampai 17,60 % dimana kandungan protein tertinggi pada perlakuan P₄ dan berbeda nyata dengan taraf perlakuan lainnya.

Meningkatnya kandungan protein kue bangket sagu disebabkan karena adanya penambahan tepung kedelai pada adonannya. Kandungan protein pada tepung kedelai yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebesar 43,1 % sehingga semakin tinggi penambahan tepung kedelai maka semakin tinggi kandungan protein kue bangket sagu yang dihasilkan.

Kandungan Karbohidrat

Tabel 1. Komposisi kimia perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu terhadap mutu kue bangket sagu

Perlakuan Perbandingan Tepung Kedelai dan Tepung sagu	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Kandungan Protein (%)	Kandungan karbohidrat
200 g : 800 g	7,19 a	1,13 c	14,4 c	91,01 a
300 g : 700 g	6,79 b	1,24 c	14,61 c	88,1 b
400 g : 600 g	5,13 d	1,73 b	16,13 b	87,45 c
500 g : 500 g	6,01 c	2,19 a	17,6 a	86,2 d

Keterangan: Huruf yang sama di belakang angka menunjukkan tidak berbeda nyata berdasarkan uji Tukey ($\alpha = 0,05$).

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu berpengaruh sangat nyata terhadap kandungan karbohidrat kue bangket sagu ($P < 0,01$). Perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu menghasilkan kisaran kandungan karbohidrat mulai dari 86,2 % sampai 91,01 % dimana kandungan karbohidrat tertinggi pada perlakuan P₁ (91,01 %) dan berbeda nyata dengan taraf perlakuan lainnya.

Tepung kedelai yang digunakan dalam penelitian ini memiliki kandungan pati yang kecil (4,9 %) sedangkan kandungan pati tepung sagu yang digunakan dalam penelitian ini cukup tinggi (86,9 %) sehingga turut mempengaruhi kandungan karbohidrat kue bangket sagu. Perlakuan penambahan tepung kedelai menunjukkan kecenderungan penurunan kandungan karbohidrat seiring dengan meningkatnya perlakuan dan semakin tinggi kandungan tepung sagu maka kandungan karbohidrat kue bangket sagu semakin meningkat.

Pengujian Organoleptik

Tingkat Kesukaan

Berdasarkan hasil pengamatan maka perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu memberikan perbedaan terhadap tingkat kesukaan kue bangket sagu. Perlakuan P₃ menunjukkan nilai tingkat kesukaan "suka" (2,76). Sedangkan perlakuan perbandingan yang lain menunjukkan tingkat kesukaan "agak suka".

Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai kue bangket sagu dengan perbandingan tepung kedelai 400 g dan tepung sagu 600 g. Kue bangket sagu yang dihasilkan dari perlakuan perbandingan ini lebih renyah dan memiliki rasa "agak manis" dengan nilai tertinggi (2,16) jika dibandingkan dengan perlakuan perbandingan yang lain.

Rasa

Berdasarkan hasil pengamatan maka semua perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu menunjukkan nilai "agak manis" (2,16).

Gula yang digunakan dalam pembuatan kue bangket sagu akan menghasilkan rasa manis dimana semakin tinggi kandungan gula maka rasa manisnya juga akan semakin tinggi. Panelis lebih menyukai kue bangket sagu dengan rasa agak manis, hal ini ditunjukkan dengan tingkat kesukaan yang tinggi pada perlakuan P₃ (2,76), yang memiliki rasa agak manis dengan nilai tertinggi (2,16).

Tabel 2. Hasil pengujian organoleptik perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu terhadap mutu kue bangket sagu

Perlakuan Perbandingan Tepung Kedelai dan Tepung sagu	Tingkat Kesukaan	Rasa	Kerenyahan
200 g : 800 g	2,42	1,76	2,44
300 g : 700 g	2,33	1,91	2,22
400 g : 600 g	2,76	2,16	2,98
500 g : 500 g	1,67	1,76	2,29

Kerenyahan

Berdasarkan hasil pengamatan maka perlakuan perbandingan tepung kedelai dan tepung sagu memberikan perbedaan terhadap kerenyahan kue bangket sagu. Perlakuan perbandingan P3 menunjukkan nilai “renyah” (2,98). Sedangkan semua perlakuan lainnya menunjukkan nilai “agak renyah”.

Panelis lebih menyukai kue bangket sagu yang renyah (P₃). Hal ini dibuktikan dengan nilai tingkat kesukaan yang tinggi (2,76) pada perlakuan P3. Kadar air turut mempengaruhi kerenyahan kue bangket sagu dimana semakin rendah kadar air maka tingkat kerenyahan akan semakin tinggi. Kadar air pada perlakuan P3 lebih rendah dari semua perlakuan yang lain (5,13) sehingga tingkat kerenyahannya juga lebih tinggi dari perlakuan lainnya.

KESIMPULAN

Perlakuan perbandingan tepung kedelai 400 g dengan tepung sagu 600 g menghasilkan kue bangket sagu dengan kadar air 5,13 %, kadar abu 1,73 %, protein 16,13 % dan karbohidrat 86,2 %.

Berdasarkan uji organoleptik maka perlakuan perbandingan tepung kedelai 400 g dengan tepung sagu 600 g menghasilkan kue bangket sagu dengan tingkat kesukaan “suka” dengan nilai 2,76, rasa “agak manis” dengan nilai 2,16 dan tingkat kerenyahan “renyah” dengan nilai 2,98.

Berdasarkan sifat fisikokimia dan uji organoleptik maka perlakuan perbandingan tepung kedelai 400 g dengan tepung sagu 600 g dapat menghasilkan kue bangket sagu dengan mutu yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, F.B., P.A. Williams, J.-L. Doublier, S. Durand, & A. Buleon. 1999. Physico-chemical characterization of sago starch. *Carbohydrate Polymers* **38**: 361–370.

- Alfons J. B., dan Bustaman S. 2005. Prospek dan Arah Pengembangan Sagu Di Maluku. BPTP Maluku.
- Association of Official Analytical Chemists 1984 Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. 14th ed. AOAC Inc. Arlington, Virginia.
- Muhammad, K., F. Hussin, Y. C. Man, H. M. Ghazali, & J. F. Kennedy. 2000. Effect of pH on phosphorylation of sago starch. *Carbohydrate Polymers* **42**: 85–90.
- Polnaya, F.J., Haryadi, & D.W. Marseno. 2008a. Characteristics of hydroxypropylated and acetylated sago starches. *Sago Palm* **16**: 85–94.
- Polnaya, F. J., Haryadi, Marseno, D. W., & Cahyanto, M. N. (2012). Preparation and properties of phosphorylated sago starches. *Sago Palm* **20**: 3–11.
- Sugiyono, R. Thahir, F. Kusnandar, E.Y. Purwani, & D. Herawati. 2008. Peningkatan Kualitas Mi Instant Sagu Melalui Modifikasi Sifat Fisiko-Kimia Pati Sagu dan Optimasi Formulasi Serta Proses Produksi. LPPM Institut Pertanian Bogor bekerjasama dengan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Suhardjo, 1992. Pemberian Makanan Pada Bayi dan Anak. Kanisius, Yogyakarta.
- Wattanachant, S., S.K.S. Muhammad, D.M. Hashim, and R.Abd. Rahman. 2002. Suitability of Sago Starch as a Base for Dual-Modification. *Songklanakarin Journal of Science and Technology* **24**: 431–438.

ISSN 1858-4322

JURNAL BUDIDAYA PERTANIAN

Penerbit

JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN,
FAKULTAS PERTANIAN, UNIVERSITAS PATTIMURA

Penanggung Jawab

Ketua Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura

Ketua Redaksi

A.I. Latupapua

Redaksi Pelaksana

M. Turukay, F. J. Polnaya, E. Jambormias, F. Puturuhu,
W. Rumahlewang, N. R. Timisela

Dewan Penyunting

Ch. Silahooy, A. Siregar, A. M. Kalay, R. Soplanit, S. Palijama, I. P. N. Damanik,
M. K. Lesilolo, H. R. D. Amanupunyo

Alamat Redaksi

Redaksi Jurnal Budidaya Pertanian

Blok A-II.01.Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura
Kotak Pos 95. Jln. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon 97233
Telepon (0911) 322708; Faks (0911) 322498
e-mail: jbdpunpatti@yahoo.com
journal homepage: <http://paparisa.unpatti.ac.id/paperrepo/>

dicetak oleh Percetakan Kanisius Yogyakarta

PANDUAN PENULISAN NASKAH

Umum

Naskah yang dikirim diharapkan melaporkan hasil kerja yang belum pernah dipublikasikan sebelumnya dan tidak sedang dalam pertimbangan untuk publikasi di penerbitan lain. Semua penulis diharapkan sudah menyetujui pengiriman naskah ke Jurnal Budidaya Pertanian, dan setuju dengan urutan nama penulisnya.

Naskah harap ditulis dalam bahasa Indonesia atau Inggris yang baik dan benar. Penulisan dalam bahasa Inggris umumnya dalam bentuk *past tense*. Naskah termasuk tabel dan gambar, catatan kaki tabel, legenda gambar, dan Daftar Pustaka diketik dengan: 1) program *Microsoft Word*, tipe huruf *Times New Roman*, ukuran 10; 2) pias 3 cm; 3) jarak antar baris 2 spasi; 4) panjang naskah maksimum 15 halaman termasuk tabel dan gambar; dan 5) ukuran kertas A4. Setiap halaman dibubuhi nomor secara berurutan di pojok kanan bawah, dan tidak ada catatan kaki di dalam teks. Jika harus memuat foto, maka foto dibuat yang kontras.

Naskah dikirim dalam rangkap 2 (dua) disertai file dalam disket/CD, dan dengan surat pengantar dari penulis utama kepada:

Redaksi Jurnal Budidaya Pertanian

Blok A-II.01. Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura
Kotak Pos 95. Jln. Ir. M. Putuhena, Kampus Poka, Ambon 97233
Telp. (0911) 322708; Fax (0911) 322498
e-mail: jbdpunpatti@yahoo.com

Format Naskah

Naskah dibagi dalam seksi-seksi: a) judul; b) nama-nama penulis; c) afiliasi penulis; d) abstrak; e) pendahuluan; f) bahan dan metode; g) hasil dan pembahasan; h) kesimpulan; i) ucapan terima kasih (apabila perlu); dan j) daftar pustaka. Untuk naskah dalam bahasa Indonesia, judul dan abstrak ditulis dalam bahasa Indonesia dan Inggris. Abstrak disertai dengan *keyword/kata kunci*. Gambar dan tabel hanya digunakan untuk menerangkan hal-hal yang tidak mudah diterangkan dalam teks. Naskah yang tidak memenuhi kriteria penulisan baku akan dikembalikan ke penulis tanpa melalui penyuntingan.

Penulisan Pustaka

Di dalam teks, pustaka ditulis sebagai berikut: dua penulis: Scheel & Hahlbrock (1983) atau (Scheel & Hahlbrock, 1983), tiga penulis atau lebih: Steel dkk. (1986) atau (Steel dkk., 1986). Penulisan pustaka dalam naskah berbahasa Inggris adalah Steel *et al.* (1986). Pustaka yang ditulis oleh penulis yang sama pada tahun yang sama dibedakan dengan huruf kecil a, b, dst., baik dalam teks maupun dalam Daftar Pustaka (misalnya 2007a atau 2007a, b).

Penulisan pustaka dalam Daftar Pustaka mengikuti aturan sebagai berikut:

Pustaka dari jurnal:

Wagner, G.H. & F. Zapata. 1982. Field evaluation of reference crop in the study of nitrogen fixation by legumes using the isotope techniques. *Agron. J.* 74:607-612.

Pustaka dari buku:

Harborne, J.B. 1988. Introduction to Ecological Biochemistry, 3rd ed. Academic Press, London.

Pustaka dari bab suatu buku:

Munns, D.N. 1986. Acid soil tolerance in legume *Rhizobia*. Dalam: Tinker & A. Lauchli (ed). *Advances in Plant Nutrition*, 2nd edn. Praeger, New York, p.63-91.

Skripsi/Tesis/Disertasi:

Latupapua, A.I. 1999. Effect pupuk K dan Ca terhadap desorpsi P, selektivitas pertukaran Al-K dan Al-Ca, serta hasil padi gogo pada inceptisol. [Disertasi]. Universitas Padjadjaran, Bandung.

Untuk laporan yang ditulis oleh lembaga tanpa nama penulis (bukan “Anonim”), dalam rujukan dan daftar pustaka digunakan nama lembaganya. Contoh:

[BPS] Biro Pusat Statistik. 1995. Statistik Indonesia Tahun 1994. BPS Jakarta.

Lain-lain

Artikel yang telah dinyatakan diterima untuk diterbitkan dikenakan biaya administrasi sebesar Rp. 100.000,- (seratus ribu rupiah) per artikel.