**COVER LETTER**

Yang terhormat Editor-in- Chief Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi

Dengan ini saya lampirkan sebuah artikel penelitian,

**Judul:**

|  |
| --- |
| Karakteristik Mutu Sensori Dan Kimia *Liang Teh* Pontianak Kaya Antioksidan Pada Berbagai Suhu Pengeringan |

**Nama penulis:**

|  |
| --- |
| Devi Viola Florentina  Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi  Suko Priyono |

**Alamat**

(Isi nama dan alamat institusi anda, nomor ponsel, dan email)

|  |
| --- |
| Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Jalan Hadari Nawawi Pontianak, Kalimantan Barat, Indonesia Kode Pos 78124 HP +6281345477566 Email:yohana@ps-itp.untan.ac.id |

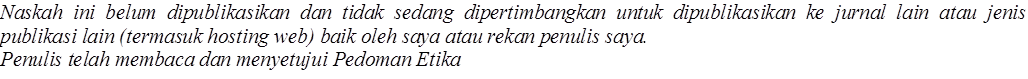
**Kebaruan:**

(Sebutkan kebaruan yang Anda klaim dari temuan penelitian terhadap pengetahuan saat ini)

|  |
| --- |
| Liang teh merupakan salah satu minuman tradisional yang berkhasiat sebagai minuman kesehatan di Pontianak dibuat dari bahan herbal dan mempunyai masa simpan terbatas sehingga dikembangkan dalam bentuk bahan kering. Pembuatan liang teh dalam bentuk kering yaitu dengan proses pengeringan. Proses pengeringan menjadi kunci untuk mendapatkan komponen flavonoid dengan suhu pengeringan yang baik untuk menghasilkan nilai aktivitas antioksidan dan nilai sensoris yang belum diketahui. Berdasarkan latar belakang ini dikaji suhu pengeringan liang teh Pontianak terhadap performa karakteristik kimia dan sensorinya. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan untuk penyajian minuman fungsional liang teh Pontianak sehingga memberikan dampak fungsional untuk penggunanya. |

**Pernyataan:**

(Tuliskan pernyataan berikut)

****

|  |
| --- |
| Naskah ini belum dipublikasikan dan tidak sedang dipertimbangkan untuk dipublikasikan kejurnal lain atau jenis publikasi lain (termasuk hosting web) baik oleh saya atau rekan penulis saya dalam tim serta belum pernah di submit kejurnal manapun, Penelitian ini memeberikan kebaharuan tentang minuman tradisional sehingga dapat menajdi acuan tanda pemakaian karena merupakan penelitian original dan menunjukkan hasil yang siginificant.  Penulis telah membaca dan menyetujui Pedoman Etika |

**Hormat kami,**

PenulisPertama



|  |
| --- |
| Penulis Pertama |
| Devi Viola Florentina |
| Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura |
| Hadari Nawawi, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. 78124, Indonesia |
| No. HP: +6285349357382 |
| E-mail: deviolafiorentina@gmail.com |

PenulisKorepondensi



|  |
| --- |
| Penulis krespondensi, |
| Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP |
| Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura |
| Hadari Nawawi, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. 78124, Indonesia |
| No. Telepon: +62-561-7053252; Fax: +62-561-740187 |
| No.HP +6281345477566 |
| [E-mail: yohana@ps-itp.untan.ac.id](mailto:yohana@ps-itp.untan.ac.id) |
|  |

PenulisKetiga



|  |
| --- |
| Penulisketiga, |
| Ir. Suko Priyono, MP |
| Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura |
| Hadari Nawawi, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. 78124, Indonesia |
| No.HP +6281345596468 |
| E-mail: [sukopri178@gmail.com](mailto:sukopri178@gmail.com) |