

Covering Letter

6 Desember 2022

Kepada Yth.

Pimpinan Redaksi AcTion: Aceh Nutrition Journal

Bersama ini saya/kami menulis permohonan kepada pimpinan redaksi untuk dapat mempertimbangkan manuskrip yang kami ajukan berjudul "Pengaruh Substitusi Sayur dan Buah Terhadap Kandungan Gizi dan Sensoris *Vegetable Leather* Sebagai *Snack* Tinggi Serat" untuk dapat dipublikasikan pada jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal.

Manuskrip yang saya/kami kirimkan yaitu berisi tentang pengembangan produk *snack* tinggi serat berbahan dasar labu siam, kulit buah naga, dan kulit pisang kepok dimana penelitian ini merupakan penelitian kuasi eksperimental yang dilakukan pada bulan April 2021 - Agustus 2022. Analisis data menggunakan One Way Anova dan dilanjutkan dengan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) jika hasil Anova signifikan. Terdapat 4 formulasi konsentrasi labu siam, kulit buah naga, dan kulit pisang kepok, yaitu F0 (0%:100%:0%), F1 (70%:20%:10%), F2 (65%:20%:15%), dan F3 (60%:20%:20%). Berdasarkan hasil penelitian, Formulasi terpilih F2 dapat diklaim sebagai tinggi serat. Kami sangat yakin bahwa manuskrip kami sesuai dengan cakupan keilmuan atau scope dan kajian pada jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal, yaitu ilmu gizi baik dalam bidang kajian "**Teknologi Pangan**". Semua keterangan terkait Judul Manuskrip, Runding Titles, Penulis dan Afiliasi, serta Korespondensi terlampir.

Saya/Kami yakin bahwa para pembaca jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal akan sangat tertarik dengan **Penelitian** yang kami ajukan karena: Penelitian ini menggunakan tiga bahan pangan lokal sekaligus yang tinggi serat dan masih belum ada pada penelitian lain, yaitu labu siam, kulit buah naga, dan kulit pisang kepok. Kandungan serat ketiga bahan tersebut dapat menjadi alternatif *snack* sehat untuk anak usia sekolah. Selain itu, penelitian ini memanfaatkan limbah kulit buah naga dan kulit pisang yang masih memiliki kandungan gizi agar dapat diolah menjadi produk pangan yang bermanfaat.

Kami mengkonfirmasi bahwa manuscript ini adalah hasil yang orisinal dan belum pernah dipublikasikan dimanapun serta tidak sedang diajukan untuk publikasi ditempat lain. Saya dan co-author saya tidak memiliki *conflict of interest* yang dapat mempengaruhi hasil penelitian ini. Selain itu, kami juga menjamin bahwa standard etik telah dijalankan saat melakukan penelitian ini.

Saya akan bertindak sebagai penulis korespondensi untuk manuskrip ini dan saya akan bertanggung jawab untuk menginformasikan progress atau kemajuan review manuskrip, serta revisi kepada semua co-author. Untuk korespondensi saya dapat dihubungi melalui email di: laras@esaunggul.ac.id.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.

Hormat Saya,



(Septia Rosdyaningrum)

Septia Rosdyaningrum

Universitas Esa Unggul

Mobile Phone: 082249282815

Email: septiarosdyaningrum@gmail.com

Lampiran:

Judul Manuskrip: Pengaruh Substitusi Sayur dan Buah Terhadap Kandungan Gizi dan Sensoris <i>Vegetable Leather</i> Sebagai <i>Snack</i> Tinggi Serat
Running Titles: Kandungan Gizi dan Sensoris <i>Vegetable Leather</i> Sebagai <i>Snack</i> Tinggi Serat
Penulis: Septia Rosdyaningrum ¹ (email: septiarosdyaningrum@gmail.com); Laras Sitoayu ^{2*} (email: laras@esaunggul.ac.id); Putri Ronitawati ³ (email: putri.ronitawati@esaunggul.ac.id); Vitria Melani ⁴ (email: vitria@esaunggul.ac.id); Reza Fadhilla (email: reza.fadhilla@esaunggul.ac.id)
Afiliasi Penulis: <ol style="list-style-type: none">1. Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia2. Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia3. Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia4. Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia5. Program Studi Ilmu Gizi, Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia
Korespondensi: *Penulis Kedua Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Universitas Esa Unggul, Jl. Arjuna Utara No.9, Duri Kepa, Kec. Kebon Jeruk, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 11510, Indonesia, Telp. (021) 5674223