

**PENGARUH PENAMBAHAN BUAH KURMA TERHADAP
MUTU ORGANOLEPTIK PUDING STRAWBERRY
SERTA DAYA TERIMA PADA IBU HAMIL ANEMIA
DI PUSKESMAS LUBUK BUAYA**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu untuk menyelesaikan

program studi pendidikan Diploma III Gizi



OLEH :

GINA LATUL SYAM

NIM : 2100232022

**PROGRAM STUDI D-III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS PERINTIS INDONESIA
TAHUN 2024**

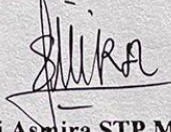
PERNYATAAN PERSETUJUAN

Pengaruh Penambahan Buah Kurma Terhadap Mutu Organoleptik Puding Strawberry Serta Daya Terima Ibu Hamil Anemia Di Puskesmas Lubuk Buaya

Karya tulis ilmiah ini telah disetujui, diperiksa dan akan dipertahankan dihadapan tim penguji karya tulis ilmiah program studi D-III GIZI Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Perintis Indonesia, serta diterima sebagai syarat untuk memenuhi gelar Ahli Madya Gizi

Menyetujui

Dosen pembimbing



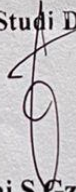
(Sepni Asmira, STP, M.P)

NIDN. 1024097801

Mengetahui

Ketua Program Studi D-III GIZI

d/n



(Aiya Misdhal Rini, S.Gz, M.Biomed)

NIDN. 1001017604

Padang, Agustus 2024

Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Perintis Indonesia

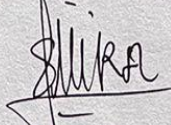
PERNYATAAN PERSETUJUAN

Pengaruh Penambahan Buah Kurma Terhadap Mutu Organoleptik Puding Strawberry Serta Daya Terima Ibu Hamil Anemia Di Puskesmas Lubuk Buaya

Karya tulis ilmiah ini telah disetujui, diperiksa dan akan dipertahankan dihadapan tim penguji karya tulis ilmiah program studi D-III GIZI Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Perintis Indonesia, serta diterima sebagai syarat untuk memenuhi gelar Ahli Madya Gizi

Menyetujui

Dosen pembimbing



(Sepni Asmira, STP, M.P)

NIDN. 1024097801

Mengetahui

Ketua Program Studi D-III GIZI

d/h



(Aiya Misdhal Rini, S.Gz, M.Biomed)

NIDN. 1001017604

Padang, Agustus 2024

Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Perintis Indonesia

**PROGRAM STUDI DIH GIZI
UNIVERSITAS PERINTIS INDONESIA
KARYA TULIS ILMIAH,AGUSTUS 2024**

**GINA LATUL SYAM
NIM: 2199232922**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUAH KURMA MUTU ORGANOLEPTIK
PUDING STRAWBERRY SERTA DAYA TERIMA PADA IBU HAMIL ANEMIA
DI PUSKESMAS LUBUK BUAYA**

ABSTRAK

Kurma mengandung karbohidrat tinggi sehingga dapat menyediakan energi yang cukup. zat besi menjadi salah satu komponen dalam darah untuk membawa oksigen dalam darah, untuk menjaga keseimbangan zat besi dalam tubuh, untuk menambah pemanfaatan kurma dalam peranakan ragam produk pangan yaitu dalam pembuatan puding, supaya bisa mengurangi penggunaan gula terhadap puding tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan buah kurma terhadap mutu organoleptik pada puding strawberry serta daya terima pada ibu hamil.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen, menggunakan 1 kontrol, dengan 3 perlakuan penambahan buah kurma perlakuan Kontrol (0g), F1 (50g), F2 (75g), F3 (100g) dan 2 kali ulangan uji organoleptik penelitian ini dilakukan bulan Januari-Juli 2024, pengamatan dilakukan uji organoleptik terhadap uji hedonik, analisis data yang digunakan dengan uji ANOVA, bila hasil terdapat berbeda nyata dilanjutkan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) dengan taraf 5%.

Hasil uji organoleptik didapatkan perlakuan yang paling disukai oleh panelis yaitu perlakuan F2 (75g) dengan rata-rata 5 (suka). dengan indikator penelitian berdasarkan pengaruh penambahan buah kurma mutu organoleptik puding strawberry serta daya terima pada ibu hamil anemia, dengan nilai rata-rata suka (3,75).

Dapat disimpulkan perlakuan dari uji organoleptik yang terbaik adalah perlakuan F2 (puding strawberry 100g dan kurma 75g) disarankan peneliti selanjutnya agar menguji zat besi dari perlakuan 1 dan perlakuan 2, agar dapat memanfaatkan strawberry dengan penambahan buah kurma sebagai gula alami.

Daftar Bacaan : 2014-2024

Kata kunci : Kurma, Strawberry, Puding

**DIII NUTRION STUDY PROGRAM
INDONESIAN PIONEER UNIVERSITY
SCIENTIFIC WRITING, SEPTEMBER 2024**

**GINA LATUL SYAM
NIM : 2100232022**

***The Effect Of Addition Of Dates On The Organoleptic Quality Of Strawberry Pudding
And Acceptability In Pregnant Women With Anemia At Lubuk Buaya Health Center***

ABSTRACT

Dates contain high carbohydrates so they can provide enough energy. Iron is one of the components in the blood to carry oxygen in the blood, to maintain the balance of iron in the body, to increase the use of dates in the diversification of food products, namely in making pudding, in order to reduce the use of sugar in pudding, the purpose of this study is to determine how the addition of dates affects the organoleptic quality of strawberry pudding and its acceptability in pregnant women.

This study is an experimental study, using 1 control, with 3 treatments of adding date fruit, Control treatment (0g), F1 (50g), F2 (75g), F3 (100g) and 2 repetitions of organoleptic tests. This study was conducted in January-July 2024, observations were made of organoleptic tests against hedonic tests, data analysis used the ANOVA test, if the results were significantly different, the Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) was continued with a level of 5%.

The results of the organoleptic test showed that the treatment most preferred by the panelists was the F2 treatment (75g) with an average of 5 (like). With research indicators based on the effect of adding dates on the organoleptic quality of strawberry pudding and its acceptability in pregnant women with anemia, with an average value of like (3.75).

It can be concluded that the best treatment from the organoleptic test is treatment F2 (strawberry pudding 100 g and dates 75 g). It is recommended that further researchers test iron from treatment 1 and treatment 2, so that they can utilize strawberries with the addition of dates as natural sugar.

Reading List: (2014-2024)

Keywords : Dates, Strawberry, Pudding

KATA PENGANTAR



Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih lagi maha penyayang, kami haturkan segala puji dan syukur yang telah melimpahkan kita nikmat dan karunianya kepada kita saat ini. Sehingga saya dapat menyelesaikan proposal penelitian saya dengan baik dan benar, dengan judul “Pengaruh Penambahan Buah Kurma Terhadap Mutu Organoleptik Pada Puding Strawberry Serta Daya Terima Pada Ibu Hamil Tahun 2024”. Dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini telah mendapat bantuan dan bimbingan serta dukungan moril, oleh sebab itu pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr.Ns.Yaslina, M.kep,Sp.Kom selaku PLT Rektor Universitas Perintis Indonesia
2. Bapak Dr.ret, nat. Ikhwan Resmala Sudji, S.Si., M.,Si selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Perintis Indonesia
3. Ibu Alya Misdhal Rini, S. Gz, M. Biomed selaku Ketua Prodi Diploma Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Perintis Indonesia
4. Ibu Sepni Asmira, STP, M.P selaku dosen pembimbing yang telah mengarahkan dan memberi masukan dengan penuh kesabaran serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah
5. Seluruh dosen dan staf pengajar Universitas Perintis Indonesia yang telah mendidik dan memberikan ilmunya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan baik
6. Kedua orang tua tercinta yaitu Bapak Syamsuwir dan Ibu Darmini serta abang saya yaitu Pionir Wira Ilham, S.Gz yang selalu memberikan semangat dan doa

yang tulus untuk penulis serta dorongan yang diberikan, moril dan materil sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah penelitian ini

7. Teman-teman seangkatan dan seperjuangan D III Gizi Universitas Perintis Indonesia angkatan 2021 serta semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah penelitian ini

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kata sempurna, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan karya tulis ilmiah penelitian ini. akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan semoga karya tulis ilmiah penelitian ini bisa diterima oleh penguji.

Padang, Agustus 2024

Penuli

DAFTAR ISI

<u>KATA PENGANTAR.....</u>	<u>i</u>
<u>DAFTAR ISI</u>	<u>iii</u>
<u>DAFTAR TABEL (Ilmiah & Syam, 2024).....</u>	<u>vi</u>
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	<u>vii</u>
<u>BAB I PENDAHULUAN</u>	<u>1</u>
1.1 <u>Latar Belakang.....</u>	<u>1</u>
1.2 <u>Rumusan Masalah.....</u>	<u>4</u>
1.3 <u>Tujuan Penelitian</u>	<u>5</u>
1.3.1 <u>Tujuan Umum.....</u>	<u>5</u>
1.3.2 <u>Tujuan Rasa Khusus</u>	<u>5</u>
1.3 <u>Manfaat Penelitian</u>	<u>5</u>
1.3.1 <u>Bagi Peneliti</u>	<u>5</u>
1.3.2 <u>Bagi Masyarakat</u>	<u>6</u>
1.3.3 <u>Bagi Insitusi.....</u>	<u>6</u>
1.3.4 <u>Ruangang Lingkup Penelitian</u>	<u>6</u>
<u>BAB II TINJAUAN PUSAKA.....</u>	<u>7</u>
2.1 <u>Anemia Pada Ibu Hamil</u>	<u>7</u>
2.1.1 <u>Definisi Anemia.....</u>	<u>7</u>
2.1.2 <u>Etiologi.....</u>	<u>7</u>
2.1.3 <u>Jenis Anemia Pada Kehamilan</u>	<u>8</u>
2.1.4 <u>Faktor Resiko Anemia Pada Kehamilan</u>	<u>10</u>
2.1 <u>Strawberry</u>	<u>13</u>
2.1.1 <u>Defenisi Strawberry</u>	<u>13</u>
2.2.1 <u>Kandungan Gizi Srtawberry.....</u>	<u>15</u>

2.2.2	Manfaat Buah Strawberry	16
2.2.3	Manfaat buah strawberry untuk ibu hamil	16
2.3	Kurma.....	17
2.3.1	Definisi Kurma	17
2.3.2	Klasifikasi Ilmiah.....	17
2.3.4	Kandungan Zat Gizi Buah Kurma	19
2.3.5	Manfaat Buah Kurma Untuk Kesehatan	20
2.3.6	Kandungan Zat Besi Dalam Kurma	20
2.4	Puding	21
2.5	Pengujian Organoleptik.....	21
2.5.1	Pengertian mutu organoleptik.....	21
2.5.2	Panelis	22
2.5.3	Persiapan Pengujian	23
2.6	Penelitian Terkait.....	24
BAB III METODE PENELITIAN		25
3.1	Jenis Dan Desain Penelitian	25
3.2	Tempat Dan Waktu	25
3.3	Bahan Dan Alat.....	25
3.3.1	Bahan	25
3.4	Rancangan Penelitian	26
3.5	Pelaksanaan Penelitian	27
3.5.1	Tahapan Proses Bubur Strawberry.....	27
3.5.2	Tahapan proses pengolahan buah Kurma.....	28
3.5.3	Tahapan Proses Pembuatan Puding	28
3.6	Pengamatan.....	30
3.6.1	Pengujian organoleptik.....	30

3.7	<u>Langkah-langkah uji organoleptik pada penelitian ini berupa</u>	<u>30</u>
3.8	<u>Uji Daya Terima</u>	<u>31</u>
3.9	<u>Kriteria Inklusi Dan Eksklusi</u>	<u>32</u>
3.10	<u>Pengolahan dan Analisis Data</u>	<u>32</u>
<u>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</u>		<u>33</u>
4.1	<u>Uji Organoleptik</u>	<u>33</u>
4.1.1	<u>Uji organoleptik warna.....</u>	<u>33</u>
4.1.2	<u>Uji Organoleptik Rasa.....</u>	<u>34</u>
4.1.3	<u>Uji Organoleptik Tekstur</u>	<u>35</u>
4.1.4	<u>Uji Organoleptik Aroma.....</u>	<u>36</u>
4.2	<u>Perlakuan Terbaik</u>	<u>37</u>
4.3	<u>Daya Terima Ibu Hamil.....</u>	<u>38</u>
<u>BAB V PENUTUP.....</u>		<u>39</u>
5.1	<u>Kesimpulan.....</u>	<u>39</u>
5.2	<u>Saran</u>	<u>39</u>
<u>DAFTAR PUSAKA.....</u>		<u>40</u>

DAFTAR TABEL

<i>Tabel</i>	<i>Halaman</i>
<u>2. 1 Kandungan Gizi Strawberry per 100 gram.....</u>	<u>15</u>
<u>2. 2 Kandungan Zat Gizi Buah Kurma.....</u>	<u>19</u>
<u>2. 3 Penelitian Terkait</u>	<u>24</u>
<u>3. 1 Komposisi Formula Puding Strawberry</u>	<u>26</u>
<u>3. 2 Skala Hedonik dan Numerik.....</u>	<u>30</u>
<u>4. 1 Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap Warna Puding Strowberry dengan penambahan Kurma</u>	<u>33</u>
<u>4. 2 Berdasarkan hasil uji organoleptik Rasa Puding Strowberry dengan penambahan Kurma dapat dilihat pada tabel 4.2 berikut.....</u>	<u>34</u>
<u>4. 3 Berdasarkan hasil uji organoleptik Rasa Puding Strowberry dengan penambahan Kurma dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut.....</u>	<u>35</u>
<u>4. 4 Berdasarkan hasil uji organoleptik Rasa Puding Strowberry dengan penambahan Kurma dapat dilihat pada tabel 4.4 berikut.....</u>	<u>36</u>
<u>4. 5 Daya Terima Puding Pada Ibu Hamil.....</u>	<u>38</u>

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Strawberry (Latul.s,2024)	14
2.2 Kurma (latul.s,2024)	18
4.1 Grafik Nilai Rata-rata Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa	37

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehamilan merupakan keadaan yang sangat istimewa bagi setiap wanita sebagai calon ibu. Dimana pada masa kehamilan akan mengalami perubahan fisik yang berpengaruh terhadap kehidupan. Pertumbuhan dan perkembangan janin didalam kandungan dapat ditunjang dengan pola makan dan gaya hidup yang sehat. Oleh karena itu, setiap calon ibu harus memiliki asupan zat gizi yang seimbang sebelum dan saat menjalani proses kehamilan. Asupan gizi yang cukup tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan ibu hamil tetapi juga janin yang ada di dalam kandungan (Rohandinda, 2021).

Masalah yang sering ditemukan pada masa kehamilan adalah kekurangan zat besi dalam tubuh ibu hamil. Zat besi ini merupakan mineral yang dibutuhkan tubuh untuk membentuk komponen sel darah merah (hemoglobin). Kebutuhan akan zat besi pada kehamilan ini mengalami peningkatan dua kali lipat dari kebutuhan sebelum hamil. Volume darah juga meningkatkan hingga 50% sehingga di perlukan lebih banyak zat besi untuk pembentukan hemoglobin. Penurunan kadar hemoglobin pada ibu hamil dapat disebabkan karena asupan gizi yang tidak seimbang sehingga hal ini dapat mengakibatkan ibu hamil menderita anemia (Herman, 2021).

Menurut WHO, anemia pada kehamilan ditegakkan apabila kadar hemoglobin (HB) <11g/ dL. Sedangkan *Center of Disease Control and Prevention* mendefinisikan anemia sebagai kondisi dengan kadar HB <11g/d para

trimester pertama dan ketiga, HB <10,5 g/dL pada trimester kedua, serta <10g/dL pada pasca persalinan (Kemenkes, 2022)

Angka kejadian anemia di Indonesia terbilang masih cukup tinggi, berdasarkan hasil laporan riset kesehatan dasar tahun 2018 prevalensi anemia pada ibu hamil berkisar 48,9% pada usia 15-24 tahun sedangkan ibu hamil pada usia 25-34 tahun angka anemia yaitu 33.7% dimana angka anemia ini mengalami peningkatan jika dibandingkan dengan kejadian anemia pada riskesdas tahun 2013. Hal ini menyebabkan anemia menjadi masalah kesehatan utama asupan zat gizi yang tidak optimal dan kurangnya aktivitas fisik (Riskesdas,2018). Data dari Dinas Kota Padang menunjukkan peningkatan kejadian anemia pada ibu hamil di kota padang dari 7.72% pada tahun 2018 menjadi 11,14% pada tahun 2019. Namun pada tahun 2020 kejadian anemia pada ibu hamil di kota padang sedikit menurun dari 11,14% ditahun 2019 menjadi 10,12 ditahun 2020 dengan kasus kedua tertinggi di Kecamatan Koto Tengah yaitu sebesar 22,1%

Anemia pada ibu hamil di kecamatan Koto Tengah masih terbilang cukup tinggi. Berdasarkan dari Data Pukesmas Lubuk Buaya tahun 2022 di Kecamatan Koto Tengah terdapat 852 populasi (trimester 1 sampai trimester 3) diantaranya ibu hamil yang menderita anemia terdapat 48 orang atau setara dengan 22,1%.

Salah satu upaya untuk mencegah atau mengatasi anemia dapat dilakukan dengan mengatur pola makan yaitu dengan mengkombinasi dan mengkonsumsi menu makanan yang kaya akan zat besi dan mengandung vitamin C untuk meningkatkan kadar hemoglobin. Manfaat makanan ini dapat kita peroleh dari buah kurma (Fauziah, 2021).

Buah Kurma dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pilihan dalam memenuhi kebutuhan zat besi selama kehamilan. Konsumsi buah kurma sebanyak 7 butir perhari selama 14 hari, dapat meningkatkan kadar hemoglobin ibu hamil, buah kurma memiliki kandungan zat gizi yang cukup tinggi terutama sebagai sumber gula alami dan mengandung senyawa yang berperan sebagai antioksidan. Buah kurma mengandung komponen penyusun buah yang sebagian besar merupakan gula pereduksi, yaitu glukosa dan fruktosa sekitar 20-70% (Bobot kering) sehingga buah kurma mudah dicerna dan cepat menggantikan energi tubuh yang hilang (Astari, 2019). Buah kurma yang digunakan dalam penelitian ini untuk memberikan rasa manis pada produk.

Kebutuhan zat besi selama kehamilan meningkat secara keseluruhan dan pemenuhan fetoplasenta, menaikkan massa sel darah dan menggantikan zat besi yang hilang dalam siklus melahirkan. Diantara penyebab kekurangan zat besi adalah kurang asupan zat besi dan protein dari makanan, malabsorpsi pencernaan, pendarahan yang parah dan terus menerus, serta kebutuhan zat besi meningkat pada perempuan selama masa pertumbuhan dan pemulihan. Kejadian anemia selama mengandung tiga perempatnya diperkirakan merupakan anemia kekurangan zat besi, kejadian ini kerap menimpa pada wanita dengan kurang asupan makanan dan tidak mendapatkan tambahan zat besi (Herawati, 2023).

Strawberry adalah salah satu buah yang mengandung banyak vitamin C dan berguna untuk menjaga daya tahan tubuh. Strawberry juga mengandung zat besi dan salah satu buah yang kaya akan kandungan antioksidan. Kandungan ini melindungi sel-sel dalam tubuh dari efek radikal bebas, yang dapat memicu terjadinya berbagai macam penyakit (Lestari, 2023). Hasil penelitian

menyebutkan bahwa untuk membantu penyerapan zat besi dalam tubuh, buah-buahan yang mengandung vitamin C mudah penyerapan zat besi bertahan lebih lama dalam tubuh. (Seri, 2020).

Secara non farmakologi untuk menangani anemia dapat dilakukan dengan mengkonsumsi buah-buahan yang mengandung zat besi dan juga mengandung vitamin C, buah-buahan tidak mempunyai efek samping yang membahayakan bagi kesehatan, selain itu buah-buahan cenderung tidak menghabiskan biaya yang mahal dan mudah untuk dilakukan dan salah satu produk yang dihasilkan adalah pudding (Merlina, 2021).

Puding merupakan salah satu dari sekian banyak jenis menu hidangan penutup dan biasanya banyak di jual untuk jajanan. Puding sangat banyak disukai karena rasanya sangat manis dan teksturnya sangat lembut, biasanya orang membuat puding dengan tambahan berbagai macam buah dan sayur-sayuran. Disini peneliti ingin mencoba membuat puding strawberry dengan penambahan buah kurma.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik untuk meneliti “**Pengaruh Penambahan Buah Kurma Terhadap Mutu Organoleptik Pada Puding Strawberry Serta Daya Terima Pada Ibu Hamil**”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan buah kurma terhadap mutu organoleptik pada puding strawberry serta daya terima pada ibu hamil.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana pengaruh penambahan buah kurma terhadap mutu organoleptik pada puding strawberry serta daya terima pada ibu hamil.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Diketahui nilai rata-rata kesukaan panelis Warna puding strawberry ditambahkan kurma.
- b. Diketahui nilai rata-rata kesukaan panelis Aroma puding strawberry ditambah kurma
- c. Diketahui nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis Tekstur strawberry ditambah kurma
- d. Diketahui nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis rasa strawberry ditambah kurma
- e. Diketahui produk puding strawberry yang (paling terbaik disukai) oleh panelis berdasarkan uji organoleptic
- f. Diketahui daya terima puding yang paling disukai ibu hamil

BAB V

PENUT

UP

5.1 Kesimpulan

1. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap Warna puding strawberry ditambah kurma sebanyak 5,1
2. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap Aroma puding strawberry ditambah kurma sebanyak 4,74.
3. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap Tekstur puding strawberry ditambah kurma sebanyak 5,02.
4. Nilai rata-rata kesukaan panelis terhadap Rasa puding strawberry ditambah kurma sebanyak 4,74.
5. Puding strawberry yang paling terbaik disukai oleh panelis terdapat pada perlakuan F2 (strawberry 100 g, kurma 75 g).
6. Nilai rata-rata daya terima puding strawberry yang paling disukai ibu hamil yaitu 62,5%.

5.2 Saran

1. Dengan adanya penelitian ini diharapkan pada peneliti selanjutnya agar lebih kreatif dalam menginovasi dan memanfaatkan buah kurma menjadikan produk yang berkualitas dan memiliki harga nilai tinggi.
2. Diharapkan masyarakat lebih mengetahui bagaimana cara pemanfaatan atau mengolah buah kurma menjadi olahan alternative pangan.

