

A Study on Consumer Acceptance of Fish Peanut Brittle Prepared by Addition of Different Amount of Tapioca Flour

Oleh

Rusdi¹⁾, Suparmi²⁾, Sukirno²⁾

¹⁾ Student of Faculty of Fisheries and Marine Science University of Riau

²⁾ Lecturer of Faculty of Fisheries and Marine Science University of Riau

ABSTRACT

The research was conducted at the Laboratory of Fish Processing and Food Chemistry Faculty of Fisheries and Marine Science, University of Riau in June 2012. The research was intended to determine consumer acceptance of fish peanut brittle prepared by addition of different amount of tapioca flour. (*Clarias gariepinus*) catfish weighing 300-400 g each were taken from a fish market in pekanbaru. The fish was filleted, washed, ground. The mince was added with spice and different amount of tapioca flour: 10% and 20%. The product were evaluated for consumer acceptance, moisture, protein and fat composition. The result indicated that the peanut brittle fortified with 20% tapioca flour was the best quality product. Proximate composition of the product was moisture: 12.307%, protein: 21.093% and fat: 15.22%.

Keywords: catfish, tapioca flour, consumer acceptance and proximate composition

PENDAHULUAN

Ikan selain memiliki kandungan protein yang tinggi, juga memiliki nilai biologis yang tinggi mencapai 80%, jaringan pengikat sedikit, umumnya berdaging tebal dan putih sehingga memungkinkan untuk dijadikan berbagai macam olahan. Ikan yang dimanfaatkan secara komersial pada umumnya ikan yang mempunyai nilai ekonomis, sedangkan sebagian besar belum dimanfaatkan secara maksimal (Adawyah, 2007).

Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) merupakan salah satu jenis ikan komersial yang banyak dibudidayakan di Riau. Hal ini dapat dilihat dari peningkatan produksinya setiap tahun yang berasal dari budidaya kolam. Produksi ikan lele dumbo budidaya kolam pada tahun 2007 mencapai 40.718,01 ton, (Dinas Perikanan Provinsi Riau, 2007).

Selain itu, ada beberapa masyarakat yang tidak menyukai ikan lele dumbo dikarenakan berbau lumpur dan berlendir. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu upaya diversifikasi pemanfaatan ikan lele dumbo ini. Adanya usaha diversifikasi pengolahan hasil

perikanan diharapkan dapat meningkatkan pendayagunaan dan usaha pengolahan hasil perikanan untuk diolah menjadi produk baru sebagai makanan yang bergizi tinggi, enak, murah dan mudah didapat. Salah satu bentuk olahan ikan yang merupakan alternatif upaya diversifikasi produk adalah rempeyek ikan.

Rempeyek ikan adalah jenis produk yang terbuat dari campuran daging ikan giling yang ditambahkan bumbu-bumbu, kemudian dicetak dan digoreng. Ikan merupakan bahan pangan yang sehat dikarenakan ikan mengandung protein yang tinggi dengan kadar lemak yang rendah sehingga sangat baik untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan rempeyek ikan.

Dilatarbelakangi oleh permasalahan diatas penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian tentang "Studi penerimaan konsumen terhadap rempeyek ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan tepung tapioka dengan jumlah yang berbeda".

TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui penerimaan konsumen terhadap rempeyek ikan lele dumbo.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, yaitu dengan melakukan percobaan pembuatan rempeyek ikan lele dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda. Untuk mengetahui hasil dalam percobaan tersebut dilakukan studi komperative yaitu membandingkan penerimaan konsumen antara rempeyek ikan lele dengan penambahan tepung tapioka 10% (X1), dan rempeyek ikan lele dengan penambahan tepung tapioka 20% (X2).

Parameter yang digunakan adalah analisa uji organoleptik, analisa proksimat protein, lemak dan air.

PROSEDUR PENELITIAN

Dalam pembuatan rempeyek ikan lele dumbo ada beberapa proses yang dilakukan antara lain :

- Ikan dimasukkan ke dalam wadah. Kemudian ikan dimatikan dengan cara dipukul kepalanya.
- Dalam pembuatan rempeyek ikan lele dumbo ada beberapa proses yang dilakukan antara lain :
- Dilakukan penyiangan agar daging terpisah dari tulang. Kemudian dimasukan dalam wadah.
- Daging ikan digiling hingga lumat.
- Tuang santan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Tambahkan telur, aduk rata.
- Panaskan 2 sdm minyak di atas pan dadar berdiameter 10 cm. Ambil 1 sendok sayur adonan.
- Pindahkan adonan dalam wajan berisi minyak panas, goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan. Lakukan hingga adonan habis.
- Angkat dan tiriskan adonan yang sudah masak.
- Disajikan

Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel dan grafik, selanjutnya dilakukan analisa secara statistik dan deskriptif dengan studi literatur yang ada.

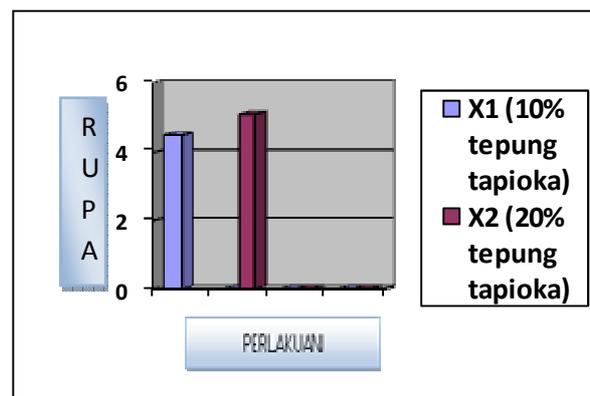
Dari analisa uji-t akan dihitung t_{hitung} , apabila $t_{hitung} > t_{tabel}$ pada tingkat kepercayaan 95 % ($\alpha = 0,05$) berarti hipotesia (H_0) ditolak, berarti terdapat perbedaan nyata (significant differences), dan apabila $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($\alpha = 0,05$) maka hipotesis (H_0) diterima, berarti dua perlakuan yang dibandingkan tidak berbeda nyata (non significant differences).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Organoleptik

Rupa

Berdasarkan gambar 2, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata rupa untuk rempeyek ikan lele dumbo pada penambahan tepung tapioka 10% (X1) memiliki rata-rata 4,46, sedangkan nilai rata-rata rupa untuk rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan tepung tapioka 20% (X2) memiliki rata-rata 5,08.



Gambar 2. Grafik nilai rata-rata rupa rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan tepung tapioka yang berbeda.

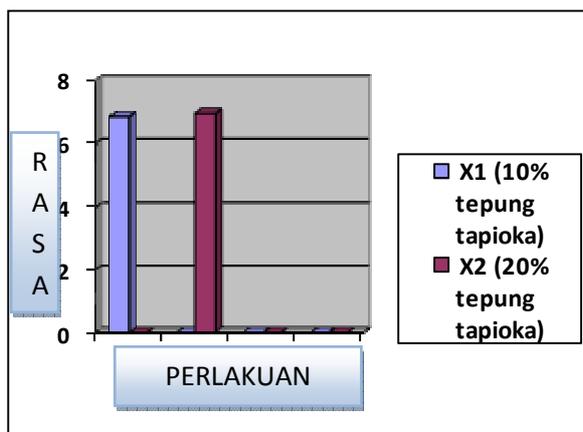
Berdasarkan Gambar 2, menunjukkan bahwa nilai rata-rata rupa Rempeyek Ikan Lele Dumbo memberikan perbedaan yang nyata, dimana nilai rupa Rempeyek Ikan merupakan hasil yang terbaik

Winarno (1997), menyatakan bahwa rupa lebih banyak melibatkan indera penglihatan dan merupakan salah satu indikator untuk menentukan apakah bahan pangan diterima atau tidak oleh konsumen, karena makanan yang berkualitas (rasanya enak, bergizi, teksturnya baik) belum disukai

konsumen bila rupa bahan pangan tersebut memiliki rupa yang kurang menarik dilihat oleh konsumen untuk menilai.

Rasa

Berdasarkan gambar 3, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata rasa untuk rempeyek ikan lele dumbo pada penambahan tepung tapioka 10% (X1) memiliki rata-rata 6,88, sedangkan nilai rata-rata rupa untuk rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan tepung tapioka 20% (X2) memiliki rata-rata 6,98.



Gambar 3. Grafik nilai rata-rata rasa rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan tepung tapioka yang berbeda.

Rasa merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Meskipun penilaian terhadap parameter lain lebih baik, tetapi jika rasa suatu produk tidak enak maka produk tersebut akan ditolak konsumen (Winarno dalam Dewilas., 2008).

Bahan tambahan adalah bahan yang sengaja ditambahkan atau diberikan dalam bahan pangan dengan tujuan untuk meningkatkan konsentrasi, nilai gizi, cita rasa, mengendalikan keasaman dan memantapkan bentuk serta rupa (Winarno, 1980).

Rasa merupakan respon lidah terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu makanan yang merupakan salah satu faktor penting yang dapat berpengaruh terhadap konsumen pada suatu produk makanan. Rasa merupakan salah satu faktor yang memegang peranan penting dalam menentukan keputusan

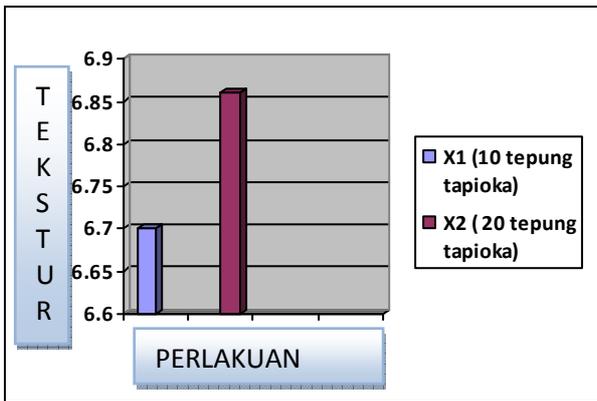
akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan. Meskipun hasil penelitian terhadap parameter lain lebih baik, tetapi jika rasa produk memberikan penilaian tidak enak maka produk tersebut akan ditolak oleh konsumen (Fellow, 2000).

Berdasarkan Gambar 3 menunjukkan bahwa nilai rata-rata rasa rempeyek ikan lele dumbo selama pembuatannya memberikan perbedaan yang nyata, dimana dari perlakuan nilai rasa rempeyek ikan lele dumbo merupakan hasil yang terbaik. Hal ini disebabkan karena pada rempeyak tersebut adanya bahan tambahan seperti, bawang putih, kunyit, kemiri, dan lain sebagainya yang dilumuri pada daging ikan lele dumbo yang sudah di filet dan tambah larutan garam secukupnya.

Tekstur

Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap suatu produk pangan. Tekstur merupakan sekelompok sifat fisik yang ditimbulkan oleh elemen struktural bahan pangan yang dapat dirasakan (Purnomo, 1995).

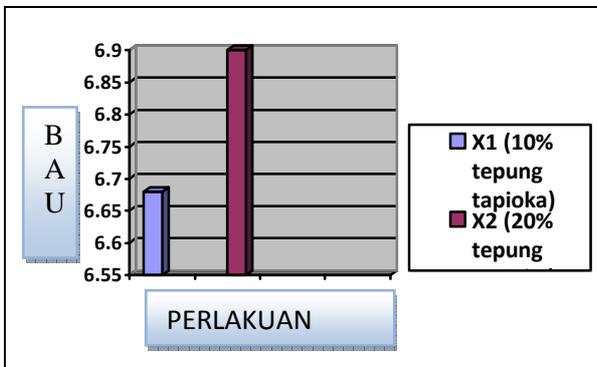
Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa semakin lama penyimpanan maka nilai tekstur suatu produk akan mengalami penurunan dan juga seiring lama atau tingginya suhu pemasakan rempeyek dapat mempengaruhi nilai tekstur produk tersebut tersebut. Penurunan nilai tekstur ini merupakan akibat proses penguraian protein oleh bakteri sehingga terjadi pelepasan molekul air yang menyebabkan tekstur menjadi lunak. Hal ini sesuai dengan pernyataan Bucklet *et al.*, (1987) yang menyatakan bahwa pembentukan lendir disebabkan hasil pembusukan oleh pertumbuhan bakteri pada permukaan bahan pangan, sehingga perubahan tekstur, rupa dan rasa. Nilai tekstur rata-rata rempeyek ikan lele dumbo dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Grafik nilai rata-rata tekstur rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda.

Bau

Berdasarkan Tabel 5, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata bau untuk rempeyek ikan lele dumbo pada penambahan tepung tapioka 10% (X1) memiliki rata-rata 6,60, sedangkan nilai rata-rata rupa untuk rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan tepung tapioka 20% (X2) memiliki rata-rata 6.90.



Gambar 5. Grafik nilai rata-rata bau rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda.

Perubahan nilai bau disebabkan oleh perubahan sifat-sifat pada bahan pangan yang pada umumnya mengarah pada penurunan mutu. Penyimpanan juga mempengaruhi nilai bau, dimana semakin lama penyimpanan maka nilai bau semakin rendah (Soekarto, 1985).

Di industri pangan, uji terhadap aroma dianggap penting karena cepat dapat

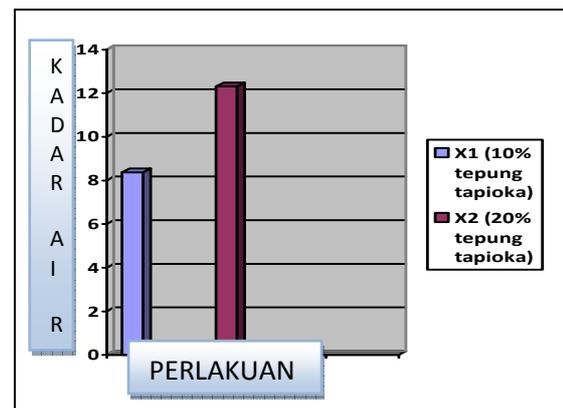
memberikan penilaian terhadap hasil produksinya, apakah produksinya disukai atau tidak disukai oleh konsumen (Soekarto, 1990).

Perubahan nilai bau disebabkan oleh perubahan sifat-sifat pada bahan pangan yang pada umumnya mengarah pada penurunan mutu. Penyimpanan juga mempengaruhi nilai bau, dimana semakin lama penyimpanan maka nilai bau semakin rendah (Soekarto, 1985).

Penilaian Proksimat

Kadar Air

Berdasarkan gambar 6, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar air untuk rempeyek ikan lele pada perlakuan X₁ memiliki rata-rata 8,384%, X₂ memiliki rata-rata 12,307%.



Gambar 5. Grafik nilai rata-rata kadar air (%) rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda.

Kadar air merupakan parameter mutu yang sangat penting bagi suatu produk, karena kadar air merupakan zat cair yang memungkinkan terjadinya reaksi-reaksi yang dapat menurunkan mutu suatu bahan makanan, sehingga sebagian air harus dikeluarkan dari bahan makanan. Menurut Winarno dan Jennie (1997), semakin rendah kadar air suatu produk, maka semakin tinggi daya tahan suatu produk tersebut.

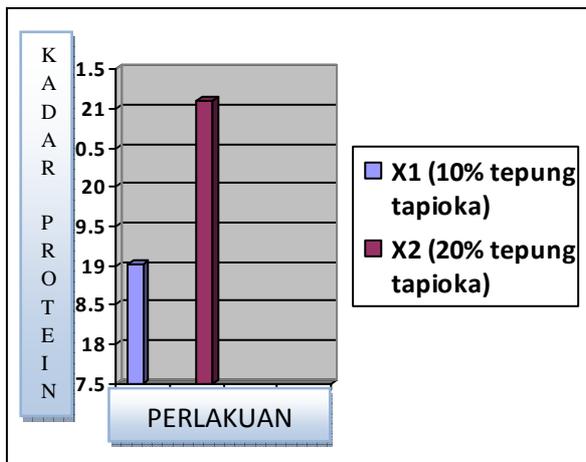
Menurut Simatupang (2001), kadar air merupakan salah satu faktor yang sangat besar pengaruhnya terhadap daya tahan bahan olahan, makin rendah kadar air maka makin lambat pertumbuhan mikroorganisme dan

bahan pangan dapat tahan lama. Sebaliknya semakin tinggi kadar air maka makin cepat mikroorganisme berkembang biak, sehingga proses pembusukan berlangsung cepat.

Kadar Protein

Dari hasil nilai rata-rata kadar protein rempeyek lele dumbo yang ada pada Tabel 9 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar protein pada perlakuan X_1 (penambahan tepung tapiok 10%) adalah 19,023, dan , perlakuan X_2 (penambahan tepung tapioka 20%) dengan nilai rata-rata 21,093.

Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa semangkin tinggi kadar air maka semangkin sedikit daging ikan pada rempeyek ikan lele dumbo. Menurut Hadiwiyato (1993), bahwa semangkin tinggi kadar air dari suatu bahan pangan yang dihasilkan maka kadar protein akan semangkin rendah karena miogen dan protein larut dalam air begitu sebaliknya. Oleh sebab itu dapat di lihat dari hasil diatas.

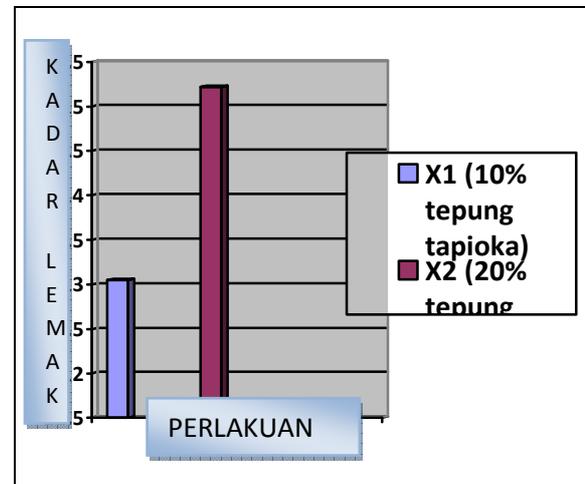


Gambar 7. Grafik nilai rata-rata kadar protein (%) rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda.

Kadar Lemak

Berdasarkan Tabel 10, dapat diketahui bahwa nilai rata-rata kadar lemak untuk rempeyek ikan lele pada perlakuan X_1 memiliki rata-rata 13,05%, X_2 memiliki rata-rata 15,22%.

Berdasarkan analisis variansi bahwa perlakuan dengan waktu pemasakan berbeda berpengaruh sangat nyata dimana $T_{hitung} (-7,75) < T_{tabel} (2,132)$ pada tingkat kepercayaan 95%.



Gambar 8. Grafik nilai rata-rata kadar lemak (%) rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda.

Lemak merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh dan merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Lemak memberikan cita rasa dan memperbaiki tekstur pada bahan makanan juga sebagai sumber dan pelarut bagi vitamin A, D, E dan K. Lemak adalah suatu senyawa organik tertentu dan tidak larut dalam air (Winarno, 1997).

Rendahnya nilai kadar lemak rempeyek ikan lele dumbo ini adalah disebabkan karena proses pencucian yang banyak pada pengolahan surimi yaitu pencucian dengan air dan dengan hancuran es, dimana efek dari pencucian tersebut dapat mengurangi jumlah kadar lemak yang terdapat pada daging ikan (Desi, 2007).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan penambahan tepung tapioka memberikan pengaruh sangat nyata pada rupa, bau, tekstur dan rasa rempeyek ikan lele dumbo terhadap penerimaan konsumen pada tingkat

kepercayaan 99%, sehingga hipotesis (H_0) ditolak.

Berdasarkan hasil penelitian penerimaan konsumen terhadap rempeyek ikan lele dumbo dengan penambahan jumlah tepung yang berbeda. Dari hasil penelitian yang sudah selesai maka dapat disimpulkan bahwa perlakuan X_1 (penambahan jumlah 10% tepung tapioka) dimana dapat dilihat dari rata-rata Rupa rempeyek ikan lele dumbo 4,46, rata-rata Rasa 6,88, rata-rata Tekstur 6,70, dan rata-rata Bau rempeyek ikan lele dumbo 6,89. Sedangkan untuk perlakuan X_2 (penambahan jumlah 20% tepung tapioka) dimana dapat dilihat dari rata-rata Rupa rempeyek ikan lele dumbo 5,08, rata-rata Rasa 6,98, rata-rata Tekstur 6,86, dan rata-rata Bau rempeyek ikan lele dumbo 6,90.

Hasil analisa proksimat yang meliputi kadar protein, lemak, dan air yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa perlakuan penambahan tepung tapioka berpengaruh nyata terhadap kadar protein, lemak, dan air pada rempeyek ikan lele dumbo pada tingkat kepercayaan 99%. Jumlah konsentrasi penambahan tepung tapioka pada rempeyek ikan lele dumbo yang terbaik terhadap pada perlakuan X_2 (penambahan 20% tepung tapioka).

Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk dapat menurunkan waktu pemasakan dalam proses pengolahan rempeyek ikan lele dumbo. Serta perlu melakukan penelitian lanjutan tentang pengemasan vakum dan non vakum untuk mengetahui masa simpan rempeyek ikan lele dumbo setelah dilakukan penggorengan.

Ucapan Terima Kasih

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada ALLAH S.W.T. yang telah memberikan berkat dan rahmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis, berkat doa beliau penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini. Penulis juga berterima kasih kepada Ibu Ir. Suparmi, M.Si sebagai pembimbing I dan Bapak Ir. Sukirno Mus,

M.Sc sebagai pembimbing II yang telah banyak membantu dalam penyelesaian karya ilmiah ini serta kepada teman-teman seperjuangan dan pihak-pihak yang telah banyak memberikan dorongan serta bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan karya ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2007 .Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. 159 hal
- Anggraini, R. 2008. Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila Merah. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. UNRI. Pekanbaru (Tidak diterbitkan).
- Astawan, M., 1999. Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai, Solo. 70 halaman
- Buckle, K. A. R. A. Edwards, G. Fleet dan M. Wooton, 1987. Food Science. Departement of Education and Culture Directorate General of Higher Education, Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta. 365 hal.
- Buckle, K.A.,R.A Edward., G.H.Fleet., M. Wooton, 1978. Ilmu Pangan. Terjemahan. Hari Purnomo.UI Press, Jakarta. 365 hal
- Desi. 2007. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Ekkado Surimi dan Daging Lumat Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru. 71 hal.
- Dinas Perikanan Provinsi dan Kelautan Riau., 2007. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I Riau. Pekanbaru. 127 hal.
- fellow, J. P. 2000. Food Processing Technology Principle and Practice. Second Editon. Woodhead Publishing Limited and CRC Press, Boca Raton, Cambriidge

- Garman, P.M dan K.B. Sherrington, 1992. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Ilmu Mikrobiologi, Edisi III. Diterjemahkan oleh S. Skardjo, Gajah Mada University Press, Yogyakarta. 317 hal.
- Hadiwiyoto. S, 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty. Yogyakarta. 278 hal
- Hallstrom, B. 1990. Head and Mass transfer in industrial cooking. *Dalam* Food Processing Engineering. Volume I. P. Linko, Y. Mallki, J. Olkku dan J. Larinkari (Eds). Applied Science Publishers Ltd. London. Pp : 457-465.
- Hambali, E., Suryani, A., dan Purnama, W., 2005. Membuat Keripik Sayur. Jakarta : Penebar Swadaya. 83 hal.
- <http://aanbae.blogspot.com/2011/10/lele-bantu-pertumbuhan-janin.html>
(dikunjungi tanggal 22 oktober 2011, pukul 15.00 WIB)
- <http://ms.wikipedia.org/wiki/Santan>
- <http://ngenee.blogspot.com/2012/09/manfaat-kunyit.html>
- http://reislie.multiply.com/journal/item/1/Ke_miri-dan-khasiatnya?&show_interstitial=1&u=%2Fjournal%2Fitem
- Kartika, B., P. Hastuti dan Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. 170 hal
- Ketaren, S., 1996. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia press, Jakarta. 315 hal
- Khairuman dan khairul. 2002. Budidaya Lele Dumbo Secara Intensif. Depok: Agro Media Pustaka
- Margono, T., Suryati, D., dan Hartinah, S, 1993. Buku Panduan Teknologi Pangan, Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation, <http://www.ristek.go.id>. [25 Desember 2008].
- Purnomo. H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Makanan. UI Press. Jakarta.
- Rahayu, W. P., 1998. Petunjuk Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 89 hal.
- Ramadhan. 2002. Perbedaan Jenis Bahan Pengikat Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius sutchi F*). Skripsi Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru. 67 hal.
- Rimunandar, 1993. Membudidayakan Lima Jenis Bawang. Sinar Baru Bandung.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci identifikasi Ikan Jilid I dan II. Bina cipta, Bandung. 250 hal.
- Soekarto. S., 1990. Dasar-dasar Pegawasan Dan Standarisasi Mutu Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dirjen Perguruan tinggi Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor
- Soekarto. S., 1985. Penilaian Oeganoleptik untuk Industri Pangan dan hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty
- Tanikawa., 1985. Marine and Food Products in Japan. Kosheisha Kosheikaku Co Ltd. Tokyo.
- Tripratiwi. 2000. Pengkajian pengaruh pembiusan dengan minyak biji pala pada ikan nila (*Oreochromis niloticus*) gift dan penerapannya dalam pengangkutan tesis. Bogor: Program Pasca Sarjana Program Studi

Teknologi Pasca Panen. Institut
Pertanian Bogor

Wikipedia Indonesia., 2012. Ensiklopedia
Berbahasa Indonesia.

Winarno FG. 1997. Kimia Pangan dan Gizi.
Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G., dan B. S. L. Jennie., 1997.
Kerusakan Bahan Pangan dan Cara
Pencegahannya. Ghalia, Jakarta. 148
hal

Winarno FG. 1992. Kimia Pangan dan Gizi.
Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno FG, Srikandi F. 1980. Pengantar
Teknologi Pangan. Jakarta:
Gramedia.

[www. Bibitlele.com](http://www.Bibitlele.com)

www.wikipedia.com