



PENGARUH KONSENTRASI SARI BELIMBING WULUH DAN SIMPLE SYRUP TERHADAP KARAKTERISTIK SHERBET BENGKUANG (*PACHYRRHIZUS EROSUS* L.)

OLEH: RIKA NANDITA PUTRI (211040200019)

FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI



www.umsida.ac.id



umsida1912



umsida1912



universitas
muhammadiyah
sidoarjo



umsida1912



LATAR BELAKANG

Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus* L), adalah tanaman umbi-umbian yang mengandung vitamin C, vitamin B1, protein, serta memiliki kalori yang rendah, yaitu 39 kkal per 100 gram . Dengan kandungan vitamin dan mineral pada bengkuang, bahan tersebut bisa diolah menjadi bahan kudapan beku yaitu sherbet.

Namun, bengkuang memiliki kandungan gula yang lebih rendah dibandingkan umbi-umbian lainnya. Hal ini membuat rasanya cenderung kurang manis dan terasa hambar. sehingga perlu ditambahkan bahan lain untuk meningkatkan cita rasa pada sherbet bengkuang.

belimbing memiliki kandungan vitamin C dan asam yang tinggi. Rasa asam yang khas dari belimbing wuluh dapat dijadikan sebagai flavor alami. Penambahan belimbing wuluh dapat mengatasi permasalahan tersebut karena belimbing wuluh memiliki rasa yang asam menyegarkan

RUMUSAN MASALAH

Bagaimana pengaruh interaksi antara faktor konsentrasi simple syrup dan sari belimbing wuluh terhadap karakteristik sherbet bengkung?

Bagaimana pengaruh konsentrasi sari belimbing wuluh terhadap karakteristik sherbet bengkung?

Bagaimana pengaruh konsentrasi simple syrup terhadap karakteristik pembuatan sherbet bengkung?

TUJUAN

Mengetahui bagaimana interaksi antara faktor konsentrasi simple syrup dan sari belimbing wuluh terhadap karakteristik sherbet bengkuang?

Mengetahui pengaruh konsentrasi sari belimbing wuluh terhadap pembuatan sherbet bengkuang

Mengetahui pengaruh konsentrasi simple syrup terhadap pembuatan sherbet bengkuang

METODE PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilakukan mulai bulan Oktober 2024 hingga Maret 2025. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengembangan Produk, Laboratorium Analisa Pangan, dan Laboratorium Uji Sensori Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

B. Rancangan Percobaan

1. Faktor pertama yaitu penambahan konsentrasi sari belimbing wuluh dengan 3 level yaitu BW1 = 30%, BW2 = 35%, BW3 = 40% (berdasarkan berat total adonan sherbet)
 2. Faktor kedua yaitu Konsentrasi simple syrup dengan 3 level yaitu SS1 = 30%, SS2 = 35%, SS3 = 40% (berdasarkan berat total adonan sherbet)
- Dari dua faktor diatas maka didapatkan 9 perlakuan dan dengan ulangan sebanyak 3 kali sehingga didapatkan 27 satuan percobaan.

ALAT DAN BAHAN



Sendok, timbangan digital merk OHAUS, wadah plastik, panci kukus, blender merk Phillips, freezer, mixer merk Phillips, panci, pengaduk, thermometer, elemenyer, pisau, kompor gas merk Quantum, texture analyzer merek IMADA, color reader merk FRU, penggaris, tabung reaksi, gelas ukur, gelas beaker, gelas arloji, pipet, kuvet, sentrifus, dan spektrofotometer UV-Vis.



Bengkuang gula, susu skim, susu full cream (didapatkan dari toko bahan kue), dan belimbing wuluh (diambil dari Desa Celep, Sidoarjo). Untuk analisis, bahan yang digunakan antara lain aquades, larutan standar iodine (yodium) 0,01N, larutan amilum 1%, larutan DPPH, larutan trolox, dan methanol (diperoleh dari laboratorium analisa pangan Universitas Muhammadiyah Sidoarjo).

VARIABEL PENGAMAT

Analisa Fisik

1. Warna (L^* a^* b^*)
2. Tekstur (Texture Analyzer)
3. Overrun
4. Waktu Leleh

Analisa Kimia

1. Aktivitas Antioksidan (Trolox)
2. Kadar Vitamin C
3. Total Padatan Terlarut (TPT)

Analisa Organoleptik

1. Uji Mutu Hedonik
2. Perlakuan Terbaik (De Garmo)



ANALISIS DATA



Data yang didapatkan akan dianalisa dengan sidik ragam atau Analysis of Varians (ANOVA), apabila hasil analisis menunjukkan pengaruh nyata $\alpha = 5\%$ maka dilanjutkan dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ) ($\alpha = 5\%$). Kemudian data pengujian organoleptik diolah dengan metode uji mutu hedonik.

TABEL FORMULASI

No	Formulasi	Bahan					
		Bengkuang	Sari Belimbing Wuluh	Simple syrup	CMC	Skim Bubuk	Fullcream
1	BW30% SS30%	33%	30%	30%	1%	3%	3%
2	BW30% SS35%	28%	30%	35%	1%	3%	3%
3	BW30% SS40%	23%	30%	40%	1%	3%	3%
4	BW35% SS30%	28%	35%	30%	1%	3%	3%
5	BW35% SS35%	23%	35%	35%	1%	3%	3%
6	BW35% SS40%	18%	35%	40%	1%	3%	3%
7	BW40% SS30%	23%	40%	30%	1%	3%	3%
8	BW40% SS35%	18%	40%	35%	1%	3%	3%
9	BW40% SS40%	13%	40%	40%	1%	3%	3%

DIAGRAM ALIR

Sari belimbing wuluh

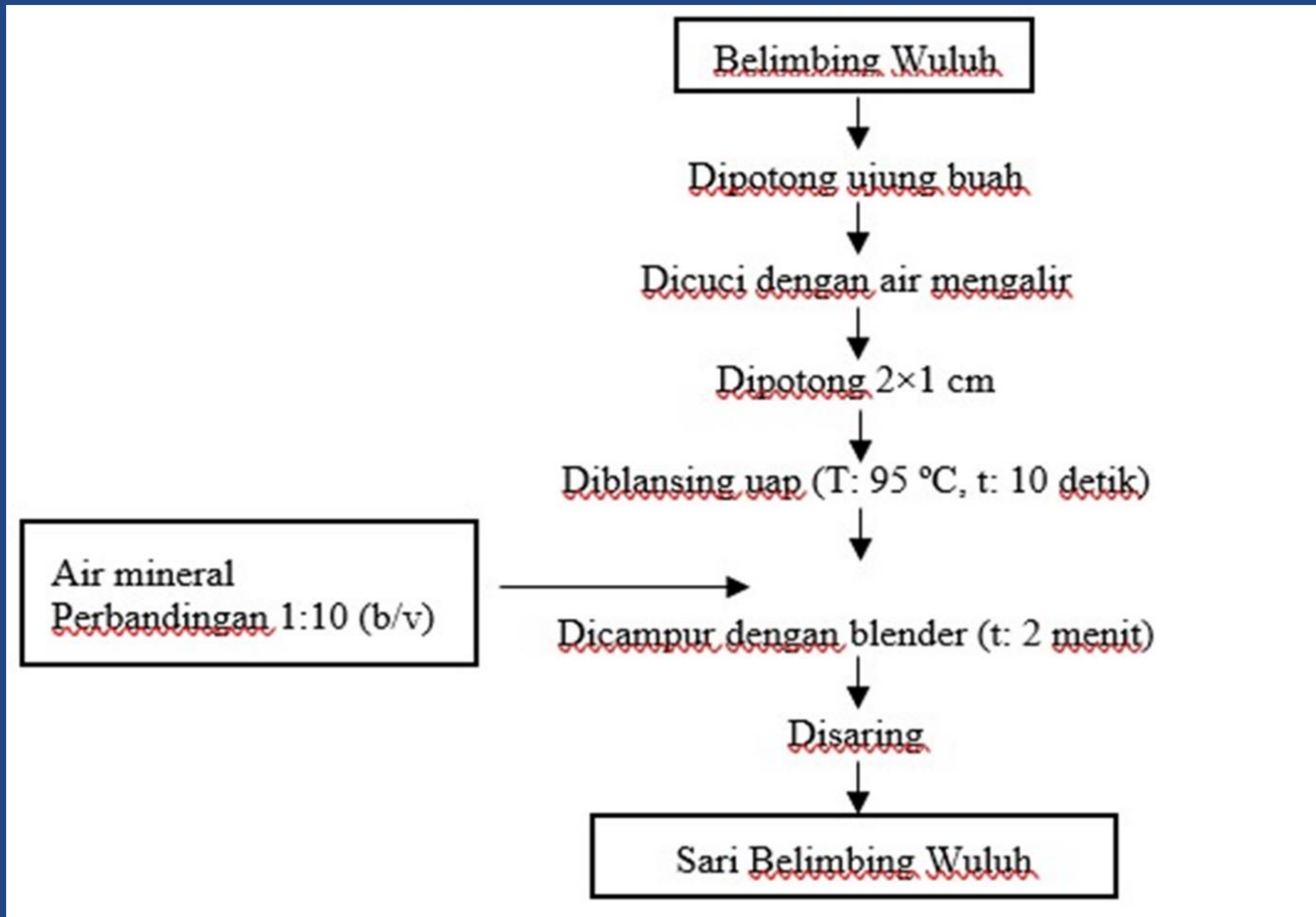


DIAGRAM ALIR

Simpe syrup

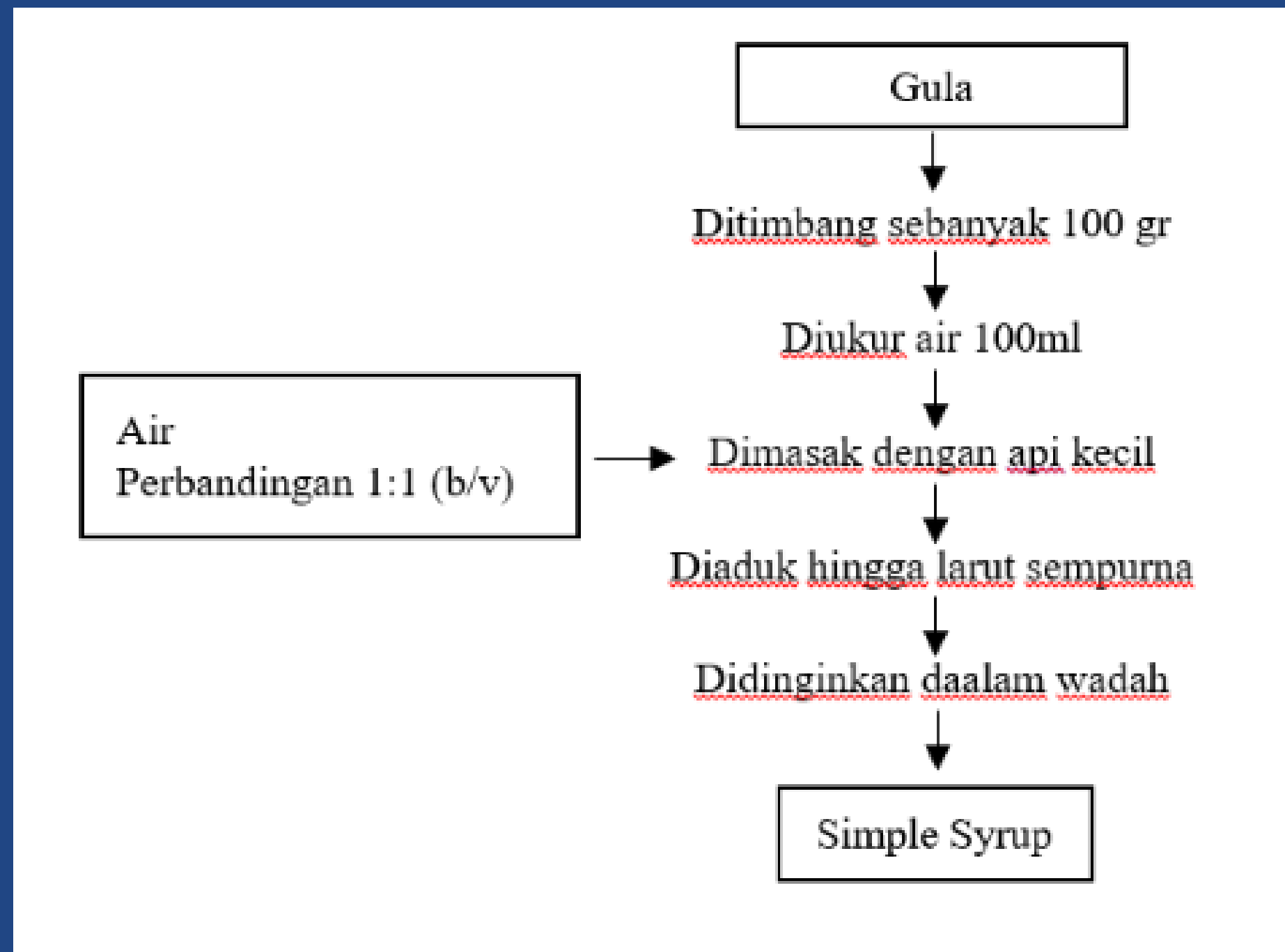
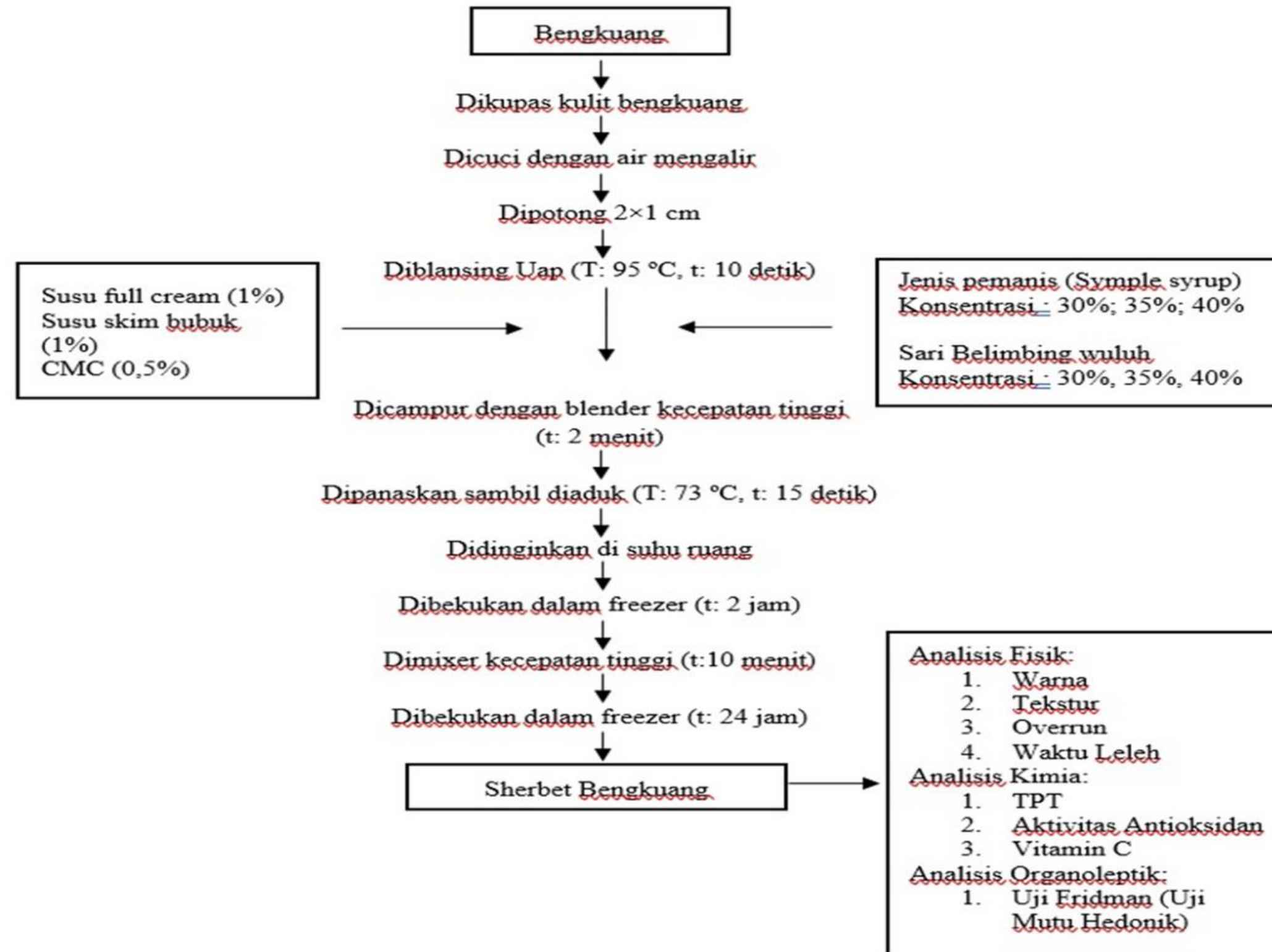


DIAGRAM ALIR

Sherbet bengkuang



TABEL TPT

<u>Perlakuan</u>	<u>Rerata %</u>
BW 30 SS 30	21.67 <u>ab</u>
BW 30 SS 35	24.17 b
BW 30 SS 40	25.93 b
BW 35 SS 30	21.63 <u>ab</u>
BW 35 SS 35	21.7 <u>ab</u>
BW 35 SS 40	23.6 b
BW 40 SS 30	20.6 a
BW 40 SS 35	21.4 <u>ab</u>
BW 40 SS 40	24.87 b
BNJ 5%	2.39



● HASIL DAN PEMBAHASAN



Total Padatan Terlarut

Pada Uji TPT interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dengan simple syrup berpengaruh nyata pada sherbet bengkuang. Berikutnya dilakukan uji BNJ dengan taraf 5% agar mengetahui perbedaan pada masing-masing perlakuan. Peningkatan total padatan terlarut dipengaruhi oleh tingginya konsentrasi simple syrup dalam produk sherbet bengkuang.

Simple syrup berkontribusi terhadap kenaikan nilai TPT karena mengandung padatan yang mudah larut dalam air. Sari belimbing wuluh mengandung banyak asam askorbat (vitamin C) dan senyawa fenolik, tetapi keasaman yang tinggi dapat mengurangi kestabilan emulsi apabila tidak diseimbangkan dengan jumlah simple syrup yang tepat.



TABEL ANTIOKSIDAN

<u>Perlakuan</u>	<u>Rerata (mg TE/100g)</u>
BW 30 SS 30	5.086 b
BW 30 SS 35	5.087 b
BW 30 SS 40	4.362 <u>ab</u>
BW 35 SS 30	3.637 <u>ab</u>
BW 35 SS 35	2.768 a
BW 35 SS 40	11.173 c
BW 40 SS 30	6.971 b
BW 40 SS 35	5.521 b
BW 40 SS 40	6.681 b
BNJ 5%	2.01



• HASIL DAN PEMBAHASAN



Aktivitas Antioksidan

Hasil analisis mengindikasikan bahwa pada uji aktivitas antioksidan interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dengan simple syrup berpengaruh sangat nyata pada sherbet bengkuang. Berikutnya dilakukan uji BNJ dengan taraf 5% agar mengetahui perbedaan pada masing-masing perlakuan. Peningkatan aktivitas antioksidan dalam produk sherbet bengkuang sangat dipengaruhi oleh perbandingan antara sari belimbing wuluh dan simple syrup. Sari belimbing wuluh kaya akan vitamin C dan senyawa fenolik, yang berfungsi sebagai antioksidan alami yang efektif.



TABEL VITAMIN C

<u>Perlakuan</u>	<u>Rerata %</u>
BW 30 SS 30	0.26 a
BW 30 SS 35	0.29 <u>ab</u>
BW 30 SS 40	0.21 a
BW 35 SS 30	0.26 a
BW 35 SS 35	0.29 <u>ab</u>
BW 35 SS 40	0.32 <u>ab</u>
BW 40 SS 30	0.53 b
BW 40 SS 35	0.26 a
BW 40 SS 40	0.29 <u>ab</u>
BNJ 5%	0.25



HASIL DAN PEMBAHASAN



Kadar Vitamin C

Pada uji kadar vitamin C interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dengan simple syrup berpengaruh nyata pada sherbet bengkuang. Berikutnya dilakukan uji BNJ dengan taraf 5% agar mengetahui perbedaan pada masing-masing perlakuan. peningkatan kadar vitamin C disebabkan oleh tingginya proporsi sari belimbing wuluh pada produk sherbet bengkuang, karena belimbing wuluh mengandung tinggi asam askorbat (vitamin C), tetapi penambahan simple syrup yang mengakibatkan penurunan kadar vitamin C. Karena simple syrup tidak mengandung vitamin C, jumlah yang berlebihan dapat mengurangi konsentrasi vitamin C secara keseluruhan diakibatkan simple syrup berperan sebagai pengencer.



TABEL TEKSTUR

<u>Perlakuan</u>	<u>Rerata (N)</u>
BW 30 SS 30	50.07
BW 30 SS 35	50.04
BW 30 SS 40	50.06
BW 35 SS 30	50.07
BW 35 SS 35	49.07
BW 35 SS 40	50.05
BW 40 SS 30	50.04
BW 40 SS 35	50.09
BW 40 SS 40	50.06
BNJ 5%	<u>tn</u>



● HASIL DAN PEMBAHASAN



Tekstur (Texture Analyzer)

Tekstur adalah sifat yang dapat dirasakan melalui rabaan atau sentuhan. Hasil analisis ragam, uji tekstur interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dengan simple syrup berpengaruh tidak nyata pada sherbet bengkuang. Dari hasil data penelitian nilai uji tekstur pada sherbet bengkuang dipengaruhi oleh suhu kulkas yang digunakan pada masing masing perlakuan sama, dan juga proporsi CMC yang digunakan sama yaitu 0.5% pada setiap perlakuan dimana, CMC berfungsi sebagai pengental dan stabilizer yang efektif dengan mengikat air. Penambahannya membantu mencegah terbentuknya kristal es berukuran besar selama proses pembekuan.



TABEL OVERRUN

<u>Perlakuan</u>	<u>Rerata</u>
BW 30 SS 30	6.76
BW 30 SS 35	7.80
BW 30 SS 40	3.54
BW 35 SS 30	4.98
BW 35 SS 35	1.52
BW 35 SS 40	4.52
BW 40 SS 30	4.30
BW 40 SS 35	5.94
BW 40 SS 40	3.45
BNJ 5%	<u>tn</u>



HASIL DAN PEMBAHASAN



Overrun

Overrun adalah suatu parameter yang mengukur peningkatan volume sherbet yang disebabkan oleh udara yang terperangkap dalam adonan es krim. Uji nilai overrun interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dengan simple syrup berpengaruh tidak nyata pada sherbet bengkuang. Hal tersebut disebabkan oleh kadar asam yang tinggi bisa menurunkan nilai overrun karena kurang stabilnya busa yang terbentuk. Sedangkan kandungan gula yang terlalu tinggi bisa menghambat pembentukan udara, karena meningkatkan densitas larutan dan membuatnya lebih sulit untuk menahan udara yang terjebak. Hal tersebut yang menyebabkan nilai overrun tidak berpengaruh nyata karena efek berlawanan dari kedua bahan. Sari belimbing wuluh bisa menurunkan overrun karena sifat asamnya, tetapi simple syrup bisa meningkatkan overrun dengan meningkatkan viskositas.



TABEL WAKTU LELEH

<u>Perlakuan</u>	<u>Rerata</u>
BW 30 SS 30	42.19 c
BW 30 SS 35	39.20 <u>bc</u>
BW 30 SS 40	30.78 a
BW 35 SS 30	40.31 <u>bc</u>
BW 35 SS 35	39.66 <u>bc</u>
BW 35 SS 40	38.27 b
BW 40 SS 30	30.72 a
BW 40 SS 35	30.67 a
BW 40 SS 40	30. 11 a
BNJ 5%	3.29



HASIL DAN PEMBAHASAN



Waktu Leleh

Waktu meleleh adalah waktu yang dibutuhkan sherbet untuk mempertahankan bentuk dan teksturnya sebelum akhirnya mencair sepenuhnya pada suhu ruang. Interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dan simple syrup menunjukkan pengaruh sangat nyata pada waktu leleh sherbet bengkung, sehingga uji BNJ taraf 5% dilakukan untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan. Gula berinteraksi dengan air, hal tersebut yang menyebabkan kurangnya jumlah air bebas yang dapat membentuk kristal es, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih halus dan lembut.



TABEL PROFIL WARNA

<u>Perlakuan</u>	<u>Warna L*</u>	<u>Warna b*</u>
BW 30 SS 30	50.27	4.81
BW 30 SS 35	47.44	4.81
BW 30 SS 40	49.95	4.59
BW 35 SS 30	46.42	4.01
BW 35 SS 35	48.18	4.79
BW 35 SS 40	47.49	3.74
BW 40 SS 30	48.53	4.20
BW 40 SS 35	51.24	4.32
BW 40 SS 40	47.85	4.10
BNJ 5%	<u>tn</u>	<u>tn</u>
<u>Perlakuan</u>	<u>Warna a*</u>	
BW 30	0.29 b	
BW 35	-1.55 a	
BW 40	-0.37 b	
BNJ	1.00	

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna (Color Reader)

Interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dan simple syrup tidak berpengaruh nyata, begitu juga dengan kedua faktor tidak berpengaruh terhadap nilai L^* pada sherbet bengkuang. Hal tersebut disebabkan karena nilai L^* cenderung dipengaruhi dominan oleh warna alami bengkuang yang putih-krem, yang merupakan bahan dasar utama

Pada parameter a^* , Interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dan simple syrup tidak berpengaruh nyata, begitu juga dengan faktor simple syrup juga tidak berpengaruh nyata. Namun, faktor sari belimbing wuluh berpengaruh nyata terhadap nilai a^* pada sherbet bengkuang. Hal ini disebabkan oleh sifat warna belimbing wuluh yang dominan hijau. Oleh karena itu, semakin banyak sari belimbing wuluh yang ditambahkan ke dalam sherbet, nilai a^* cenderung semakin negatif,

Pada parameter b^* , Interaksi antara konsentrasi sari belimbing wuluh dan simple syrup tidak berpengaruh nyata, begitu juga dengan kedua faktor tidak berpengaruh terhadap nilai b^* pada sherbet bengkuang. Konsentrasi simple syrup 40% menghasilkan nilai b^+ tertinggi (4.89). hal tersebut dikarenakan sirup sederhana (simple syrup) memiliki warna putih kekuningan

TABEL MUTU HEDONIK

Perlakuan	Parameter			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
	Total Rangking	Total Rangking	Total Rangking	Total Rangking
BW 30 SS 30	122.00	99.50 a	156.50	180.00 c
BW 30 SS 35	151.00	118.00 ab	158.50	173.50 bc
BW 30 SS 40	134.00	142.00 b	150.50	123.00 ab
BW 35 SS 30	153.50	152.50 bc	41.50	197.50 c
BW 35 SS 35	172.50	158.50 bc	59.50	154.00 bc
BW 35 SS 40	167.50	171.00 bc	150.50	107.00 a
BW 40 SS 30	133.00	130.00 ab	160.50	163.00 bc
BW 40 SS 35	149.00	194.50 c	139.50	142.50 b
BW 40 SS 40	167.50	184.00 c	133.00	109.50 ab
Titik kritis	tn	34.9	tn	34.9

TABEL MUTU HEDONIK

<u>Perlakuan</u>	<u>Warna</u>	<u>Aroma</u>	<u>Tekstur</u>	<u>Rasa</u>
BW 30 SS 30	<u>Cerah</u>	<u>Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Manis</u>
BW 30 SS 35	<u>Cukup Cerah</u>	<u>Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Manis</u>
BW 30 SS 40	<u>Cerah</u>	<u>Tidak Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Sangat Manis</u>
BW 35 SS 30	<u>Cerah</u>	<u>Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Tidak Manis</u>
BW 35 SS 35	<u>Pucat</u>	<u>Tidak Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Manis</u>
BW 35 SS 40	<u>Pucat</u>	<u>Tidak Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Sangat Manis</u>
BW 40 SS 30	<u>Cerah</u>	<u>Tidak Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Tidak Manis</u>
BW 40 SS 35	<u>Cerah</u>	<u>Tidak Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Manis</u>
BW 40 SS 40	<u>Pucat</u>	<u>Tidak Bengkuang</u>	<u>Lembut</u>	<u>Sangat Manis</u>



• HASIL DAN PEMBAHASAN



Warna

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Warna yaitu komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas dan derajat penerimaan suatu produk. Hasil analisa ragam menunjukkan bahwa simple syrup dengan konsesentrasi 40% pada sherbet bengkuang menunjukkan hasil warna yang lebih pucat di banding dengan konsesentrasi 35% dan 30% karena gula sederhana mempunyai warna putih kekuningan





HASIL DAN PEMBAHASAN



Aroma

Aroma yaitu salah satu parameter untuk pengujian sifat sensori pada uji organoleptik yang dirasakan dengan menggunakan indera penciuman manusia. Aroma mencakup susunan senyawa dalam makanan yang mengandung rasa atau bau. Semakin tinggi konsentrasi sari belimbing wuluh dan simple syrup maka aroma bengkuang yaitu tidak bengkuang, namun apabila konsentrasi sari belimbing wuluh dan simple syrup rendah maka aroma bengkuang menunjukkan angka 2 yang artinya aroma bengkuang, hal tersebut dipengaruhi oleh proporsi bengkuang yang lebih tinggi dibanding dengan konsentrasi yang tinggi.





HASIL DAN PEMBAHASAN



Tekstur

Tekstur merupakan sensasi yang dapat dirasakan melalui sentuhan dan diindera oleh indra peraba, perasa, serta penglihatan. Hasil analisis menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa variasi konsentrasi sari belimbing wuluh, dan simple syrup tidak memberikan dampak signifikan terhadap penilaian kesukaan panelis terhadap tekstur sherbet bengkuang. Hal tersebut dipengaruhi oleh konsentrasi kedua faktor tersebut tidak signifikan karena waktu pengadukan, takaran CMC yang konsisten di setiap perlakuan, serta suhu freezer yang seragam selama proses pembuatan.





HASIL DAN PEMBAHASAN



Rasa

Rasa yaitu bagian uji organoleptik yang terpenting dari semua indikator yang dapat diterima atau tidaknya produk oleh panelis. nilai rata-rata organoleptik menunjukkan bahwa panelis memberikan nilai kesukaan tertinggi terhadap rasa sherbet pada perlakuan BW35 SS30 (konsentrasi sari belimbing wuluh 35% dan simple syrup 30%) dengan nilai 6.58. Selain itu, semakin tinggi konsentrasi simpl syrup maka semakin manis rasa pada produk sherbet dibuktikan pada perlakuan dengan konsentrasi simple syrup 40% memiliki rasa yang sangat manis.



TABEL PERLAKUAN TERBAIK

Parameter	<u>Bobot</u> Parameter	<u>Bobot</u> Normal	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
<u>Tekstur</u>	0.90	0.11	0.12	0.12	0.12	0.12	0.00	0.12	0.00	0.12	0.12
<u>Overrun</u>	1.00	0.14	0.14	0.14	0.03	0.05	0.00	0.04	0.04	0.07	0.03
<u>Warna L*</u>	0.70	0.10	0.10	0.02	0.06	0.00	0.03	0.02	0.04	0.08	0.02
<u>Warna a*</u>	0.70	0.09	0.09	0.10	0.10	0.01	0.04	0.00	0.06	0.07	0.02
<u>Warna b*</u>	0.80	0.10	0.11	0.11	0.09	0.03	0.11	0.00	0.05	0.06	0.04
<u>Waktu Leleh</u>	0.80	0.11	0.11	0.11	0.03	0.07	0.03	0.05	0.03	0.00	0.01
<u>TPT</u>	0.80	0.10	0.00	0.07	0.10	0.02	0.05	0.09	0.01	0.02	0.07
<u>Vitmin C</u>	0.80	0.10	0.11	0.03	0.00	0.02	0.03	0.04	0.02	0.02	0.03
<u>Antioksidan</u>	0.80	0.10	0.11	0.03	0.02	0.01	0.00	0.11	0.05	0.04	0.05
<u>O. Warna</u>	0.90	0.11	0.12	0.07	0.03	0.07	0.12	0.11	0.03	0.06	0.11
<u>O. Tekstur</u>	0.90	0.11	0.12	0.11	0.08	0.04	0.11	8.00	0.12	0.03	0.00
<u>O. Rasa</u>	0.90	0.12	0.12	0.09	0.02	0.12	0.06	0.00	0.08	0.05	0.00
<u>O. Aroma</u>	0.80	0.11	0.11	0.02	0.05	0.06	0.07	0.08	0.04	0.10	0.11

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perlakuan Terbaik

Berdasarkan hasil perhitungan, perlakuan pertama dengan perbandingan konsentrasi sari belimbing wuluh 30% dan simple syrup 30% merupakan perlakuan terbaik untuk produk sherbet bengkuang. Karakteristik yang dihasilkan dari perlakuan ini meliputi tekstur sebesar 50.07N, overrun 11.1%, tingkat kecerahan warna (L^*) 52.27, nilai warna merah-hijau (a^*) 0.1, nilai warna kuning-biru (b^*) 4.81, daya leleh mencapai 39.19 menit, total padatan terlarut (TPT) sebesar 20° Brix, kandungan vitamin C 0.53%, serta aktivitas antioksidan sebesar 5.08 $\mu\text{g/mL}$.

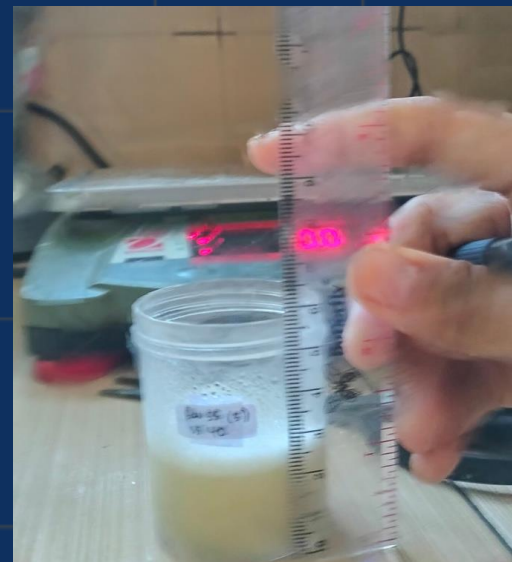
KESIMPULAN

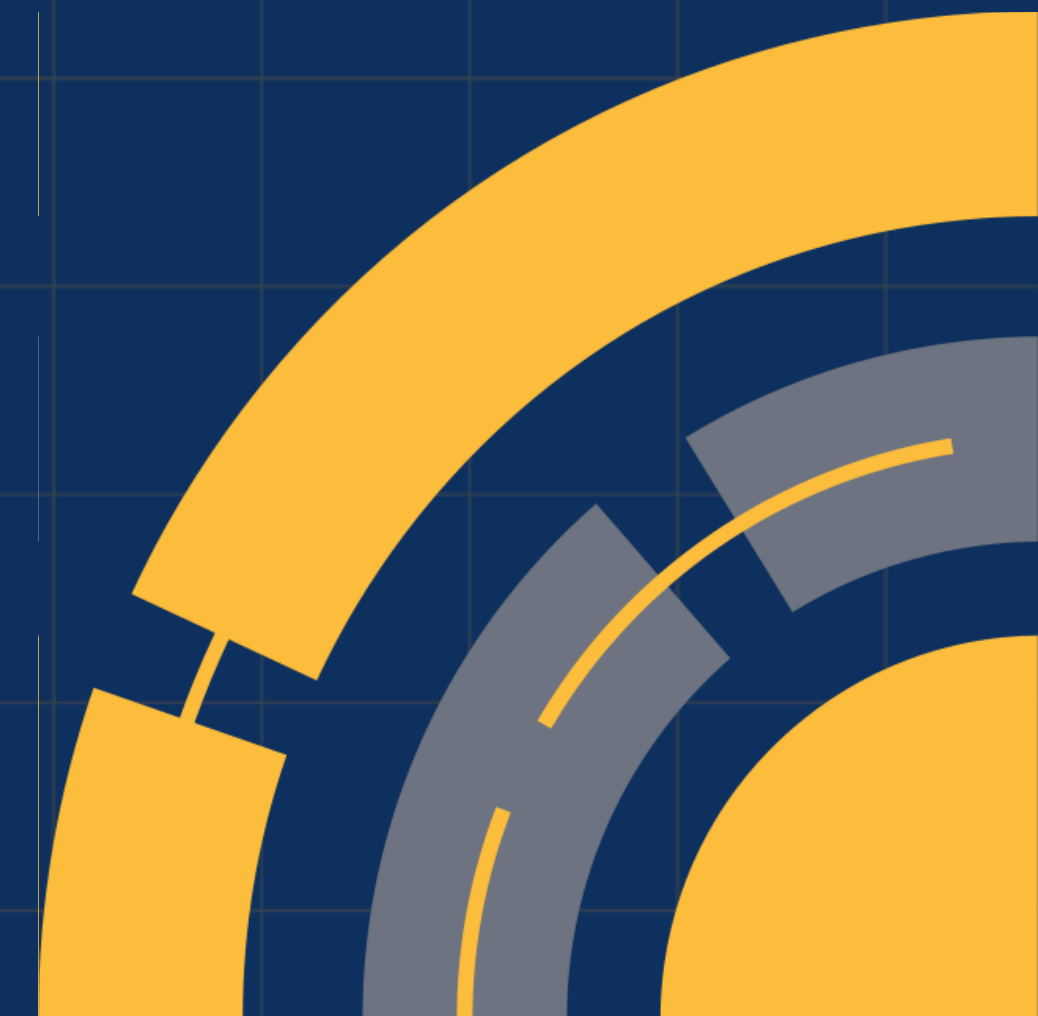
Perbandingan konsentrasi sari belimbing wuluh dan simple syrup berpengaruh nyata terhadap uji vitamin C, antioksidan, TPT, dan daya leleh. Semakin tinggi konsentrasi sari belimbing wuluh maka semakin tinggi nilai kadar vitamin C, serta semakin tinggi konsentrasi simple syrup maka semakin tinggi rendah nilai daya leleh.

Perlakuan terbaik untuk produk sherbet bengkang terdapat pada perlakuan BW30 SS30 yang meliputi meliputi tekstur sebesar 50.07N, overrun 11.1%, tingkat kecerahan warna (L^*) 52.27, nilai warna merah-hijau (a^*) 0.1, nilai warna kuning-biru (b^*) 4.81, daya leleh mencapai 39.19 menit, total padatan terlarut (TPT) sebesar 20° Brix, kandungan vitamin C 0.53%, serta aktivitas antioksidan sebesar 5.08 mg TE/100g.



DOKUMENTASI





**TERIMA
KASIH**