

SKRIPSI

**UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN
UTAMA DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS**



Oleh :

MELVA ISTIQOMAH

318101216

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN JUDUL

SKRIPSI

UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN

UTAMA DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS



Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh

Derajat Sarjana Terapan Pariwisata

Oleh :

MELVA ISTIQOMAH

318101216

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

2022

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN
UTAMA DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS



Oleh

Melva Istiqomah

Nomor Mahasiswa : 318101216

Telah Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Dr. Hj. Saryani, M. Si.
NIDN : 0517066001

Pembimbing II

Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST, M.Sc
NIDN : 05230980001

Mengetahui
Ketua Program Studi

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

SKRIPSI

UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN

UTAMA DALAM PEMBUATAN MARTABAK MANIS

Oleh

Melva Istiqomah

Nomor Mahasiswa : 318101216

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji

Dan Dinyatakan LULUS

Pada Tanggal 8 November 2022

TIM PENGUJI

**Penguji Utama : Arif Dwi Saputra, S.S., M.M
NIDN. 0525047001**

.....

**Penguji I : Dr. Hj. Saryani, M.Si
NIDN : 0517066001**

.....

**Penguji II : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc
NIDN : 0523098001**

.....

**Mengetahui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta**



**Drs. Prihatno, M.M
NIDN : 0526125901**

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Melva Istiqomah

NIM : 318101216

Program Studi : D.IV Pengelolaan Perhotelan

Judul Skripsi : UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG BIJI DURIAN
SEBAGAI BAHAN UTAMA DALAM PEMBUATAN
MARTABAK MANIS

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan yang telah saya sebutkan sumbernya. Belum pernah diajukan pada institusi manapun, dan bukan merupakan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun.

Yogyakarta, Novemeber 2022



Melva Istiqomah

HALAMAN MOTTO

“apa yang telah kamu lakukan hari ini tidak menjamin apa yang akan terjadi di masa depan, tetapi apa yang kamu lakukan hari ini menjadi pembuktian bahwa dirimu mampu melakukan dengan bai, sebagai mana orang lain melakukan”

(Melva Istiqomah)

“barang siapa yang bertakwa kepada Allah maka dia akan menjadikan jalan keluar baginya, dan memberinya rezeki dari jalan yang tidak di sangka, dan barang siapa yang bertawakal kepada Allah melaksanakan kehendaknya, dia telah menjadikan untuk setiap sesuatu kadarnya”.

(QS Ath-Thalaq: 2-3)

“Tidak ada yang suci tanpa masa lalu, tidak ada orang berdosa tanpa masa depan”

(Augustine)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Skripsi ini tidak akan selesai tanpa dukungan dari orang-orang terkasih yang penulis miliki. Maka dari itu skripsi ini akan penulis persembahkan untuk orang-orang yang selama ini selalu memberikan semangat moril secara langsung maupun tidak langsung, dengan demikian saya persembahkan skripsi ini kepada :

1. Allah Swt yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu.
2. Kepada Almarhumah Ibu yang tercinta yang slalu membuat peneliti merasa bersemangat untuk menyelesaikan skripsi ini
3. Kepada Bapak dan Adik yang tecinta yang senantiasa membantu dan memberikan dukungan setiap saat kepada peneliti sehingga peneliti memiliki semangat yang kuat untuk menyelesaikan skripsi ini dengan segera.
4. Kepada Kakek dan nenek yang slalu memberi dukungan kepada peneliti
5. Kepada seluruh teman-teman peneliti yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terimakasih atas pengalaman dan dukungannya selama menjalani perkuliahan. Semoga hubungan ini tetap terjalin sampai kapanpun.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan sebagaimana mestinya. Penelitian skripsi berjudul “Uji Organoleptik Limbah Biji Durian Menjadi Tepung Sebagai Bahan Utama Dalam Pembuatan Martabak Manis” ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini peneliti menyadari bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan pihak yang berkompeten di dalamnya. Oleh sebab itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam mewujudkan skripsi ini kepada :

1. Dr. Hj. Saryani, M.Si, selaku dosen pembimbing I yang telah banyak membantu, membimbing dan memberikan arahan baik dalam proses penyusunan skripsi.
2. Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc. selaku dosen pembimbing II yang telah banyak membantu, membimbing dan memberikan arahan baik dalam proses penyusunan skripsi.
3. Drs. Prihatno, M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah membantu memberikan kelancaran peneliti dalam menyelesaikan penelitian.

4. Kepada seluruh bapak dan ibu dosen, serta staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan pengetahuan, keterampilan yang bermanfaat bagi peneliti selama menempuh Pendidikan perkuliahan.
5. Segenap responden penelitian yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pendapatnya dalam penelitian ini.
6. Segenap pihak-pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu.

Peneliti berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak. Tidak lupa peneliti berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan penelitian selanjutnya.

Yogyakarta,

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Landasan Teori	6
1. Tinjauan Umum Buah durian	6
2. Gambaran Umum Biji Durian	11
3. Tepung Biji Durian	16
4. Martabak Manis	19
5. Dimensi kualitas Makanan	25
6. Respon Konsumen	27
B. Kerangka Pemikiran	28
C. Penelitian Terdahulu	29

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
C. Populasi dan Sampel	35
D. Expert	37
E. Metode Pengumpulan Data.....	37
F. Metode Analisa Data	38

BAB IV PEMBAHASAN

A. Diskripsi Objek Penelitian.....	40
B. Langkah – Langkah Pembuatan.....	40
1. Eksperimen Pertama Martabak Manis Tepung Biji Durian	41
2. Eksperimen Kedua Martabak Manis Tepung Biji Durian	44
3. Eksperimen Ketiga Martabak Manis Tepung Biji Durian	48
4. Eksperimen Keempat Martabak Manis Tepung Biji Durian	51
C. Karakteristik Panelis.....	54
D. Hasil Uji Organoleptik Dan Uji Hedonik.....	55
1. Uji Hidonik Dan Uji Organoleptik Martabak Manis Biji Durian Aspek Rasa.....	56
2. Uji Hidonik Dan Uji Organoleptik Martabak Manis Biji Durian Aspek Aroma.....	58
3. Uji Hidonik Dan Uji Organoleptik Martabak Manis Biji Durian Aspek Tekstur.....	60
4. Uji Hidonik Dan Uji Organoleptik Martabak Manis Biji Durian Aspek Warna	62
5. Uji Hidonik Dan Uji Organoleptik Martabak Manis Biji Durian Aspek penampilan	64

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	67
B. Saran.....	67

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Per 100 Gram Biji Durian.....	13
Tabel 4.1 Bahan-Bahan Martabak Manis Tepung Biji Durian	41
Tabel 4.2 Alat-Alat Yang Digunakan	41
Tabel 4.3 Bahan-Bahan Martabak Manis Tepung Biji Durian	45
Tabel 4.4 Alat Yang Digunakan	45
Tabel 4.5 Bahan-Bahan Martabak Manis Tepung Biji Durian	48
Tabel 4.6 Alat-Alat Yang Digunakan	49
Tabel 4.7 Bahan-Bahan Martabak Manis Tepung Biji Durian	51
Tabel 4.8 Alat-Alat Yang Digunakan	52
Tabel 4.9 Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	55
Tabel 4.10 Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia	55
Tabel 4.11 Tunggal Uji Hedonik Rasa	57
Tabel 4.12 Tunggal Uji Hedonik Aroma	59
Tabel 4.13 Tunggal Uji Hedonik Tekstur	60
Tabel 4.14 Tunggal Uji Hedonik Warna.....	63
Tabel 4.15 Tunggal Uji Hedonik Penampilan.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Durian	6
Gambar 2.2 Durian Montong	8
Gambar 2.3 Durian Musang King	8
Gambar 2.4 Durian Duri Hitam	9
Gambar 2.5 Durian Petruk	9
Gambar 2.6 Durian pelangi	10
Gambar 2.7 durian daun	11
Gambar 2.8 biji durian	11
Gambar 2.9 biji durian	17
Gambar 2.10 martabak manis	19
Gambar 4.1 gula dan telur sudah rata	41
Gambar 4.2 memasukan vanili, tepung biji durian, air dan garam	42
Gambar 4.3 memasukan soda kue ke adonan	42
Gambar 4.4 proses pemasakan menggunakan teflon	42
Gambar 4.5 Memeberi Topping	43
Gambar 4.6 martabak manis tepung biji durian	44
Gambar 4.7 gula dan telur sudah rata	45
Gambar 4.8 memasukan vanili, tepung biji durian, yeast, air dan garam	46
Gambar 4.9 memasukan soda kue ke adonan	46
Gambar 4.10 proses pemasakan menggunakan teflon	46
Gambar 4.11 memberikan topping	47
Gambar 4.12 martabak manis tepung biji durian	48
Gambar 4.13 gula dan telur sudah rata	49
Gambar 4.14 memasukan vanili, tepung biji durian, air yeast dan garam	49
Gambar 4.15 memasukan soda kue ke adonan	50
Gambar 4.16 proses pemasakan menggunakan teflon	50
Gambar 4.17 martabak manis tepung biji durian	51
Gambar 4.18 gula dan telur sudah rata	52
Gambar 4.19 memasukan vanili, tepung biji durian, air, yeast dan garam	52

Gambar 4.20 memasukan soda kue ke adonan.....	53
Gambar 4.21 proses pemasakan menggunakan teflon.....	53
Gambar 4.22 martabak manis tepung biji durian	54

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Penelitian
- Lampiran 2 Kuisisioner
- Lampiran 3 Daftar Nama Panelis
- Lampiran 4 Tabel Tunggal Uji Hedonik

ABSTRAK

Martabak adalah jajanan khas Indonesia yang sudah tidak asing lagi, hampir di seluruh daerah mempunyai penjual- penjual martabak manis. Makanan ini berbahan dasar Tepung terigu, telur, gula, vanili, air, garam, baking soda. Martabak tepung biji durian merupakan hasil diversifikasi pangan untuk meningkatkan nilai pemanfaatan limbah biji durian dan menambah varian pengolahan makanan. Hal ini dilandasi juga dengan banyaknya sumber bahan baku penelitian disekitar tempat tinggal peneliti.

Penelitian eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui apakah tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan martabak manis dan untuk mengetahui kualitas martabak manis berbahan biji durian ini akan disukai oleh para penikmat martabak manis dari segi rasa, aroma, tekstur, penampilan dan warna yang diujikan kepada 38 responden. Metode analisis yang digunakan adalah uji hedonik dengan 5 tingkatan penilaian (Sangat Suka, Suka, Cukup Suka, Tidak Suka, Sangat Tidak Suka) melalui lembar kuisioner dan uji organoleptik melalui komentar dan wawancara singkat kepada 38 responden pada masing-masing aspek.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan martabak manis. Hal ini menunjukkan bahwa limbah biji durian dapat digunakan sebagai salah satu bahan masakan inovasi baru yang dapat mengurangi limbah disekitar masyarakat. Dan berdasarkan hasil penyebaran kuisioner yang dianalisa metode hedonik dan organoleptik menunjukkan bahwa martabak manis tepung biji durian disukai dari segi rasa, aroma, tekstur, warna dan tampilan.

Kata Kunci: Uji Organoleptik, Martabak Manis, Tepung Biji Durian.

ABSTRACT

Martabak is a typical Indonesian snack that is already familiar, almost all regions have sweet martabak sellers. This food is made from wheat flour, eggs, sugar, vanilla, water, salt, baking soda. Martabak durian seed flour is the result of food diversification to increase the value of using durian seed waste and increase food processing variants. This is also based on the many sources of research raw materials around the researcher's residence.

Experimental research that aims to determine whether durian seed flour can be used as a substitute for wheat flour in making sweet martabak and to determine the quality of this sweet martabak made from durian seeds will be liked by sweet martabak connoisseurs in terms of taste, aroma, texture, appearance and color tested. to 38 respondents. The analytical method used is a hedonic test with 5 levels of assessment (Very Like, Like, Moderately Like, Dislike, Strongly Dislike) through a questionnaire sheet and organoleptic test through comments and short interviews with 4 respondents on each aspect.

The results showed that durian seed flour can be used as a substitute for wheat flour in making sweet martabak. This shows that durian seed waste can be used as one of the new innovative cooking ingredients that can reduce waste around the community. and Based on the results of distributing questionnaires which were analyzed by hedonic and organoleptic methods, it showed that the sweet martabak with durian seed flour was preferred in terms of taste, aroma, texture, color and appearance.

Keywords: Organoleptic Test, Sweet Martabak, Durian Seed Flour.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Durian (*Durio Zibethinus Murr*) adalah salah satu buah yang sangat populer di Indonesia. Buah dengan julukan *The King of Fruit ini* termasuk dalam famili *Bombacaceae* dan banyak ditemukan di daerah tropis (Ashari, 2017:28). Biji durian relatif mudah didapat karena biji durian jarang dimanfaatkan oleh masyarakat dan dibiarkan terbang begitu saja. Biji durian, saat ini melimpah dan dianggap sebagai sampah belaka. Pengolahan biji durian menjadi martabak manis dapat mengurangi jumlah limbah. Karena biji durian biasanya tidak dimanfaatkan hanya terbang begitu saja dan lama – kelamaan membusuk menjadi sampah.

Durian memiliki manfaat banyak sekali. Masyarakat pada umumnya mengenal manfaat durian hanya dari buah durian yaitu pada daging buahnya saja, durian selain dapat dikonsumsi langsung pada buahnya, daging durian biasanya diolah menjadi produk makanan seperti dodol, es krim, pudding. Berbeda dengan buah durian, biji durian hanya dibuang begitu saja setelah daging buahnya diambil. Hal ini menjadikan biji buah durian tidak termanfaatkan dan biji buah durian akan menjadi limbah pertanian pada musim durian.

Biji bisa dimanfaatkan dengan cara mengubahnya menjadi tepung yang nantinya bisa digunakan dalam membuat berbagai macam olahan makanan, seperti *cookies, brownes, putu ayu*, es krim dan masih banyak

lagi olahan-olahan yang lainnya. (Suciani,2015:122) mengatakan kandungan lendir pada biji durian yang tidak berbau dan berasa serta larut dalam air dingin ataupun panas dengan komponen utamanya yaitu *fosfatida*, *protein*, *karbohidrat* dan air. Biji durian mengandung *polisakarida* larut air yang memiliki sifat *hidrokoloid* yang banyak dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti bahan makanan. Perubahan bentuk biji durian menjadi tepung akan mempermudah pemanfaatan biji durian menjadi bahan setengah jadi yang *fleksibel*, karena selain tahan lama daya simpannya juga dapat dipakai sebagai penganekaragaman pengolahan bahan makanan.

Pada saat ini bahan dasar yang digunakan untuk membuat kue martabak manis adalah tepung terigu. Untuk membuat inovasi baru dan salah satu cara untuk menekan penggunaan tepung terigu ini dapat dilakukan substitusi program diversifikasi pangan. Salah satu bahan pangan yang dapat digunakan untuk substitusi adalah tepung biji durian sebagai pengganti tepung terigu. Peneliti mengganti tepung terigu dengan tepung biji durian karena peneliti ingin mengganti penggunaan tepung terigu dan membuat suatu inovasi baru yang diharapkan dapat membuat masyarakat tertarik untuk membuatnya.

Jenis durian yang peneliti gunakan adalah jenis durian petruk asal Jepara, Jawa Tengah. Asal nama durian Petruk berasal dari pemilik alias penemu durian Petruk yaitu Pak Petruk dari Dukuh Randusari, Desa Tahunan, Kecamatan Tahunan Jepara. Bentuk buahnya bulat telur terbalik (ujungnya agak runcing), kulit buahnya tipis (+ 3 mm), dan

warnanya hijau kekuningan. Daging buah berwarna kuning, berserat halus, agak lembek, dan rasanya sangat manis, tetapi aromanya tidak begitu tajam / menyengat. Jumlah pongge per buah berkisar antara 5-10 biji sempurna. Ukuran bijinya besar dan berbentuk lonjong. Kemampuan produksi antara 50 – 150 buah per pohon dengan berat buah masing-masing antara 1 kg. – 1,5 kg. Alasan mengapa peneliti menggunakan biji durian petruk mudah didapatkan oleh peneliti dan bentuk bijinya cukup besar dan Setiap tahun di Jepara selalu diadakan Lomba Buah-Buahan dengan durian sebagai kontestan utamanya. Event ini berlangsung pada bulan Desember, saat musim durian mencapai puncaknya.

Tepung biji durian menunjukkan potensi besar sebagai sumber pangan baru yang dapat digunakan dalam industri makanan karena kandungan tinggi serat makanan, dan kadar lemak yang rendah. (Amin Arsad, 2009:367). Tepung biji durian mengandung karbohidrat sebesar 76,73% dan protein sebesar 10,41%. Tepung biji durian memiliki kandungan protein yang tidak kalah jika dibandingkan dengan tepung lainnya, seperti tepung terigu (8,9%) tepung beras (7%), tpoung biji nangka (12,19%) dan tepung jagung (9,2%). (Hutapea, 2010:25).

Wirawan et al. (2013:76) Pati biji durian memiliki kesamaan dengan tepung tapioka yaitu memiliki kadungan pati yang terdiri dari amilosa dan amilopektin, sehingga dapat dikombinasikan dengan tepung tapioka. Kadar amilosa pati tapioka berkisar 20-27% dan kadar amilosa pati biji durian sekitar 26,607%. Amilosa memberikan sifat keras (pera) sedangkan

amilopektin menyebabkan sifat lengket. Amilosa berperan dalam pembentukan gel sedangkan amilopektin membentuk sifat viskoelastis.

Dari uraian kandungan di atas, tepung biji durian dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan dengan kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Martabak manis pada umumnya terbuat dari tepung terigu, tetapi peneliti ingin mengganti menggunakan tepung biji durian, karena kandungan karbohidrat dan protein pada tepung biji durian hampir sama dengan tepung terigu. Berdasarkan latar belakang di atas peneliti melakukan eksperimen dengan judul **“Uji Organoleptik Limbah Biji Durian Menjadi Tepung Sebagai Bahan Utama Dalam Pembuatan Martabak Manis”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Apakah tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan martabak manis?
2. Apakah kualitas martabak manis berbahan biji durian ini akan disukai oleh para penikmat martabak manis dari segi rasa, aroma, tekstur, penampilan dan warna?

C. Batasan Masalah

Dalam eksperimen ini peneliti ingin melakukan penelitian apakah tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan martabak manis. Hal tersebut supaya mengurangi jumlah limbah

biji durian yang menumpuk terbuang sia-sia, padahal bisa dijadikan makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Hasil dari pembuatan martabak manis berbahan biji durian ini nantinya akan menghasilkan kue yang dinilai dari segi, warna, rasa, tekstur, dan aroma.

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan martabak manis
2. Untuk mengetahui apakah kualitas martabak manis berbahan biji durian ini akan disukai oleh para penikmat martabak manis dari segi rasa, aroma, tekstur, penampilan dan warna.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui inovasi pengolahan pangan berbahan baku limbah biji durian dan memanfaatkan biji durian yang masih memiliki kandungan zat yang tinggi. Selain itu produk penelitian ini juga dapat dijadikan peluang atau ide usaha bagi masyarakat yang ingin memanfaatkan biji durian. Dan Menambah ilmu pengetahuan pembaca dan penulis.