Jurnal Penelitian Peternakan Kepulauan (JPPK)
Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Khairun
e-ISSN XXXX - XXXX | p-ISSN XXXX - XXXX
Vol. 1 No. 2 (November 2023)

Pengaruh Penambahan Daging Buah Sukun *(Artocarpus Altilis)* Terhadap Kualitas Organoleptik Abon Sapi

Irfa Nur Rohmah[1], Yusnaini[1] , Sri Lestari[1]
[1]*Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia.*

Informasi Artikel

Article history:

Diterima: 10 Oktober 2023
Direvisi: 17 Oktober 2023
Disetujui: 20 Oktober 2023

Keywords:

Organoleptic, Color, Aroma, Texture, and Taste

ABSTRACT

Processed products from beef can be made such as meatballs, beef jerky, sausages or shredded beef both pure shredded beef or shredded beef that has been modified, because the basic ingredients of making shredded beef does not have to be fully using pure beef but can use other ingredients derived from vegetable such as banana heart and breadfruit (Artocarpusaltilis). The purpose of this study was to determine the organoleptic quality of beef floss given substitution of breadfruit (Artocarpusaltilus). This research was conducted at the Laboratory of Animal Husbandry Study Program Faculty of Agriculture, Khairun University, Ternate. Analysis of the data used in this study uses the analysis of the Kruskal-Wallis H Test or also called the ANOVA Test, one direction for ranking is a ranking-based non parametric test that can be used to determine whether there are statistically significant differences. Between two or more groups of independent variables in a continuous or ordinal independent variable. The parameters observed in this study were Color, Aroma, Taste, and Texture. In the results of the study the color quality of shredded beef has the best value of 10%, the quality of the aroma of shredded beef overall the sample assesses the score with the highest percentage shown in the sample of 15%. The quality of the texture of beef floss shows the best sample of beef floss using breadfruit substitution. The value of the test shows that the percentage is shown in the sample of 5%. The quality of shredded beef showed the highest percentage, shown in a sample of 15%, the statistical test results showed that Ho was accepted, which means that there was a real influence of breadfruit substitution on taste quality. Kruskal-Wallis statistical test results show that the addition of breadfruit to shredded beef has a different color and texture quality while the taste and aroma quality are the same.

This is an open access article under the CC BY-SA license.

Corresponding Author:

Yusnaini
Program Studi Peternakan dan Fakultas Pertanian , Universitas Khairun
Jl. Jusuf Abdurahman Kampus II Gambesi, Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Khairun Ternate
yusnaini@unkhair.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik abon sapi dengan substitusi buah sukun (Artocarpus altilis) sebagai bahan pangan alternatif. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate. Parameter yang diamati meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data dianalisis menggunakan uji nonparametrik Kruskal-Wallis untuk mengetahui perbedaan kualitas organoleptik antarperlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi buah sukun berpengaruh nyata terhadap kualitas warna dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa. Rataan nilai tertinggi warna diperoleh pada perlakuan P0 sebesar 3,53, aroma pada P3 sebesar 3,05, dan rasa pada P0 sebesar 4,20. Secara keseluruhan, penggunaan buah sukun berpotensi menjadi bahan substitusi dalam pengolahan abon sapi dengan tetap memperhatikan karakteristik organoleptik produk yang dihasilkan.

Kata Kunci: Fisik, Sensoris, Subtitusi Bakso Sapi, Tepung Sagu, Tepung Tapioka

A. PENDAHULUAN

Di Indonesia sejalan dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk dan tingkat pendidikan masyarakat, kesadaran akan arti pentingnya gizi terutama protein hewani dari tahun ketahun semakin meningkat. Usaha untuk mencukupi kebutuhan protein hewani adalah dengan memanfaatkan dan mengolah hasil ternak yang diperoleh dari hasil peternakan milik sendiri maupun peternakan milik perusahaan, misalnya seperti mengelola daging sapi,ayam,kambing dan ikan baik air tawar maupun air laut untuk di jadikan abon. Produk olahan dari daging sapi dapat di buat seperti bakso, dendeng, sosis ataupun abon sapi baikabon sapi secaramurni ataupun abon sapi yang telah di modifikasi, karena bahan dasar dari pembuatan abon daging sapi ini tidak harus sepenuhnya mengunakan daging sapi murni melainkan dapat mengunakan bahan lain yang berasal dari nabati seperti jatung pisang dan sukun(Artocarpus altilis). Kualitas bahan pangan dapat di uji dari berbagai aspek beberapa diantaranya kandungan protein dan sifat organoleptik yang terdiri dari warna,rasa, baudan tekstur. Warna adalah refleksi cahaya yang memberikan hasil warna merah yang berasal dari mioglobin yang terkandung dalam daging. Tekstur adalah susunan serat halus yang sudah tercampur dengan bumbu dan bahan tambahan sehingga menghasilkan abon yang bertekstur lembut/halus. Bau adalah aroma yang berasal dari campuran daging,bumbu yang mengalami pengolahan. Rasa adalah hasil kombinasi dari bumbu yang bervariasi dan terasa gurih bila dimakan, baik dimakan mengunakan nasi ataupun bubur.

Abon memiliki harga yang cukup beragam, tergantung produksi dan bahan baku yang digunakan abon yang terbuat dari daging atau ikan meskipun terbilang sangat mahal namunbanyak juga peminatnya, guna untuk menekan harga abon sehingga terjangkau harganya oleh masyarakat, untuk meningkatkan pangan dan gizi masyarakat buah sukun (Artocarpus altilis) dipilih sebagai alternatifbahan tambahan karena jika menggunakan daging sapi murni makaabon tersebut lebih mahal dan sulit untuk dibeli oleh masyarakat kalangan ekonomi menengah kebawah dan hanya dapat dibeli oleh masyarakat ekonomi kalangan menengah atas.Daging sapi yang ditambahkan dengan buah sukun maka daging yang digunakan juga tidak terlalu banyak dan tentunya lebih menghemat biaya sehingga pengusaha memiliki keuntungan yang banyak, harga abon yang telah di modifikasi relatif murah, namun juga dengan di tambahkannya buah sukun (Artocarpus altilis) tidak mengurangi gizi yang terkandung dalam abon daging sapi, buah sukun (Artocarpus altilis) hanya digunakan sebagai bahan tambahan agar abon tersebut memiliki rasa yang berbeda, karena buah sukun (Artocarpus altilis) sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia,masyarakat banyak yang menyukai buah sukun (Artocarpus altilis).

Meningkatnya harga daging dipasaran menyebabkan masyarakat mulai melirik produk olahan daging berupa abon dan dendeng karena daging yang belum diolah harganya mahal, maka apabila tidak diolah maka akan menurunkan mutu dari daging tesebut, tujuan utama pengolahan daging adalah untukmemperpanjang umur simpan daging dan meningkatkan cita rasanya. Salah satu pengolahan daging yang banyak disukai adalah dibuat abon(Fachruddin 1997). Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas dari daging di rebus, disayat-sayat.Dibumbui, di goreng dan dipres(SNI 1992).Perebusan pada daging berfungsi untuk membunuhmikroorganisme pathogen, namun demikian perebusan yang terlalu lama dapat merusak protein yang terkandung didalam daging tersebut dan daging menjadi hancur sehingga sulit untuk di lakukan pennyayatan daging, perebusan daging sapi biasanya sekitar 1-1,5 jam pada panas yang kontan. Tujuan dari perebusan adalah untuk membuat tekstur bahan menjadi empuk dan mudah untuk di cabik-cabik menjadi serat-serat halus. Lama perebusan dan tinggi suhu tidak boleh berlebihan, tetapi cukup hanya sampai tingkat titik didih saja. Suhu yang tinggi akan menyebabkan penurunan mutu rupa dan tekstur bahan.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Peternakan Fakultas Pertanin Universitas Khairun Ternate pada bulan Desember 2018 sampai Juli 2019.

3.2 Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian adalah panci, wajan, baskom, sutil, pengiling bumbu, parutan, pisau. Bahan yang digunakan meliputi daging sapi yang masih segar, dibeli dari pasar karena salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas abon yang di hasilkan adalah daging yang segar daging yang biasa di gunakan adalah bagian paha dan buah sukun yang dipilih adalah buah sukun yang baik bentuknya, tidak berjamur dan busuk. Ditambah Bumbu yang digunakan adalah 35g gula psir, 35g gula jawa, 5g ketumbar, 25g bawang merah, 40g bawang putih, 2 lembar daun salam dan minyak goreng.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Kruskal-Wallis yang di lakukan dalam penelitian ini adalah Kruskal-Wallisyang terdiri dari 5 perlakuan dan 3 ulangan sehingga percobaan menjadi 15 yunit percobaan.

P1 = Daging sapi 100%

P2 =Daging sapi + buah sukun 5%

P3 = Daging sapi + buah sukun 10%

P4 = Daging sapi + buah sukun 15%

P5 = Daging sapi + buah sukun 20%

Uji organoleptik adalah uji yang melibatkan indrawi seperti warna, tekstur, aroma dan rasa dari abon sapi.

Cara kerja

Pembuatan abon daging plus buah sukun

Pertama-tama alat-alat yang akan digunakan pada pembuatan daging abon disiapkan, kemudian penyiapan bahan-bahan untuk pembuatan abon. Setelah alat dan bahan semua terkumpul, dilanjutkan pembuatan abon. Daging dibersihkan dari jaringan yang tidak dikehendaki dan dipotong kecil-kecil. Daging tersebut direndam dengan air asam jawa dan didiamkam sebentar. Daging kemudian direbus bersama rempah-rempah sampai air menyusut. Daging masak didinginkan kemudian diparut. Setelah diparut ditambahkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan bersama kemiri dan gula merah kemudian digoreng selamat 5-10 menit. Abon daging yang sudah digoreng tersebut kemudian ditiriskan minyaknya menggunkan spiner.

Prosedur Penelitian

Tahap Persiapan

a. Mempersiapkan semua alat dan bahan yang di perlukan untuk penelitian.
b. Daging di rebus dalam air mendidih selama 30-60 menit
c. Buah sukun di kupas lalu di potong-potong, di rebus kemudian di iris tipis-tipi.
d. Mempersiapkan bumbu – bumbu.
e. Setelah daging, buah sukun dan bumbu tercampur adonan abon dibiarkan agar bumbu meresap.
f. Abon mentah di goreng selama 15 menit dengan suhu sedang sampai warnanya kuning kecoklatan.
g. Setelah dilakukan pengorengan abon ditiriskan yang bertujuan untuk menghilangkan sisa minyak yang ada.

Parameter penelitian

Parameter yang di amati adalah uji organoleoptik meliputi: Warna, Tekstur, Aroma, Rasa

Analisis data

Penelitian ini mengunakan analisis Uji Kruskal-Wallis H atau disebut juga denganUji ANOVA, satu arah terhadap peringkat yaitu uji non parametrik berbasis peringkat yang dapat digunakan untuk menentukan apakah ada perbedaan yang signifikan secara statistik. Antara dua kelompok atau lebih variabel independen pada variabel dependen yang kontinu atau ordinal.

Model Matematis Kruskal-Wallis

Dimana: N= jumlah sampel

Ri = jumlah peringkat pada kelompok i

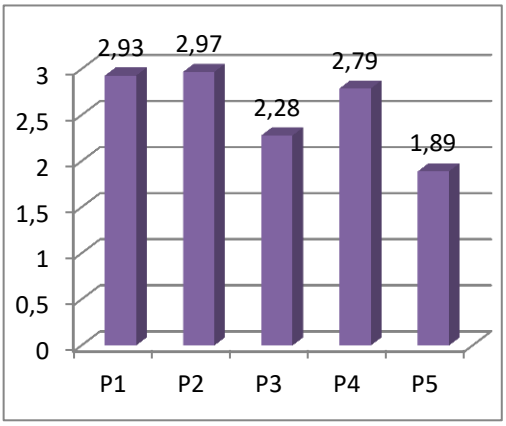
ni = jumlah sampel pada kelompok i

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kualitas Fisik

4.1 Kualitas Warna Abon Sapi

Warna merupakan hasil dari indera mata yang memberikan pertimbangan terhadap produk olahan yang akan di nilai. Menurut De man (1997), warna juga penting dalam makanan baik yang di proses maupun yang tidak di proses dan warna juga memberi petunjuk mengenai perubahan kimia dalam makanan seperti pencoklatan. Warna terbaik abon daging sapi dengan penambahan buah sukun berwarna coklat tua. Hasil pengujian nilai warna abon sapi dan buah sukun yang di hasilkan pada penelitian ini di sajikan pada Gambar 1. Rata-rata nilai warna abon sapi dan buah sukun pada penelitian ini dapat di lihat pada Gambar 1.

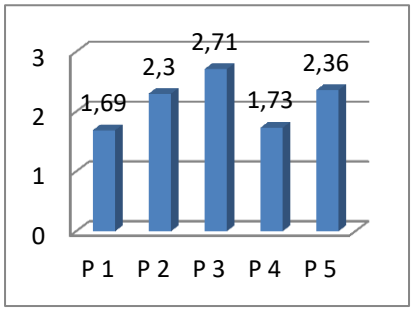


Gambar 1. Rata-rata warna abon sapi dengan penambahan buah sukun

Berdasarkan Gambr 1. terlihat bahwa rata-rata penilaian panelis terhadap warna abon sapi dan buah sukun berkisar antara 2,97-1,89 (coklat kehitaman – coklat krem). Rata-rata Nilai kualitas warna abon sapi dan buah sukun tertingi adalah 2,97 (coklat kemerahan) yaitu diperoleh dari Perlakuan P2 dengan mengunakan bahan dasar daging sapi 95% dan penambah buah sukun 5%, sedangkan nilai warna abon sapi dan buah sukun terendah adalah 1,89 yaitu diperoleh pada Perlakuan P5 dengan bahan dasar daging sapi 80% dan tambahan buah sukun 20%. Hal ini menunjukan bahwa panelis lebih menyukai warna abon sapi dan buah sukun pada Perlakuan P2 (coklat kemerahan). Hasil analisis Kruskal Wallis warna abon daging sapi dengan penambahan buah sukun memberikan pengaruh yang berbeda nyata (lampiran 5). Hal ini menujukan bahwa abon sapi yang ditambahkan daging buah sukun dengan perlakuan yang berbeda menghasilkan tingkat kesukaan panelis yang berbeda pula. Mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna abon yang di hasilkan. Warna coklat kemerahan yang di hasilkan, disebabkan karena terjadinya teaksi Mailard pada saat pada saat pemasakan abon. Menurut Winarno (1995), reaksi Mailard adalah reaksi-reaksi antara karbohidrat khususnya gula pereduksi dengan gugus amino primer.

Kualitas Tekstur Abon Sapi

Tekstur merupakam kondisi bahan makanan yang dapat di lihat dari kehalusan, kekasaran dan sebagainya. Menurut Fahruddin (1997). Tekstur berupa serat- serat halus merupakan ciri khas abon. Tekstur halus di peroleh dari penghalusan abon daging sapi dengan penambahan buah sukun yang sudah di masak kemudian di haluskan mengunakan *food processor* agar tekstur yang di dapatkan dalam penelitian ini adalah berserat halus. Hasil pengujian tekstur abon sapi dengan penambahan buah sukun pada penilaian ini tersajikan pada gambar 2.

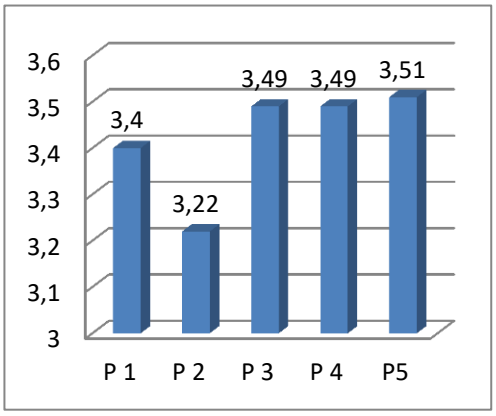


Gambar 2. Rata-rata nilai tekstur abon sapi dengan penambahan buah sukun

Berdasarkan Gambar 2 terlihat bahwa rata-rata penilaian panelis terhadap tekstur abon sapi dan buah sukun berkisar antara 2,71-1,69 (kasar – sangat halus). Rata-rata Nilai kualitas tekstur abon sapi dan buah sukun tertingi adalah 2,71 (sedikit halus) yaitu terdapat pada perlakuan P3 dengan bahan dasar daging sapi 90% dan penambahan buah sukun 10%, sedangkan nilai terendah abon sapi dan buah sukun adalah 1,69 (sedikit kasar) yaitu terdapat pada perlakuan P1 daging sapi 95%, dan buah sukun 5%. Hal ini menandakan bahwa pnelis lebih menyukai tekstur abon sapi dan buah sukun pada perlakuan P3 (sedikit halus). Hasil analisis Kruskal Wallis abon daging sapi dengan buah sukun terhadap nilai tekstur memberikan pengaruh yang sangat nyata (lampiran 5). Hal ini menunjukan bahwa abon sapi yang ditambahkan daging buah sukun dengan perlakuan yang berbeda menghasilkan tingkat kesukaan panelis yang berbeda pula. Dengan demikian tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur abon daging sapi dapat dilihat pada gambar 2 diatas terlihat bahwa pengunaan buah sukun semakin banyak atau tingi menghasilkan tekstur abon sapi yang di sukai oleh panelis, semakin banyak buah sukun yang diberikan maka semakin tingi pula tingkat kesukaan panelis terhadap abon sapi yang di hasilkan.

Kualitas Aroma Abon Sapi

Aroma sangat dipengaruhi proporsi jumlah daging sapi lebih berbau khas sapi. Aroma dapat didefenisikan sebagai suatu yang dapat dideteksi dengan indra pembau atau hidung dan dapat di pakai sebagai indikator kerusakan pada produk yang di hasilkan akibat kesalahan pengolahan. Salah satu faktor yang menentukan mutu suatu makanan dapat diterima oleh konsumen adalah aroma. Menurut Winarno (1991), Aroma makann menentukan kelezatan makanan tersebut. Hasil pengujian nilai aroma abon sapi dan buah sukun pada penelitian ini disajikan pada Gambar 3.



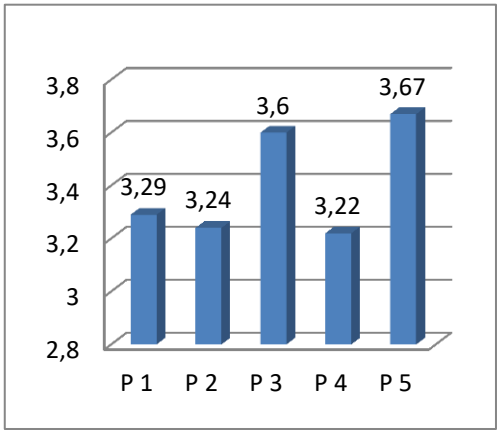
Gambar 3. Rata-rata nilai aroma abon sapi dengan penambahan buah sukun

Berdasarkan Gambar 3 terlihat bahwa, nilai rata-rata penilaian panelis terhadap aroma abon sapi dan buah sukun berkisar antara 3,51-3,22 (sangat tidak suka-sangat suka). Rata-rata Nilai kualitas aroma abon sapi dan buah sukun tertingi adalah 3,51 (suka) yaitu terdapat pada perlakuan P5 dengan bahan dasar daging sapi 80% dan penambahan buah sukun 20%, sedangkan nilai terendah abon sapi dan buah sukun adalah 3,22 (sedikit suka) yaitu terdapat pada perlakuan P2 daging sapi 95%, dan buah sukun 5%. Hal ini menandakan bahwa panelis lebih menyukai aroma abon sapi dan buah sukun pada perlakuan P5 (suka). Hasil analisis Kruskal Wallis abon daging sapi dengan buah sukun terhadap nilai aroma memberikan pengaruh yang sangat nyata (lampiran 5). Hal ini menunjukan bahwa abon sapi yang ditambahkan daging buah sukun dengan perlakuan yang berbeda menghasilkan tingkat kesukaan panelis yang berbeda pula. Mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap aroma abon daging sapi yang dihasilkan. Hal ini merupakan salah satu daya tarik terhadap penerimaan suatu produk. Menurut Winarno (2002), semakin banyak suatu bahan yang ditambahkan, penerimaan rasa dan bau semakin berkurang.

Kualitas Rasa Abon Sapi

Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan dan komposisinya pada suatu produk olahan dengan indra pengecap. Rasa gurih pda abon daging sapi diperoleh dari pengunaan daging sapi sebagai bahan utama. menurut Winarno dalam Tatoalik (2013), sara gurih di sebabkan adanya asam-asam amino pada protein serta lemak yang terkandung dalam makanan.

Kandungan protein dan lemak yang tingi dalam daging sapi memberikan rasa gurih pada abon. Sedangkan rasa sukun pada abon daging sapi dipengaruhi jumlah subtitusi buah sukun yang berbeda pada setiap perlakuan. Semakin banyak jumlah subtitusi buah sukun, maka semakin tingi rasa buah sukun pada abon daging sapi. Hasil pengujian tekstur abon sapi dengan penambahan buah sukun pada penilaian ini tersajikan pada gambar 3.



Gambar 4. Rata-rata nilai rasa abon daging spi dengan penambahan buah sukun

Berdasarkan gambar 4 terlihat bahwa rata-rata penilaian panelis terhadap rasa abon sapi dan buah sukun berkisar antara 3,67-3,22 (sangat tidak suka – sangat suka). Rata-rata Nilai kualitas tekstur abon sapi dan buah sukun tertingi adalah 3,67 (suka) yaitu terdapat pada perlakuan P5 dengan bahan dasar daging sapi 80% dan penambahan buah sukun 20%, sedangkan nilai terendah abon sapi dan buah sukun adalah 3,22 yaitu terdapat pada perlakuan P4 daging sapi 85%, dan buah sukun 515%. Hal ini menandakan bahwa pnelis lebih menyukai tekstur abon sapi dan buah sukun pada perlakuan P5 (suka). Hasil analisis Kruskal Wallis abon daging sapi dengan buah sukun terhadap nilai rasa memberikan pengaruh yang sangat nyata (lampiran 5). Hal ini menunjukan bahwa bahwa abon sapi yang ditambahkan daging buah sukun dengan perlakuan yang berbeda menghasilkan tingkat kesukaan panelis yang berbeda pula. Menurut Purwaningsih *et.al, (*2008) semakin banyak bahan yang ditambahkan maka penerima terhadap rasa semakin berkurang. Rasa merupakan salah satu yang mempengaruhi nilai penentuan seseorang terhadap suatu makanan. Penerimaan panelis terhadap rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain senyawa kimia, konsentrasi dengan komponen lainya (Winarno 1991).

D. PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka disimpulkan bahwa penambahan daging buah sukun (Artocarpus altilis) dan proses yang berbeda menghasilkan kualitas warna dan tekstur yang berbeda tetapi kualitas aroma dan rasa yang sama.

Saran

- Sebaiknya dilakukan penelitian beberapa buah sukun pada produk olahan lainya seperti bakso, sosis dan nugget.
- Saat memasak abon sebaiknya menggunakan api kecil dan abon terus di aduk agar tidak gosong.
- Sebaiknya dalam pembutan abon daging sapi dengan subtitusi buah sukun mengunakan persentase sebanyak 15% dari jumlah daging sapi..

E. DAFTAR PUSTAKA

Departemen Pertanian. 2003. Panduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pngan Alternatif. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Holtikultura. Jakarta

De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB, Bandung.

Fachruddin.L, 1997. Membuat Aneka Abon. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Hardoko. Dkk. 2015. ”Subtitusi Jantung Pisang dalam Pembuatan Abon dari Pindang Ikan Tongkol”. Jurnal. Malang: Universitas Brawijaya

Kedaulatan Rakyat. 2008. Pangan Mahal, Kembali ke Sukun Kaya Gizi. Terbit Tanggal 20 Juni 2008, hal. 12. Yogyakarta

Lawrie R. A 2003 Ilmu Daging. Universitas Indonesia-Press

Lisdina F 1997 Membuat Aneka Abon.PT.kasinus.Yogyakarta.

Palupi, W.D.E, 1986.Tinjauan Iiteratur Pengolahan Daging. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta.

Pitojo. S. 1992. Budidaya Sukun. Kanisius. Yogyakarta

Ragone, D. 2009. Farm and Frestry Production and Marketing Profile for Breadfruit (Artcarpus altilis).Permanent Agriculture Resources. Hawaii.

Rismunandar, 1986. Rempah – Rempah Komoditi Eksport. CV. SInar Baru, Bandung.

Sarwono dan Sudarmiyono, 1986, Abon Tradisional. Trubus Tahun XVII, No. 205, Jakarta.

Sarwono dan Sudarmiyono 1996 Abon Sapi.Yogyakarta. Trubus No. 205. Tahun XVII. Desember.

Soeparno, 1992.Ilmu dan Teknologi Daging. Press Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Agustinus. Dkk. 2013. "Astudy on consumer acceptance of tilapia nabon (Oreochromis niloticus)with the addition white oyster mushroom (Pleurotus ostreatus)". Jurnal. Riau: Universitas Riau

Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, jakarta

Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan Dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, jakarta

Zaroroh, Atik Framiyati. 2013. "Eksperimen Pembuatan abon Keong Sawah dengan Subtitusi Kluwih dan Pengunaan Gula yang Berbeda". Jurnal. Semarang: Universitas Semarang Indonesia.