

DAFTAR PUSTAKA

- Ainul Mardhiah. 2020. “Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi pada Penambahan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Biskuit”. Skripsi Sumatera Utara. UINSU.
- Al – Qur’an dan Terjemahannya.
- Amriani. 2017. “Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat”. Skripsi Makassar : UIN Alauddin.
- Badan Pusat Statistik, 2021. *Produktivitas Ubi Jalar Ungu 2019-2021* di Sumatera Utara.
- BPS (Badan Pusat Statistik). *Data Statistik Pertanian Tanaman Pangan*. 2015.
- Erwana, dkk. 2020. Pembuatan Biskuit dari Pasta Ubi Ungu. Politeknik Negeri Sriwijaya, *Jurnal Kinetika*, 11(03) November 2020: 14-19. ISSN: 1693-9050 E-ISSN: 2623-1417 <https://jurnal.polsri.ac.id/index.php/kimia/index>
- Fairus A, Hamidah N & Setyaningrum YI. 2021. Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) dan Tepung Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) pada Pembuatan Cookies: Kajian Protein dan Mutu Organoleptik. *Health Care Media*, 5 (1) April 2021: 17-22. p -ISSN : 2089 – 4228, e-ISSN : 2721 – 6993.
- Fitri Nuraida. 2020. “Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Dari Sorgum Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu”. Skripsi Sumatera Utara : UINSU
- Iga Ayuni F., Annis C.A. 2017. Daya Terima dan Kandungan Protein Biskuit Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Isolat Protein Kedelai Untuk Pemberian Makanan Tambahan Ibu Hamil KEK. *Media Gizi Indonesia*, 12 (2) Juli–Desember 2017: hlm. 156–163.
- Mardhiah, A. 2020. “Uji Daya Terima dan Nilai Kandungan Gizi pada Penambahan Tepung Labu Kuning dalam Pembuatan Biskuit”. Skripsi Sumatera Utara: UIN Sumatera Utara.
- Mariska Anggraini, 2019. “Analisis Protein, Kalsium dan Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*)”. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat: Universitas Jember.
- Nur Muslimah N, 2017. “ Pengaruh Pemberian Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) terhadap Status Gizi Kurang Terhadap Anak Balita usia

- 12-36 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Somba Opu”. Skripsi Makassar : UIN Alauddin.
- Oktavianti, dkk. 2015. “Modifikasi Fisik Annealing Terhadap Tepung Ubi Jalar Ungu”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.551-559*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang. 2015
- Olfita S. Montolalu, dkk. 2020. Uji Organoleptik dan Sifat Kimia Kue Semprong Campuran Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11 (1) Juni 2020: 12-20.
- Riskesdas (Riset Kesehatan Dasar). “*Data Statistik Konsumsi Makanan Olahan Tepung Terigu*”. 2013.
- Rosidah. (2014). *Potensi ubi jalar ungu sebagai bahan baku industri pangan. Jurnal Teknologi*, 1(1), 44–52. Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/6403/4858>.
- Sari, dkk. “*Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (Ophiocephalus Striatus)*”. *Jurnal Pangan Dan Gizi Agritech*, Vol. 34, No. 2, Mei 2014. Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor. 2014
- Siti M. Lumban Gaol. 2019. “*Uji Organoleptik Modifikasi Gizi Biskuit Tepung Kacang Hijau dan Daun Bangun-Bangun Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui*”. Skripsi UINSU
- SNI (Standar Nasional Indonesia). “*Uji Bahan Makanan dan Minuman*”. Badan Standardisasi Nasional SNI 01-2891-2011.
- Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2016
- Sumartini., Ghozali.T., dan Layalia. L.H. 2017. *Optimasi Formulasi Pembuatan Mie Basah dengan Campuran Pasta Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L.) dengan Program Linier. Pasundan Food Technology Journal*, Volume 4, No.3, Tahun 2017.
- Susiwi. “*Penilaian Organoleptik*”. *Modul*. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Universitas Pendidikan Indonesia. 2009
- Syarfaini., Satrianegara, M.F., Alam, S., dan Amriani. 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat. Public Health Science Journal*, Vol. 9 No. 2 : 138-152.

LAMPIRAN



UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUMATERA UTARA MEDAN

**LAMPIRAN 1
FORMULIR****Lembar Persetujuan Panelis**

Saya yang bertanda dibawah ini :

Nama :

Umur :

Kelas :

Menyatakan bahwa bersedia menjadi panelis dari :

Nama : Janiatul Hasanah Rambe

Nim : 0801182255

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Produk : Biskuit Ubi Jalar Ungu

Saya sudah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. dan Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani secara sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Medan, Juli 2022

Panelis

()

LAMPIRAN 2 FORMULIR

Uji Kesukaan (Uji Hedonik)

Nama Panelis :

Umur :

Jenis Kelamin :

Cara uji :

1. Cicipilah sampel satu persatu
2. Pada kolom kode sampel berilah penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat keterangan yang ada di bawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan.
3. Menetralkan indera pengecap anda dengan air putih setelah selesai mencicip satu sampel.

	Indikator T1	Indikator T2
Aroma		
Warna		
Rasa		
Tekstur		

Keterangan :

- Suka : 3
- Kurang suka : 2
- Tidak suka : 1

LAMPIRAN 3

PENGOLAHAN DAN ANALISIS DATA

Data yang telah dikumpulkan dan diolah manual selanjutnya dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif persentase . untuk mendapatkan persentase maka dirumuskan sebagai berikut :

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan :

% = Skor persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor ideal (skor tertinggi x jumlah panelis)

Tabel 4.3 Hasil Analisis Uji Organoleptik Aroma Biskuit dengan Tepung Ubi Jalar Ungu

Skala		Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu					
Hedonik	Skor	Panelis	50%		100%		qaz
			skor	%	panelis	skor	%
Suka	3	23	69	76,66	20	60	66,66
Kurang Suka	2	7	14	15,55	10	20	22,22
Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Total		30	83	92,21	30	80	88,8

Kriteria suka pada T1 dengan uji organoleptik aroma adalah:

$$\% = \frac{69}{90} \times 100 = 76,6$$

Kriteria kurang suka pada biskuit T1 dengan uji organoleptik aroma adalah :

$$\% = \frac{14}{90} \times 100 = 15,55\%$$

Kriteria tidak suka pada biskuit T1 dengan uji organoleptik aroma adalah :

$$\% = \frac{0}{90} \times 100 = 0\%$$

Kriteria suka pada T2 dengan uji organoleptik aroma adalah :

$$\% = \frac{60}{90} \times 100 = 66,66\%$$

Kriteria kurang suka pada biskuit T2 dengan uji organoleptik aroma adalah :

$$\% = \frac{20}{90} \times 100 = 22,22\%$$

Kriteria tidak suka pada biskuit T2 dengan uji organoleptik aroma adalah :

$$\% = \frac{0}{90} \times 100 = 0\%$$

Tabel 4.4 Hasil Analisis Uji Organoleptik Warna Biskuit dengan Tepung Ubi Jalar Ungu

Skala	Skor	Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu					
		50%			100%		
		Panelis	skor	%	panelis	skor	%
Suka	3	16	48	53,33	29	87	96,66
Kurang Suka	2	14	28	31,11	1	2	2,22
Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Total		30	76	84,44	30	90	98,88

Kriteria suka pada T1 dengan uji organoleptik warna adalah:

$$\% = \frac{48}{90} \times 100 = 53,33$$

Kriteria kurang suka pada biskuit T1 dengan uji organoleptik warna adalah :

$$\% = \frac{28}{90} \times 100 = 31,11\%$$

Kriteria tidak suka pada biskuit T1 dengan uji organoleptik aroma adalah :

$$\% = \frac{0}{90} \times 100 = 0\%$$

Kriteria suka pada T2 dengan uji organoleptik warna adalah :

$$\% = \frac{29}{90} \times 100 = 96,66\%$$

Kriteria kurang suka pada biskuit T2 dengan uji organoleptik warna adalah :

$$\% = \frac{2}{90} \times 100 = 2,22\%$$

Kriteria tidak suka pada biskuit T2 dengan uji organoleptik warna adalah :

$$\% = \frac{0}{90} \times 100 = 0\%$$

Tabel 4.5. Hasil Analisis Uji Organoleptik Rasa Biskuit dengan Tepung Ubi Jalar Ungu

Skala	Skor	Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu					
		50%			100%		
Hedonik		Panelis	skor	%	panelis	skor	%
Suka	3	21	63	70	28	84	93,33
Kurang Suka	2	9	18	20	2	4	4,44
Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Total		30	81	90	30	88	97,77

Kriteria suka pada T1 dengan uji organoleptik tekstur adalah:

$$\% = \frac{63}{90} \times 100 = 70\%$$

Kriteria kurang suka pada biskuit T1 dengan uji organoleptik tekstur adalah :

$$\% = \frac{18}{90} \times 100 = 20\%$$

Kriteria tidak suka pada biskuit T1 dengan uji organoleptik tekstur adalah :

$$\% = \frac{0}{90} \times 100 = 0\%$$

Kriteria suka pada T2 dengan uji organoleptik tekstur adalah :

$$\% = \frac{84}{90} \times 100 = 93,33\%$$

Kriteria kurang suka pada biskuit T2 dengan uji organoleptik tekstur adalah :

$$\% = \frac{4}{90} \times 100 = 4,44\%$$

Kriteria tidak suka pada biskuit T2 dengan uji organoleptik tekstur adalah :

$$\% = \frac{0}{90} \times 100 = 0\%$$

Tabel 4.6. Hasil Analisis Organoleptik Tekstur Biskuit dengan Penambahan Tepung ubi jalar ungu

Skala	Skor	Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu					
		50%			100%		
		Panelis	skor	%	panelis	skor	%
Suka	3	25	75	83,33	27	81	90
Kurang Suka	2	5	10	11,11	3	6	6,66
Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Total		30	85	94,44	30	87	96,66

Kriteria suka pada T1 dengan uji organoleptik rasa adalah:

$$\% = \frac{75}{90} \times 100 = 83,33\%$$

Kriteria kurang suka pada biskuit T1 dengan uji organoleptik rasa adalah :

$$\% = \frac{10}{90} \times 100 = 11,11\%$$

Kriteria tidak suka pada biskuit T1 dengan uji organoleptik rasa adalah :

$$\% = \frac{0}{90} \times 100 = 0\%$$

Kriteria suka pada T2 dengan uji organoleptik rasa adalah :

$$\% = \frac{81}{90} \times 100 = 90\%$$

Kriteria kurang suka pada biskuit T2 dengan uji organoleptik rasa adalah :


$$\% = \frac{6}{90} \times 100 = 6,66\%$$

Kriteria tidak suka pada biskuit T2 dengan uji organoleptik rasa adalah :

$$\% = \frac{0}{90} \times 100 = 0\%$$

LAMPIRAN 4

HASIL LABORATORIUM BISKUIT T1

	Kementerian Perindustrian REPUBLIK INDONESIA	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN LABORATORIUM PENGUJI The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id
		Dok.No.: F-LP-016/2-1-02/20
SERTIFIKAT HASIL UJI <i>Certificate of Test Results</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	: 0788/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022	Kepada Yth. To
Nomor Pengujian <i>Testing Number</i>	: MMHP-0299	Janiatul
Nomor SPPC <i>Requestation Number</i>	: 0451/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/VII/2022	Hasanah/UINSU/Kesehatan Masyarakat/NIM 0801182255
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2	Medan Tuntungan
yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari : <i>The undersigned certifies that the examination of</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Samples</i>	: Biskuit Ubi Jalar Ungu	
Etiket / Merk <i>Trade Mark</i>	:	
Kode <i>Code</i>	: T1 (Biskuit Campuran)	
Pengambil Contoh <i>Sampler</i>	: Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
Tanggal Diterima <i>Date of Received</i>	: 06 Juli 2022	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 06 Juli 2022	
<small>Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima <i>This Test Result certificate only applies to the samples received</i> Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM <i>This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management</i></small>		

HASIL LABORATORIUM BISKUIT T1

LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN
The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat : 0788/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022
Certificate Number

Halaman : 2 dari 2
Page : 2 of 2

Validasi
Validity

HASIL UJI **THE TEST RESULT**


No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Karbohidrat	%	42,5	SNI 01-2891-1992
2	Serat Kasar	%	5,30	SNI 01-2891-1992

Medan, 22 Juli 2022
Kepala Laboratorium Standardisasi dan Sertifikasi
Pengelola Laboratorium Bidang Pengujian AKISDA



Sri Chasnawati
NIP. 197012311993032008

HASIL LABORATORIUM BISKUIT T2

 Kementerian Perindustrian REPUBLIK INDONESIA	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN LABORATORIUM PENGUJI The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id	
	<hr/>	
SERTIFIKAT HASIL UJI <i>Certificate of Test Results</i>		Dok.No.: F-LP-016/2-I-02/20
Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	: 0787/BSKJI/Baristand- Medan/MS-P/VII/2022	Kepada Yth. To
Nomor Pengujian <i>Testing Number</i>	: MMHP-0300	Janiatul Hasanah/UINSU/Kesehatan Masyarakat/NIM 0801182255 Medan Tuntungan
Nomor SPPC <i>Requestation Number</i>	: 0451/BSKJI/BSPJI- Medan/LP/VII/2022	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2	
<p>yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari :</p> <p><i>The undersigned certifies that the examination of</i></p>		
Nama / Jenis Contoh <i>Samples</i>	: Biskuit Ubi Jalar Ungu	
Etiket / Merk <i>Trade Mark</i>	:	
Kode <i>Code</i>	: T2 (Biskuit 100% Ubi Ungu)	
Pengambil Contoh <i>Sampler</i>	: Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
Tanggal Diterima <i>Date of Received</i>	: 06 Juli 2022	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 06 Juli 2022	
Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima <i>This Test Result certificate only applies to the samples received</i> Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM		

HASIL LABORATORIUM BISKUIT T2

BORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN
 Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat : 0787/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022
 Certificate Number


Halaman : 2 dari 2
 Page : 2 of 2

Validasi
 Validity

HASIL UJI
THE TEST RESULT

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Karbohidrat	%	47,5	SNI 01-2891-1992
2	Serat Kasar	%	4,78	SNI 01-2891-1992



Medan, 22 Juli 2022
 Koordinator Standardisasi dan Sertifikasi
 Pengelola Laboratorium Bidang Pengujian AKISDA


 Sri Chasnawati
 NIP. 197012311993032008

CS Copyright © 2012


LAMPIRAN 5

SURAT IZIN RISET

	KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUMATERA UTARA MEDAN FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT Jl. William Iskandar Pasar V Medan Estate 20371 Telp. (061) 6615683-6622925 Fax. 6615683	
Nomor	: B.1996 /Un.11/KM.I/PP.00.9/06/2022	30 Juni 2022
Lampiran	: -	
Hal	: Izin Riset	
Yth. Bapak/Ibu Kepala SD.IT SYIFAURRAHMAH		
<i>Assalamualaikum Wr. Wb.</i>		
<p>Dengan Hormat, diberitahukan bahwa untuk mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1) bagi Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat adalah menyusun Skripsi (Karya Ilmiah), kami tugaskan mahasiswa:</p>		
Nama	: Janiatul Hasanah Rambe	
NIM	: 0801182255	
Tempat/Tanggal Lahir	: Medan, 14 Oktober 1999	
Program Studi	: Ilmu Kesehatan Masyarakat	
Semester	: VIII (Delapan)	
Alamat	: JLN.BUNGA TANJUNG DUSUN 4 MARINDAL 2 Kelurahan DESA MARINDAL 2 Kecamatan PATUMBAK	
<p>untuk hal dimaksud kami mohon memberikan Izin dan bantuannya terhadap pelaksanaan Riset di Jln. Delitua Sigara-gara Kec. Deli Tua. Kab. Deli serdang, guna memperoleh informasi/keterangan dan data-data yang berhubungan dengan Skripsi (Karya Ilmiah) yang berjudul:</p>		
<i>UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT UBI JALAR UNGU</i>		
<p>Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.</p>		
<p>Medan, 30 Juni 2022 a.n. DEKAN Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan</p>  <p><i>Digitally Signed</i> Dr. Mhd. Furqan, S.Si., M.Comp.Sc. NIP. 198008062006041003</p>		
<p>Tembusan: - Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat UIN Sumatera Utara Medan</p>		
<p><small>Info : Silahkan scan QRCode diatas dan klik link yang muncul, untuk mengetahui keaslian surat</small></p>		

LAMPIRAN 6

SURAT BALASAN IZIN RISET



YAYASAN PENDIDIKAN ISLAM
SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU
SYIFAURRAHMAH
 IZIN MENKUMHAM NO AHU : 0006626.AH.0104 TAHUN 2015
 E-Mail : sditsyifaurrahmah9@gmail.com HP : 081265074601
 Jl: Perjuangan II Dusun II Desa Sigara-Gara Kec. Patumbak Kab. Deli Serdang

SURAT KETERANGAN
 No: 053/YPI/SDIT-SF/VII/2022

Assalamu 'alaikum Wr. Wb.

Yang bertanda tangan dibawah ini kepala sekolah SD IT Syifaurrahmah menerangkan bahwa :


Nama : Janiatul Hasanah Ramtes
 NIM : 0801182255
 Empat/Tanggal lahir : Medan, 14 Oktober 1999
 Program Studi : Ilmu Kesehatan Mssyarakat
 Semester : VIII
 Alamat : Jln. Bunga Tanjung Dusun 4 Marindal 2 Kcc. Patumbak

Nama tersebut diatas benar telah mendapatkan izin untuk melakukan riset sesuai dengan nomor surat : B.1996/Un.11/KMI/PP.00.9/06/2022 guna menyusun Skripsi mulai dari tanggal 01 Juli s/d 20 Juli 2022 dengan judul **UJI DAYA TERIMA KANDUNGAN NILAI GIZI BISKUIT UBI JALAR UNGU.**

Demikian surat keterangan ini disampaikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Wassalamu 'alaikum warahmatullah.

Patumbak, 20 Juli 2022
 Kepala Sekolah SD IT Syifaurrahmah



Yuslina Dewi S.Pd

CS | Mandiri dengan Kemampuan

LAMPIRAN 7**DOKUMENTASI PEMBUATAN BISKUIT**

Tepung Terigu



Tepung ubi jalar ungu



Bahan Pembuatan Biskuit



Adonan Biskuit T2



Biskuit T1



Biskuit T2

LAMPIRAN 8
DOKUMENTASI UJI DAYA TERIMA



Pemerian penjelasan kepada adik-adik tentang biskuit T1 dan T2



Pencicipan Biskuit T1 dan T2



Menunjukkan Sampel T1



Menunjukkan Sampel T2

Foto bersama adik-adik kelas III

