

LAMPIRAN

1. Lampiran Surat Persetujuan menjadi Responden

Pernyataan Ketersediaan Menjadi Responden

JUDUL PENELITIAN : Daya Terima Stick Kue Bawang dengan Penambahan Tepung Hati Ayam sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi

Persetujuan Setelah Penjelasan
(INFORMED CONSENT)

Selamat Pagi/Siang/Sore

Perkenalkan nama saya Agrifista Julia Andania Mahasiswa Jurusan Gizi Pokekkes Tanjungkarang, saya bermaksud melakukan penelitian mengenai "Daya Terima Stick Kue Bawang dengan Penambahan Tepung Hati Ayam sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi" Penelitian ini dilakukan terkait dengan proposal tugas akhir. Saya berharap saudara/i bersedia untuk menjadi responden penelitian ini, dimana akan dilakukan penilaian kesukaan terhadap produk yang dilakukan pengujian.

Saudara/i diminta untuk mencicipi produk stick kue bawang tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur telah disediakan dan menilai produk secara keseluruhan. Hasil penilaian dituliskan pada kolom tabel yang telah disediakan dan penerimaan keseluruhan Setelah penelitian ini responden akan mendapatkan bahan kontak dari kami.

Setelah mendengar dan memahami penjelasan penelitian, dengan ini saya menyatakan

SETUJU/ TIDAK SETUJU

Untuk ikut sebagai responden sampel penelitian.

Peneliti (Agrifista Julia Andania) NIM.2013411052	Bandar Lampung, 09 Mei 2023 Responden  (Kristin Ayu Permatasari)
--	--

2. Lampiran Formulis Uji Organoleptik

Formulir Uji Hedonik

Produk Stick Kue Bawang dengan Penambahan Hati Ayam

Tanggal : 09 Mei 2023

Nama Panelis : Kiki Ayu Permatasari

Petunjuk : Dihadapan anda tersaji 4 sampel produk. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur serta penerimaan secara keseluruhan

- 1) Minumlah air mineral terlebih dahulu sebelum menguji sampel
- 2) Cicipi sampel yang disediakan satu persatu
- 3) Berikan penilaian dengan cara memasukkan nomor (lihat keterangan yang ada dibawah tabel) pada pernyataan yang sesuai boleh sama
- 4) Skor penilaian sampel boleh sama
- 5) Gunakan air mineral sebagai penetral setiap berpindah sampel

Parameter	Kode Sampel			
	182	391	418	523
Warna	4	3	3	3
Aroma	4	4	4	4
Rasa	4	3	3	5
Tekstur	4	5	3	4
Penerimaan Keseluruhan	4	5	4	5

Keterangan:

1 = Sangat tidak suka
 2 = Tidak suka
 3 = Netral
 4 = Suka
 5 = Sangat suka

3. Lampiran Absen Panelis Uji Organoleptik

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Daya Terima Stick Kue Bawang dengan Penambahan Tepung Hati Ayam
sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi
Hari/Tanggal : Selasa, 09 Mei 2023
Tempat : Laboratorium Uji Cita Rasa

No	Nama	Tanda Tangan
1	Muzta Puri	
2	Yuliana Theresia	
3	Mely Sahila	
4	Ni Rumi Citra	
5	Louise Veronica	
6	Eldah S.	
7	Audrey Sita	
8	Silva Viskita Ningsih	
9	Almira Fatma K.	
10	Kashe Bana M	
11	Andaru Gustin Kasmu	
12	Fardah Indah	
13	Karna Anon Juma	
14	Tulindy Viani	
15	Ni Made Dewi Angelina	
16	Nabila Fara Maharani	
17	Muna Ramadhani Retri	
18	Maria Humilia	
19	Syifa Azzah	
20	Ida Cahya	
21	Namira	
22	Lulu Indah	
23	Alma Rika	
24	Astome Wulgi	
25	Rakun Inafat	

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Daya Terima Stick Kue Bawang dengan Penambahan Tepung Hati Ayam
sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi
Hari/Tanggal : Selasa, 09 Mei 2023
Tempat : Laboratorium Uji Cita Rasa

No	Nama	Tanda Tangan
1	Desi Risa	
2	Elizabeth R	
3	Fransiska	
4	Risa Barasa	
5	Yeshara Rahma	
6	Dena Sapin	
7	Laila Sula	
8	Azhwa Anom	
9	Dina Aprilin	
10	Radha Rahma P	
11	Mora Sri At	
12	Annisa Fitriana	
13	Angela Nurana	
14	Maria Agustin	
15	Cici Vanda I	
16	Ana Ananda Rahmah	
17	Ayu Hay Wanti	
18	Desi Zula	
19	Zahra Dina Bulbara	
20	Amalia Nurita	
21	Ade Ayu	
22	Aminda Rini Azzahra	
23	Anita Anggren	
24	Chaita Dhyia Syifa	
25	Cecilia Iyoryna	

Daftar Hadir Panelis Uji Organoleptik

Daya Terima Stick Kue Bawang dengan Penambahan Tepung Hati Ayam
sebagai Makanan Selingan Tinggi Zat Besi
Hari/Tanggal : Selasa, 09 Mei 2023
Tempat : Laboratorium Uji Cita Rasa

No	Nama	Tanda Tangan
1	Cici	
2	Amalia Suryani	
3	Brian Kusanda	
4	Aminda Shesilia P.H	
5	Rani Agustina	
6	Akasa Radha	
7	Sahma Marquna	
8	Siti Chorbuniso	
9	Meisya Ema A.	
10	Ruma Shelly	
11	Inan Kurniamawati	
12	Stella Shavira Dav	
13	Ana Ananda Rahmah	
14	Eva Dhuata	
15	Kala Purnama	
16	Ketan Muzakki	
17	Chi Melia	
18	Nanda Rini A.	
19	Ni Komang Ayu Dewanti A.P	
20	Rasyda Rasy	
21	Asyifa Indah Andean Ningsih	
22	Luthia Wulathin Hajarati	
23	Aminda Purni	
24	Tika Trivuna P	
25	Andriana Wulana 12001	

4. Lampiran Hasil Uji Organoleptik

No	Nama	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur				Penerimaan Keseluruh			
		F1	F2	F3	F4	F1	F2	F3	F4	F1	F2	F3	F4	F1	F2	F3	F4	F1	F2	F3	F4
1	Mara Sari At	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	5
2	Dina Aprilia	3	4	4	3	3	4	2	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3
3	Annisa Fitria	3	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	Anggun Mutiara	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3
5	Claudie Zahra	3	4	3	3	4	4	3	3	4	5	3	3	5	5	4	4	5	5	3	3
6	Alifia Rizka Nuari	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3
7	Azzahra Ilmi Nafiah	5	5	5	5	4	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5
8	Cika Amflia Putri	4	4	4	3	3	3	4	3	4	5	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3
9	Fika Cantika	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	2	4	4	3	3	4	4
10	Rahma Annisa	5	4	5	4	3	4	3	4	5	4	5	4	3	4	3	4	5	4	5	4
11	Cici Wulandari	5	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	3	3	4	4	3	5	5	5	5
12	Almira Rahma Khairunnisa	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	2	3	4	3	2	4	3	3	3
13	Annisa Suryani	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	5	4	4
14	Juana Amri	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	2	4	4	3	3	4
15	Erlyn Kasanda	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
16	Kisti Azarine Salsabila	5	4	5	4	5	5	5	4	3	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4
17	Ana Ananda Rahmah	4	4	3	3	3	5	3	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5	4	4
18	Lisa Andini	5	3	5	3	4	4	4	4	3	5	3	5	5	3	5	3	4	4	4	4
19	Hesty Wulandari	4	4	3	5	3	5	5	5	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
20	Aisyah Almeiza	4	4	3	3	4	5	5	5	4	5	4	5	4	4	3	5	4	5	4	4
21	Riska Yolanda	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4
22	Novita Meilina	3	4	5	4	2	3	5	5	3	3	5	5	3	5	5	4	3	4	5	4
23	Lulu Sari	5	3	5	4	4	4	3	3	3	5	5	5	5	3	4	4	4	4	4	4
24	Lila Anggelir	5	4	3	5	4	5	4	3	5	3	4	5	3	3	5	4	5	4	5	4
25	Irena Krisma	5	4	5	4	3	4	5	4	4	5	4	5	5	3	3	4	5	3	4	3
26	Syalsa Afifah	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	2	4	4	4	3
27	Mutiara Herlinda	4	3	3	3	4	3	3	2	4	3	3	2	4	3	3	3	4	3	3	3
28	Satriana Agresia	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3
29	Maida Puri Izzati	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4
30	Alya Ramdhania Putri	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3

31	Desfi Rosa	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4
32	Kristin Ayu Permatasari	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	5	4	5	3	4	4	5	4	5
33	Ayunda Shesilia P	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
34	Ghaitsa Dhiya	5	4	4	3	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4
35	Cindar Umami	4	4	3	3	3	3	4	4	2	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3
36	Devia Safitri	4	4	4	4	4	4	4	3	4	5	4	3	4	5	5	4	4	5	4	3
37	Azzahra Claudia	4	4	4	4	4	4	3	3	5	3	3	2	4	3	5	4	4	3	4	3
38	Latifah Aura	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	3
39	Indah Kusuma	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	2	2	3	3	2	2	4	3	3	2
40	Azarine Widy	5	4	3	3	4	3	2	2	5	5	3	3	3	3	3	3	5	3	4	2
41	Lutfia Uswathun Hasanah	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	2	3	2	4	2	2	3	4	2	3
42	Ayu Heny Yulianti	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
43	Dea Zulia	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	5	5	5	4	4	5	4	3
44	Ananda Putri	5	5	4	3	4	4	3	3	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4
45	Annabil Najwa	5	5	5	5	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	5
46	Ade Ayu	4	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4
47	Intan Miftahul Fadilah	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4
48	Aisah Anggraini	3	4	4	3	2	2	2	4	5	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3
49	Ni Ketut Melly	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4
50	Della Monisa	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
51	Cinta Devita	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	3
52	Eni Melia	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	4
53	Assyifa Indah Andrean	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5
54	Jenny Puspitasary	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4
55	Nurya Lesta	5	5	5	5	3	4	3	3	3	5	5	5	5	3	3	3	5	3	3	5
56	Monica Agustin	2	3	3	2	3	2	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3
57	Stella Shavira Dini	4	4	3	3	5	5	5	5	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
58	Nesa Dwi Cahyani	4	5	5	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	5	4
59	Dinda Malika	3	5	5	5	5	4	4	3	5	4	5	3	5	5	4	3	5	3	4	3
60	Ersa Apriyanti	4	4	4	4	5	5	3	3	4	3	3	3	5	5	4	4	5	5	4	4

61	Arina Auliya	3	4	4	4	3	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4
62	Veronica Aulia	5	4	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4
63	Nasya Aliya	3	3	4	4	3	3	3	4	4	5	5	4	3	4	3	3	4	4	4	4
64	Maya Aprilla	4	3	3	4	3	3	4	4	5	4	3	4	3	3	4	5	3	3	4	4
65	Tasya Naswa	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	5	5	4	4	3	4	4	3
66	Sely Diana	3	4	4	4	4	5	5	5	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
67	Sherly Zahra	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	5	5	3	4	4	4
68	Ni Komang Ayu	3	5	5	5	3	3	4	5	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4
69	Eka Saputri	4	4	4	4	3	4	3	4	5	4	4	5	4	3	3	4	4	4	4	4
70	Ririn Amanda	4	4	4	5	4	4	5	4	4	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4
71	Sinthia Margareta	5	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4
72	Devina Aqila	3	4	4	4	5	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3
73	Fadiah Yolanda	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	4	4	4	4
74	Keysa Putri	4	4	5	5	4	4	5	4	3	3	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4
75	Annisa Fitriana	4	4	3	4	4	4	4	4	4	5	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4
Jumlah		301	292	293	284	279	285	275	276	294	296	283	286	286	292	281	275	300	296	289	279
Rangking		1	3	2	4	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	3	4	1	2	3	4
Rata - Rata		4,01	3,89	3,91	3,79	3,72	3,80	3,67	3,68	3,92	3,95	3,77	3,81	3,81	3,89	3,75	3,67	4,00	3,95	3,85	3,72
Likeart		80,27	77,87	78,13	75,73	74,40	76,00	73,33	73,60	78,40	78,93	75,47	76,27	76,27	77,87	74,93	73,33	80,00	78,93	77,07	74,40

Kesimpulan Kajian Pembuatan

Formula	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Penerimaan Keseluruhan
F1	80,2	74,4	78,4	76,2	80
F2	77,8	76	78,9	77,8	78,9
F3	78,1	73,3	75,4	74,9	77
F4	75,7	73,6	76,2	73,3	74,4

5. Lampiran Hasil Nilai Zat Besi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UPT. LABORATORIUM TERPADU DAN SENTRA INOVASI TEKNOLOGI
UNIVERSITAS LAMPUNG

LAPORAN HASIL PENGUJIAN
(Result of Analysis)

No. LHP (LHP No.) : 011/LHP/NK/05/2023
Tanggal Terima (Date of Acceptance) : 03 Mei 2023
Tanggal Analisis (Date of Analysis) : 10-12 Mei 2023
Merk/Tipe Alat : Varian/ICP-OES 715ES

No	Kode Sampel	Parameter Uji	Satuan	Hasil	Metode Uji
No	Sample Code	Parameter	Unit	Results	Method
1	FO (0 %) 438/BP/23/BL/05/23	Fe	%	0,006	EPA 200.7 Revisi 5
2	F1 (6 %) 439/BP/23/BL/05/23	Fe	%	0,009	EPA 200.7 Revisi 5

Kepala UPT. Laboratorium Terpadu dan
Sentra Inovasi Teknologi



Prof. Dr. La Zakaria, S.Si., M.Sc.
NIP. 196902131994021000

Mengetahui
Ka. Divisi Teknis Laboratorium Terpadu



Dr. Sonny Widiarto, S.Si., M.Sc.
NIP. 197110301997031003

Dilarang mengutip/memperbanyak dan atau mempublikasikan Laporan Hasil Pengujian ini tanpa seizin
UPT. Laboratorium Terpadu dan Sentra Inovasi Teknologi Universitas Lampung di Bandar Lampung

Jln. Prof. Soemantri Brojonegoro No. 01 Gedung Meneng Bandar Lampung Kode Pos 35144
Telp. (0721) 784049 Fax. (0721) 784049 e-mail :lbtunila@gmail.com
website:www.upltstt.unila.ac.id

6. Lampiran Perhitungan Kandungan Zat Gizi

a. Formula 0 (Kontrol)

Bahan	Berat (gr)	energi	protein	lemak	KH
Tepung Terigu	250	832,5	22,5	2,5	193
Tepung Tapioka	60	217,8	0,66	0,3	52,92
Hati Ayam	0	0	0	0	0
Tepung Maizena	5	17,05	0,015	0	4,25
Telur Ayam Ras	55	84,7	6,82	5,94	0,385
Margarin	50	360	0,3	40,5	0,2
Santan Kental	50	162	2,1	17,15	2,8
Bawang Merah	24	11,04	0,36	0,072	2,208
Bawang Putih	40	44,8	1,8	0,08	9,24
Garam	5	0	0	0	0
Minyak	20	176,8	0	20	0
Total		1906,69	34,56	86,54	265,00
Total per porsi		423,71	7,68	19,23	58,89

b. Formula 1

Bahan	Berat (gr)	energi	protein	lemak	KH
Tepung Terigu	235	782,55	21,15	2,35	181,42
Tepung Tapioka	60	217,8	0,66	0,3	52,92
Hati Ayam	15	39,15	4,11	2,415	0,24
Tepung Maizena	5	17,05	0,015	0	4,25
Telur Ayam Ras	55	84,7	6,82	5,94	0,385
Margarin	50	360	0,3	40,5	0,2
Santan Kental	50	162	2,1	17,15	2,8
Bawang Merah	24	11,04	0,36	0,072	2,208
Bawang Putih	40	44,8	1,8	0,08	9,24
Garam	5	0	0	0	0
Minyak	20	176,8	0	20	0
Total		1895,89	37,32	88,81	253,66
Total per porsi		421,31	8,29	19,73	56,37

7. Lampiran Perhitungan Rendemen

Formula	Berat awal (gr)	Berat akhir (gr)	Rendemen (%)
F0	457	457	100
F1	452	208	46

F0 : Berat akhir / Berat awal x 100% = 457 / 457 x 100% = 100%

F1 : Berat akhir / Berat awal x 100% = 208 / 452 x 100% = 45%

8. Lampiran Perhitungan Nilai Skala Likert

Perhitungan Skala Likert

Perhitungan yang digunakan untuk mengetahui Kajian Pembuatan, dihitung persentase skor dengan rumus sebagai berikut:

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

Keterangan :

P = Skor persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor lokal (skor tertinggi x jumlah panelis)

a. Warna

- F1 = $\frac{301}{375} \times 100\% = 80,2\%$
- F2 = $\frac{292}{375} \times 100\% = 77,8\%$
- F3 = $\frac{293}{375} \times 100\% = 78,1\%$
- F4 = $\frac{284}{375} \times 100\% = 75,7\%$

d. Tekstur

- F1 = $\frac{286}{375} \times 100\% = 76,2\%$
- F2 = $\frac{292}{375} \times 100\% = 77,8\%$
- F3 = $\frac{281}{375} \times 100\% = 74,9\%$
- F4 = $\frac{275}{375} \times 100\% = 73,3\%$

b. Aroma

- F1 = $\frac{279}{375} \times 100\% = 74,4\%$
- F2 = $\frac{285}{375} \times 100\% = 76\%$
- F3 = $\frac{275}{375} \times 100\% = 73,3\%$
- F4 = $\frac{276}{375} \times 100\% = 73,6\%$

e. Penerimaan Keseluruhan

- F1 = $\frac{300}{375} \times 100\% = 80\%$
- F2 = $\frac{296}{375} \times 100\% = 78,9\%$
- F3 = $\frac{289}{375} \times 100\% = 77\%$
- F4 = $\frac{279}{375} \times 100\% = 74,4\%$

c. Rasa

- F1 = $\frac{294}{375} \times 100\% = 78,4\%$
- F2 = $\frac{296}{375} \times 100\% = 78,9\%$
- F3 = $\frac{283}{375} \times 100\% = 75,4\%$
- F4 = $\frac{286}{375} \times 100\% = 76,2\%$

- Mencari interval persentase dan Kajian Pembuatan panelis

Untuk mengubah data skor persentase menjadi nilai kesukaan panelis analisisnya sebagai berikut:

Nilai tertinggi = 5 (sangat suka)

Nilai terendah = 1 (sangat tidak suka)

Jumlah panelis = 75 orang

Skor maximum = jumlah panelis x nilai tertinggi
 = 75 x 5
 = 375

Skor minimum = jumlah panelis x nilai terendah
 = 75 x 1
 = 75

Persentase maximum = $\frac{\text{Skor maximum}}{\text{Skor maximum}} \times 100 \%$
 = $\frac{375}{375} \times 100\%$
 = 100%

Persentase minimum = $\frac{\text{Skor minimum}}{\text{Skor maximum}} \times 100 \%$
 = $\frac{75}{375} \times 100\%$
 = 20%

Rentang = % maximum - % minimum
 = 100% - 20%
 = 80%

Interval Persentase = Rentang / Jumlah Kriteria
 = 80% / 5
 = 16%

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka, dibuatlah interval persentase dan Kajian Pembuatan panelis :

Tabel 13
Interval Persentasi & Kajian Pembuatan Panelis

Persentase %	Kajian Pembuatan % Kriteria
84 – 100	Sangat Suka
68 – 83	Suka
52 – 67	Biasa Saja
36 – 51	Tidak Suka
20 – 35	Sangat Tidak Suka

Sumber : Likert, 1932 dalam Widyawati 2021

9. Dokumentasi Pembuatan Tepung Hati Ayam



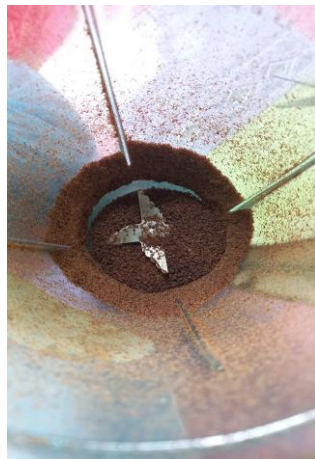
→
Marinasi hati
ayam dengan jahe



↓
Dimasukkan
kedalam oven



←
Dihaluskan
dengan
blender



↓
Tepung hati ayam



10. Dokumentasi Pembuatan Stick Kue Bawang



11. Dokumentasi Uji Organoleptik



12. Label Kemasan Stick Kue Bawang

