

**PROGRAM PENGEMBANGAN PRODUK UNGGULAN DAERAH
DIVERSIFIKASI PRODUK GELAMAI DI KANAGARIAN HARAU KECAMATAN
HARAU KABUPATEN LIMA PULUH KOTA SUMATERA BARAT**

Kasmita*, Wiwik Gusnita, Rahmi Holinesti, Dini Faisal, Lise Asnur, Pasaribu

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Email: kasmita70@yahoo.co.id; r.holinesti@gmail.com

ABSTRAK

Kecamatan Harau merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Lima Puluh Kota dimana terdapat UMKM yang memproduksi makanan khas Gelamai. Saat ini gelamai hanya dijual dalam sajian konvensional dan pengemasan yang tidak representatif, sehingga belum memiliki nilai jual tinggi sebagai produk unggulan Sumatera Barat. Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra yakni tentang modifikasi produk Gelamai hingga pengemasan untuk industri skala kecil. Kegiatan ini secara khusus bertujuan untuk Peningkatan pengetahuan yang lebih baik tentang manfaat coklat sebagai antioksidan bagi tubuh dan dikombinasikan dengan gelamai sebagai makanan spesifik dan produk unggulan Sumatera Barat, mitra mampu mengolah gelamai dan coklat menjadi berbagai varian rasa yang memenuhi persyaratan kesehatan dan keamanan pangan sehingga layak untuk dipasarkan. Dengan demikian hasil olahan gelamai yang diproduksi memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juni hingga bulan November 2018 di Jorong Lubuk Jantan, Nagari Harau, Kecamatan Harau melalui metode ceramah dan tanya jawab serta demonstrasi, latihan dan pemberian tugas dari instruktur kepada peserta pelatihan, dan bimbingan. Produk yang dihasilkan selanjutnya dilakukan uji organoleptik oleh panelis ahli untuk mengetahui kualitasnya dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Kata kunci: *Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah, Diversifikasi, Gelamai, Coklat, Kualitas.*

. PENDAHULUAN

Peningkatan ketahanan pangan adalah melakukan penganekaragaman pangan, yaitu melalui proses pengembangan produk pangan yang tidak tergantung kepada satu jenis pangan saja, tetapi terhadap bermacam-macam bahan pangan mulai dari aspek produksi, aspek pengolahan, aspek distribusi hingga aspek konsumsi pangan di tingkat rumah tangga (Deptan, 2002). Selanjutnya penganekaragaman pangan diupayakan dengan pengembangan pangan lokal yang didasarkan atas sumberdaya di daerah,

teknologi spesifik lokasi yang dikuasai oleh petani atau pengolah pangan serta kebiasaan masyarakat untuk konsumsi pangan.

Salah satu bentuk UKM yang berkembang pesat dan memberikan kontribusi besar terhadap Pendapatan Daerah Regional Bruto (PDRB) adalah UKM yang bergerak di bidang agribisnis. UKM tersebut adalah UKM yang bergerak di bidang pengolahan dan pendistribusian makanan tradisional/ makanan khas daerah, (Riaswati A, 2004). UKM yang bergerak di bidang pengolahan makanan tradisional di Kabupaten Lima

Puluh Kota yang memiliki ijin usaha pada tahun 2016 adalah sebanyak 4 unit usaha dibidang makanan tradisional. Beberapa UKM yang bergerak dibidang pengolahan makanan tradisional yang ada di Kabupaten Lima Puluh Kota antara lain usaha pengolahan produk pangan seperti pengolahan ubi atau singkong menjadi berbagai jenis, bentuk dan rasa kerupuk sanjai, karak kaliang, ganepo dan lain-lain. Juga pengolahan produk pangan lainnya seperti beras menjadi beras rendang, batiah dan gelamai.

Perkembangan pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) dalam menunjang perekonomian Indonesia yang berbasis ekonomi kerakyatan sangatlah menentukan bagi percepatan perkembangan bidang ekonomi di Indonesia. Makna dari pembangunan bidang ekonomi mengacu pada pembangunan suatu sistem yang mempunyai daya saing dan mampu berkembang secara mandiri. UMKM merupakan faktor riil yang mampu menunjukkan peran pentingnya sebagai penopang perekonomian Indonesia. Hal ini sangat jelas terlihat saat resesi global melanda dunia. Dengan mengandalkan fleksibilitas usaha dan sumber permodalan, maka usaha berskala mikro, kecil dan menengah relatif lebih mampu bertahan dibandingkan usaha dengan skala besar yang banyak dibangun di atas fondasi keuangan yang rapuh.

Kecamatan Harau merupakan salah satu

kecamatan di Kabupaten Lima Puluh Kota, letaknya diapit oleh empat kecamatan, dengan batas wilayah sebagai berikut: sebelah utara Kecamatan Pangkalan Koto Baru, sebelah selatan Kecamatan Payakumbuh, sebelah barat Kecamatan Mungka, sebelah timur Provinsi Riau, dengan luas wilayah sebesar 416,80 Km². Bersarkan topografi daerah, Kecamatan Harau relatif datar dengan ketinggian dari permukaan laut antara 500 meter hingga 700 meter. Didaerah ini terdapat 11 (sebelas) nagari. Jumlah penduduk Kecamatan Harau pada tahun 2015 sebanyak 24.577 jiwa penduduk laki-laki dan 24.784 jiwa penduduk perempuan, dan pada 2015 terdapat 12.767 rumah tangga. Kecamatan Harau memiliki 3 objek wisata yaitu Lembah Harau dan Kapalo Banda yang terletak di Nagari Harau, serta Jalan Layang Kelok Sembilan. Sebagian besar penduduk Harau bermata pencarian sebagai petani padi maupun bertani yang lain. Kecamatan Harau adalah salah satu produsen gambir terbesar di Provinsi Sumatera Barat.

Disamping itu, di Kecamatan Lembah Harau juga sudah terdapat UMKM yang memproduksi makanan khas Gelamai. Saat ini gelamai hanya dijual dalam sajian konvensional dan pengemasan yang tidak representatif, sehingga belum memiliki nilai jual tinggi sebagai produk unggulan Sumatera Barat. Selanjutnya daya dukung lainnya adalah Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan salah satu sentra kakaodi

Sumatera Barat, dimana kakao terbaik didunia berasal dari nagari Balubuih. Luas kebun Kakao di Kab Limah Puluh Kota adalah 8.600 ha dengan produksi mencapai 228 ton pertahun yang menghasilkan kakao kualitas tinggi.

Potensi produk gelamai dan kakao ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan menjadikannya berbagai macam hasil olahan makanan, yang dapat diproduksi setiap saat. Pengolahan modifikasi coklat dan gelamai yang merupakan *home based industry* merupakan salah satu agribisnis yang penting untuk dikembangkan, karena memiliki potensi sumberdaya alam dan bahan baku yang cukup tersedia dalam jumlah besar.

Masyarakat yang berada di Kabupaten Lima Puluh Kota khususnya di daerah Kecamatan Harau memiliki potensi sebagai penunjang ekonomi kerakyatan. Sumberdaya alam sekitar seharusnya dapat dimanfaatkan dan dikembangkan dengan baik. Namun karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan, membuat masyarakat memiliki ruang yang sempit untuk mengembangkan perekonomiannya. UMKM seharusnya menjadi penopang perekonomian kerakyatan dalam masa-masa sulitnya perekonomian bangsa. Oleh karena itu dengan adanya sentuhan pengetahuan, kemampuan mereka dalam memodifikasi produk unggulan gelamai dengan mengkombinasinya dengan olahan komoditi kakao akan lebih berkembang dan

menjadikan sumber ekonomi baru di tengah masyarakat Kecamatan Harau.

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan di atas dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

- a. Masih rendahnya pengetahuan masyarakat penghasil gelamai tentang *diversifikasi produk dan repackaging* yang dapat diaplikasikan pada produk gelamai yang selama ini sudah menjadi produk unggulan ditingkat provinsi. Saat ini pelaku usaha gelamai hanya memproduksi gelamai dengan varian rasa original dan rasa durian. Hal ini menyebabkan rendahnya minat pembeli untuk membeli produk gelamai sehingga kontribusi pendapatan usaha (*revenue*) dari produk gelamai masih terbilang rendah.
- b. Belum terampilnya masyarakat penghasil gelamai dalam *diversifikasi produk dan repackaging* hingga siap untuk dipasarkan. Pengolahan dan pengemasan gelamai yang dilakukan mitra saat ini, hanya dijual dalam ukuran besar dan hanya memiliki 2 varian rasa. Belum adanya pengetahuan mengenai teknologi pengemasan dan penyimpanan makanan yang baik sehingga belum memenuhi persyaratan keamanan makanan, merupakan salah satu kendala mitra dalam menjual produk gelamai selama ini. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Produk Mitra Sebelum Pelatihan

- c. Penjualan baru dilakukan dengan cara memasarkan di outlet/ toko kepada konsumen (*offline selling*). Sudah selayaknya produksi gelamai ini memasuki pasar yang lebih luas dengan menjangkau pasar wisatawan mengingat Lembah Harau sebagai salah satu destinasi unggulan yang berada di Kecamatan Harau, serta mampu menjangkau pangsa pasar diluar Kab 50 Kota melalui pemasaran *online*. Hal ini dimungkinkan karena di daerah ini mitra belum memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam memasarkan produk mereka secara *online*.
- d. Produk olahan yang dihasilkan oleh unit pengolahan skala kecil masih jauh dari ketentuan sistem mutu nasional. Pengolahan gelamai yang dilakukan mitra selama ini belum berdasarkan kepada ketentuan sistem mutu nasional. Mereka hanya melakukan pengolahan secara turun temurun. Belum adanya pengetahuan tentang persyaratan dalam pengolahan makanan seperti gelamai, sehingga belum dapat dikatakan memenuhi persyaratan hygiene dalam pengolahan makanan. Disamping itu perlu diterapkan

manajemen usaha yang baik di segala bidang, seperti manajemen produksi, mutu/kualitas, pemasaran dan keuangan. Sehingga usaha yang dibangun dapat berjalan di bawah sistem manajemen yang profesional.

METODOLOGI

Usaha meningkatkan kualitas hidup manusia (*people quality of life*) terus diupayakan, baik oleh pemerintah maupun pihak perguruan tinggi. Namun usaha tersebut masih belum memperoleh hasil yang memuaskan serta merata dan holistik. Oleh sebab itu program-program yang menunjang pengetahuan dan keterampilan berbasis pelatihan langsung dengan praktisi sangat perlu diberikan secara kontinu dan berkelanjutan, yang sekaligus dapat meningkatkan kualitas hidup masyarakat tersebut.

Terkait dengan hal tersebut dirasa perlu untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok pengusaha Gelamai dalam upaya peningkatan kualitas produk. Supaya tujuan dapat tercapai secara maksimal, maka dalam pelaksanaan pengabdian bagi masyarakat digunakan metode yang bervariasi yaitu :

1. Metode ceramah dan tanya jawab

Metode ini digunakan untuk menjelaskan pengetahuan dan meningkatkan kualitas produk olahan peserta berdasarkan jenis keterampilan yang telah diberikan pada tahap sebelumnya. Dalam ceramah, akan disampaikan beberapa materi yaitu:

- a. Pengetahuan gizi, meliputi: manfaat gelamai dan coklat bagi tubuh
 - b. Keamanan Pangan, meliputi:
 - Teknologi pengolahan makanan yang baik.
 - Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian makanan.
 - Standarisasi penggunaan bahan tambahan pangan (BTP)
 - Teknologi penyimpanan dan pengemasan makanan yang baik.
 - c. Menghitung biaya produksi
Terkait dengan metode ceramah yang dilakukan, Tim pengabdian masyarakat secara bergantian memberikan penjelasan terkait dengan materi-materi yang telah diuraikan di atas. Mitra dalam hal ini berperan dalam penyediaan tempat serta berkoordinasi dengan tim dalam pengaturan waktu pelaksanaan program.
2. Metode demonstrasi dan pemberian tugas
Metode ini digunakan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra dalam hal :
 - a. Persiapan peralatan dan bahan baku serta bahan tambahan yang akan digunakan dalam proses produksi.
 - b. Peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah produk dengan bahan baku gelamai menjadi produk yang dimodifikasi/ dikombinasikan dengan coklat atau perisa lainnya
- dengan kualitas yang lebih baik.
Diantaranya :
- *Chocolate GelamaiCaramello*
 - *Chocolate Gelamai Green Tea*
 - *Chocolate Gelamai Rice Crispy*
- d. Peserta mampu mengaplikasikan teknologi pengemasan dan penyimpanan yang baik terhadap produk-produk yang telah dihasilkan.
 - e. Peserta mampu menerapkan manajemen usaha yang baik dengan membentuk suatu wadah untuk memasarkan produk di suatu lokasi yang strategis dan representatif (*offline*) dan mampu memasarkan secara *online*.
3. Demonstrasi dan pemberian tugas merupakan kegiatan inti dalam program ini. Tim bersama dengan anggota mitra bekerja bersama-sama selama proses produksi berlangsung. Demonstrasi yang dilakukan instruktur akan diikuti oleh anggota mitra sesuai dengan lembar kerja (*job sheet*) yang telah diberikan sebelumnya. Partisipasi mitra dalam hal ini, selain menyediakan tempat untuk pelatihan, mereka juga membantu dalam penyediaan bahan baku, berupa gelamai.
 4. Bimbingan
Bimbingan dilakukan terkait dengan pengurusan izin produksi (nomor registrasi) dan legalitas produk, yang akan diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten 50 Kota. Hal ini sangat penting karena, produk yang telah

dilatihkan, nantinya akan dilanjutkan mitra untuk memproduksi bersama anggota yang tergabung dalam beberapa kelompok usaha. Dalam hal ini tim akan membimbing mitra dalam proses pengurusan izin produksi. Disamping itu tim juga memberikan bimbingan dalam pengurusan hak paten terhadap produk yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh Perguruan Tinggi bertujuan untuk mengembangkan dan mensukseskan pembangunan menuju tercapainya masyarakat yang maju, adil dan makmur. Oleh sebab itu di dalam pelaksanaannya diupayakan agar dapat memecahkan masalah-masalah masyarakat. Dengan demikian pengabdian kepada masyarakat harus diarahkan kepada kegiatan-kegiatan yang dampak dan manfaatnya dapat secara langsung dirasakan oleh masyarakat (mitra) yang bersangkutan. Upaya ini dapat dilakukan terlebih dahulu dengan suatu pemikiran atau mengkaji ulang hal-hal yang ditemui pada saat kegiatan, pengembangan dan menyebarkan IPTEKS.

Sehubungan dengan dasar pemikiran di atas maka luaran di capai secara umum adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra yakni tentang modifikasi produk berbahan baku gelamai hingga pengemasan untuk industri skala kecil. Secara khusus luaran yang dicapai setelah

program ini terlaksana adalah :

1. Peningkatan pengetahuan yang lebih baik tentang manfaat coklat sebagai antioksidan bagi tubuh dan dikombinasikan dengan gelamai sebagai makanan spesifik dan produk unggulan Sumatera Barat.
2. Mitra mampu mengolah gelamai dan coklat menjadi berbagai varian rasa yang memenuhi persyaratan kesehatan dan keamanan pangan sehingga layak untuk dipasarkan. Dengan demikian hasil olahan gelamai yang diproduksi memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Spesifikasi produk olahan yang akan dihasilkan adalah sebagai berikut :

a. *Chocolate Gelamai Caramello*

Produk ini merupakan kombinasi coklat praline rasa karamel dengan isian gelamai. Produk ini dikemas dalam bentuk kemasan yaitu: *cocholate bar* (batangan) yang dikemas dengan menggunakan *transparant mika box*, kemudian dibungkus dalam *paper bag*. Kemasan coklat varian ini dikemas dengan berbagai macam ukuran berat (100,250, 500 gram). Produk ini dapat disimpan pada suhu 15 – 21⁰C selama lebih kurang 2 bulan.

b. *White Chocolate Gelamai*

Produk ini merupakan kombinasi coklat praline rasa *green tea* dengan isian gelamai. Produk ini dikemas dalam bentuk kemasan yaitu:

cocholate bar (batangan) yang dikemas dengan menggunakan *transparant mika box*, kemudian dibungkus dalam *paper bag*. Kemasan coklat varian ini dikemas dengan berbagai macam ukuran berat (100,250, 500 gram). Produk ini dapat disimpan pada suhu 15 – 21⁰C selama lebih kurang 2 bulan. Hasil kegiatan ini, dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Produk Gelamai Coklat Yang Dihasilkan Setelah Pelatihan

3. Mitra mendapatkan sumber pendapatan baru sehingga tidak bergantung penjualan produk gelamai saja. Hal ini dapat meningkatkan ekonomi mitra secara bertahap dan mengurangi pengangguran. Mitra telah dapat memasarkan produk yang dihasilkan pada acara bazar di Universitas Negeri Padang dan Hote Pangeran Padang, maupun kegiatan lainnya. Kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan Bazar Untuk Pemasaran Produk Gelamai Coklat

4. Kelayakan produksi dan legalitas produksi yang ditandai dengan terdaptarnya produk mitra di Dinas Kesehatan Kab 50 Kota, memungkinkan mitra memperluas sistem pemasaran dan menjangkau konsumen yang lebih luas. Jika selama ini produk mereka hanya sebatas dijual di outlet/toko, sekarang diharapkan mampu memasuki pasar modern maupun outlet tertentu yang menjual produk makanan.
5. Mitra dapat menjadi kader dan melanjutkan kegiatan ini pada kelompok masyarakat lainnya.
6. Berdasarkan uji organoleptik yang dilaksanakan, diketahui bahwa gelamai coklat memiliki kualitas yang baik. Penelis ahli yang dilibatkan dalam proses uji organoleptik menyatakan bahwa gelamai coklat memiliki bentuk seragam, warna coklat atau putih (tergantung bahan bakunya coklat hitam atau coklat

putih), aroma harum, tekstur lembut, serta beraroma harum.

KESIMPULAN

Setelah melakukan kegiatan ini, mitra telah mengetahui manfaat coklat untuk kesehatan, meningkatkan variasi produk gelamai menjadi gelamai coklat yang memiliki nilai ekonomis tinggi, serta mampu mengemas dan memasarkan produk yang dihasilkan, pada berbagai kegiatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LP2M Universitas Negeri Padang yang telah memberikan dana kegiatan Pengabdian Masyarakat ini melalui program PNPB (BLU) UNP 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab, Subagyo. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alwi, Hasan. 2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Agus, Suyanto. 2006. "Pewarna Pangan". *Ebookpangan*. Jawa Tengah: Teknologi Pangan-Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anni, Faridah, dkk. 2008. *Patiseri jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Anonim. 2012. "Mengintip Kandungan Senyawa Santan dan Kelapa". www.dapurherbal.co.id, Diakses 2 November 2017.
- Anonim. 2014. "Semua Tentang Cake". www.blogdetik.co.id, diakses 17 Januari 2018.
- Bimo, Prasetyo. 2017. "Bukan Cuma Rendang Ini Dia 4 Makanan Khas Ranah Minang Yang Enaknya Juara". www.takaitu.blogspot.id, Diakses 17 Januari 2018.
- Depdikbud RI. 2011. *Buku Pedoman Tugas Akhir/Skripsi*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Desi, Juliani. 2013. "Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Lipolitik dari Mikroorganisme Pencemar *Galamai*". *Skripsi*. Padang: FTP-UNAND.
- Faradita, Wijayanti. 2012. "Pembuatan Permen Coklat Praline dengan Filler Permen Jelly Nanas". *Skripsi*. Makasar: Fakultas Pertanian-Universitas Hasanuddin.
- Frengki, Pangaribuan. 2009. "Aneka Jenis Kue dan Roti Yang Diolah Pada Bagian Pastry Di Hotel Soechi International Medan". *Kertas Karya*. Medan: Fakultas Sastra-Universitas Sumatera Utara.
- Grace, Sidharta. 2013. "Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada De East Bakery Gajah Mada Plaza". *Tugas Akhir*. Jakarta: Bina Nusantara.
- Handayani, Titin Hera Widi. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Heryani, Hesty. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Marida, Dewi. 2012. "Pembuatan Aneka Cake Dari Tepung Ketan Hitam". *Thesis*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Marleen dan Sarifah, 2009. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widaya Padjajaran.
- Maya, Dewi Resmi Nur'aeni. 2016. "Kajian Organoleptik dan Fisiko Kimia Olahan Coklat Rasa Jahe dengan *Tempering* dan Tanpa *Tempering*". *Tugas Akhir*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Mody, Lempang. 2012. *Pohon Aren dan Manfaat Produksinya*. Makasar: Balai Penelitian Kehutanan.
- Pricilia, Alexandra Kusumadewi. 2013. "Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Di *Junior Steak & Ribs* Restoran". *Skripsi*. Jakarta: Binus University.
- Puspa Pratiwi. 2012. "Penanganan Bahan Baku Pastry dan Bakery dalam Upaya Mempertahankan Standar Kualitas Di Hotel J.W Marriot Medan". *Kertas Karya*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

- Rini, Wulandari. 2012. Kreasi Olahan Coklat. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Sjahmien, Moehyi. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata.
- Slettengren, Katarina.S. 2010. “*Crack Formation In Chocolate Pralines*”*Thesis*. Sweeden: *Chalmers University Of Technology*.
- Susanti. 2012.”Studi Pembuatan *Dark* Coklat Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*zingiberofficinale*) Sebagai Bahan Pengisi” Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin
- Sutomo. 2006. Analisis Makanan. Jakarta:PT Kawan Pustaka
- Tibbals, Kirsten. 2017. ”Stunning Chocolate”. www.instagram.com, diakses 17 Januari 2018.
- Triana, Noor Edwina. “Metodologi Penelitian Kuantitatif Teori dan Hasil Penelitian”*ebook*. Yogyakarta: Mercubuana.
- Wulan, Gurit. 2016. “Tips Memilih Coklat Batangan Yang Baik dan Benar”. www.blogdetik.co.id, diakses 17 Januari 2018.
- Yuti, Regawati. 2002. Praktis dan Cantik Membuat Kreasi Coklat. Jakarta: Puspa Swara.