

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Sensori Susu Nabati Berbasis Kentang Kedelai

FORMULIR UJI SENSORI PRODUK SUSU NABATI BERBASIS KENTANG DAN KEDELAI

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Dihadapan anda terdapat 6 sampel susu. Dimohon untuk memberikan penilaian terhadap ke 6 sampel susu tersebut dimulai dari parameter warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall*. Penilaian dilakukan secara berurutan dari kanan ke kiri. Berilah tanda centang (v) sesuai tingkat kesukaan anda pada formulir dibawah ini :

1. Penilaian Warna

Penilaian	Kode Produk Susu Kentang Kedelai					
	352	473	688	037	727	844
Amat Sangat Suka						
Sangat Suka						
Suka						
Cukup Suka						
Tidak Suka						
Sangat Tidak Suka						

2. Penilaian Aroma

Penilaian	Kode Produk Susu Kentang Kedelai					
	325	473	688	037	727	844
Amat Sangat Suka						
Sangat Suka						
Suka						
Cukup Suka						
Tidak Suka						
Sangat Tidak Suka						

3. Penilaian Rasa

Penilaian	Kode Produk Susu Kentang Kedelai					
	325	473	688	037	727	844
Amat Sangat Suka						
Sangat Suka						
Suka						
Cukup Suka						
Tidak Suka						
Sangat Tidak Suka						

4. Penilaian *Tekstur*

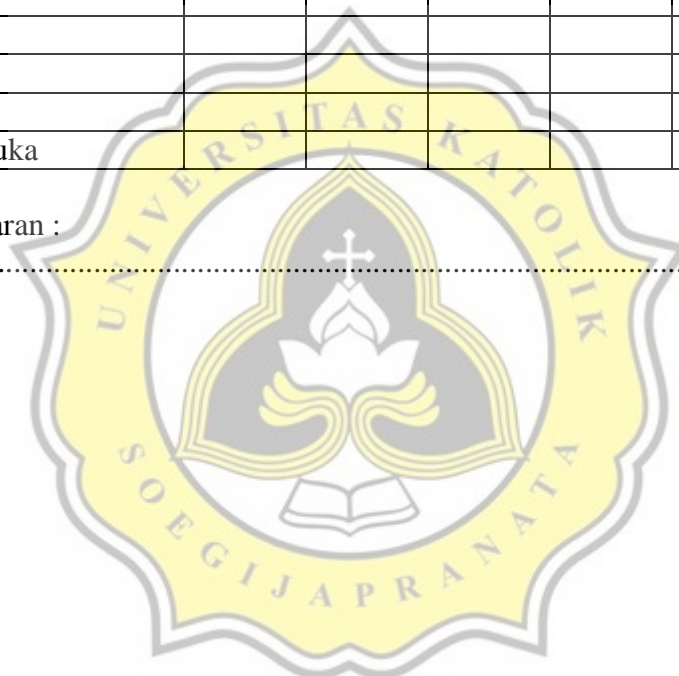
Penilaian	Kode Produk Susu Kentang Kedelai					
	325	473	688	037	727	844
Amat Sangat Suka						
Sangat Suka						
Suka						
Cukup Suka						
Tidak Suka						
Sangat Tidak Suka						

5. *Overall*

Penilaian	Kode Produk Susu Kentang Kedelai					
	325	473	688	037	727	844
Amat Sangat Suka						
Sangat Suka						
Suka						
Cukup Suka						
Tidak Suka						
Sangat Tidak Suka						

Komentar dan Saran :

.....



Lampiran 2. Worksheet Uji Ranking Hedonik

WORKSHEET UJI RANKING HEDONIK

Tanggal Uji : 19 Januari 2020

Jenis Sampel : Susu Kentang Kedelai

Identifikasi sampel:

Susu Kentang 100%, Kedelai 0%

Susu Kentang 75%, Kedelai 25%

Susu Kentang 50%, Kedelai 50%

Susu Kentang 25%, Kedelai 75%

Susu Kedelai 100%

Susu Sapi 100%

Kode

A

B

C

D

E

F

Kode kombinasi urutan penyajian sampel:

ABCDEF = 1	ABCDEF = 7	ABCDEF = 13	ABCDEF = 19	ABCDEF = 25
ABEFCD = 2	ABEFCD = 8	ABEFCD = 14	ABEFCD = 20	ABEFCD = 26
CDABEF = 3	CDABEF = 9	CDABEF = 15	CDABEF = 21	
CDEFAB = 4	CDEFAB = 10	CDEFAB = 16	CDEFAB = 22	
EFABCD = 5	EFABCD = 11	EFABCD = 17	EFABCD = 23	
EFCDAB = 6	EFCDAB = 12	EFCDAB = 18	EFCDAB = 24	

Penyajian:

Booth	Panelis	Kode Sampel urutan penyajian		
I	1,11,21	325 473 688 037 727 844 ¹	800 640 852 101 482 232 ¹¹	909 779 203 472 026 956 ²¹
II	2,12,22	215 653 900 004 628 963 ²	902 116 827 323 450 960 ¹²	346 019 380 908 324 674 ²²
III	3,13,23	097 873 369 936 867 572 ³	539 730 194 899 235 730 ¹³	937 592 435 306 875 589 ²³
IV	4,14,24	108 512 725 974 269 853 ⁴	492 297 074 694 274 104 ¹⁴	117 375 294 456 059 538 ²⁴
V	5,15,25	333 610 923 742 468 226 ⁵	036 304 555 669 274 104 ¹⁵	664 284 193 456 059 538 ²⁵
I	6,16,26	037 727 844 103 031 130 ⁶	101 482 232 111 198 189 ¹⁶	472 026 956 980 089 091 ²⁶

Rekap kode sampel:

Sampel A	325 800 909 215 902 346 097 539 973 108 492 117 333 036 664 037 101 472
Sampel B	473 640 779 653 116 019 873 730 592 512 297 375 610 304 284 727 482 026
Sampel C	688 852 203 900 827 380 369 194 435 725 074 294 923 555 193 844 232 956
Sampel D	037 101 472 004 323 908 936 899 306 974 694 456 742 669 456 103 111 980
Sampel E	727 482 026 628 450 324 867 235 875 269 274 059 468 274 059 031 198 089
Sampel F	844 232 956 963 960 674 572 730 589 853 104 538 226 104 538 130 189 091

Lampiran 3. Tabulasi Hasil Uji Sensori Susu Nabati Berbasis Kentang Kedelai

Panelis	325					473					688					037					727					844				
	W	A	R	T	O	W	A	R	T	O	W	A	R	T	O	W	A	R	T	O	W	A	R	T	O	W	A	R	T	O
1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	3	4	3	3	3	4	5	4	4	4	5	6	6	5	6	6	3	5	6	5
2	1	5	1	1	1	2	4	3	2	2	3	2	2	3	3	5	3	5	4	4	4	6	6	5	6	6	1	4	6	5
3	1	1	3	4	1	2	3	1	3	3	3	4	4	2	4	6	5	5	1	5	5	6	6	5	6	4	2	2	6	2
4	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	4	3	4	4	5	3	5	5	6	6	6	6	6	5	4	5	4
5	1	2	1	1	1	2	3	5	5	5	3	5	3	4	2	5	6	2	2	4	4	4	4	3	3	6	1	6	6	6
6	1	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3	4	2	6	4	4	3	4	5	6	5	5	5	4	5	6	6	6
7	1	1	1	1	1	2	4	3	4	2	3	2	2	5	3	4	5	6	2	4	6	6	5	3	6	5	3	4	6	5
8	1	1	1	4	1	2	5	2	3	2	4	4	4	2	4	5	3	3	1	3	3	6	6	6	6	6	2	5	5	5
9	1	1	1	3	1	2	5	2	2	4	3	4	4	1	3	6	2	5	4	2	5	6	6	5	5	4	3	3	6	6
10	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	6	6	6	6	6
11	1	5	1	1	1	2	1	2	2	2	3	2	3	3	3	4	3	4	4	4	6	6	6	6	6	5	4	5	5	5
12	1	6	5	1	1	2	3	4	4	3	3	4	2	3	4	5	2	6	6	6	6	5	3	5	5	4	1	1	2	2
13	1	2	2	5	1	2	3	1	4	2	3	4	3	6	3	4	1	5	1	4	6	6	6	2	6	5	5	4	3	5
14	1	1	4	4	4	2	2	1	1	1	3	3	2	2	2	4	4	3	3	3	5	6	6	6	6	6	5	5	5	5
15	1	3	2	3	1	2	2	1	4	2	3	1	3	2	3	5	5	4	1	6	6	6	6	5	4	4	4	5	6	5
16	1	1	3	4	2	2	3	4	5	4	6	6	6	3	6	4	2	1	2	3	5	5	2	1	1	3	4	5	6	5
17	1	5	1	1	1	2	4	2	2	3	4	3	3	5	4	5	2	4	4	5	3	1	5	3	2	6	6	6	6	6
18	1	2	1	4	1	2	1	4	3	2	4	4	2	2	4	3	3	3	1	3	5	6	5	5	5	6	5	6	6	6
19	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	5	4	4	4	4	4	6	5	5	5	6	5	6	6	6
20	1	1	1	1	1	2	5	3	4	2	4	4	4	5	4	5	6	5	2	5	3	2	2	3	3	6	3	6	6	6
21	1	1	5	5	1	2	5	4	3	2	5	6	2	2	3	4	4	1	1	4	3	2	3	4	5	6	3	6	6	6
22	1	1	1	1	1	2	2	4	2	2	3	3	3	4	4	6	4	5	3	3	5	5	6	6	6	4	6	2	5	5
23	1	1	1	1	1	2	2	3	2	2	3	3	4	3	3	4	4	5	1	5	5	6	6	6	6	6	5	2	5	4
24	1	1	1	3	1	2	3	2	4	2	3	4	3	5	3	6	5	5	2	5	5	6	6	1	6	4	2	4	6	4
25	1	1	3	2	1	2	2	2	4	3	3	3	1	3	5	4	4	5	1	4	5	6	6	6	6	6	5	4	5	2
26	1	2	1	2	1	2	4	3	4	4	5	3	2	3	2	4	5	5	1	3	3	6	6	6	6	6	1	4	5	5

Keterangan :
W = Warna
A = Aroma
R = Rasa
T = Tekstur
O = Overall

1 = Amat Sgt Suka
2 = Sangat Suka
3 = Suka
4 = Cukup Suka
5 = Tidak Suka
6 = Sgt Tidak Suka

325 = 100% Potato
473 = 75%P : 25%S
688 = 50%P : 50%S
037 = 25%P : 75%S
727 = Soymilk
844 = Cow milk

Lampiran 4. Data Hasil Uji Proksimat Susu Nabati Berbasis Kentang Kedelai

a. Kadar Air

Formulasi	Pengulangan	Kadar Air	Rerata	SD
Kentang 100%	1	92,465	92,408	0,049
	2	92,358		
	3	92,375		
Kentang 75% Kedelai 0%	1	89,345	89,342	0,100
	2	89,240		
	3	89,440		
Kentang 50% Kedelai 50%	1	87,035	86,987	0,045
	2	86,945		
	3	86,980		
Kentang 25% Kedelai 75%	1	84,500	84,492	0,058
	2	84,430		
	3	84,545		
Kedelai 100%	1	81,903	82,084	0,157
	2	82,190		
	3	82,158		
Sapi	1	89,090	88,372	0,718
	2	88,370		
	3	87,655		

b. Kadar Abu

Formulasi	Pengulangan	Kadar Abu	Rerata	SD
Kentang 100%	1	0,180	0,133	0,049
	2	0,170		
	3	0,160		
Kentang 75% Kedelai 0%	1	0,200	0,267	0,012
	2	0,220		
	3	0,210		
Kentang 50% Kedelai 50%	1	0,360	0,372	0,011
	2	0,362		
	3	0,370		
Kentang 25% Kedelai 75%	1	0,600	0,580	0,020
	2	0,580		
	3	0,500		
Kedelai 100%	1	0,560	0,573	0,061
	2	0,600		
	3	0,740		
Sapi	1	0,360	0,360	0,040
	2	0,400		
	3	0,320		

c. Kadar Protein

Formulasi	Pengulangan	Kadar Protein	Rerata	SD
Kentang 100%	1	0,528	0,572	0,039
	2	0,587		
	3	0,601		
Kentang 75% Kedelai 0%	1	1,828	1,767	0,091
	2	1,809		
	3	1,664		
Kentang 50% Kedelai 50%	1	3,087	3,190	0,091
	2	3,223		
	3	3,260		
Kentang 25% Kedelai 75%	1	5,374	5,314	0,081
	2	5,344		
	3	5,223		
Kedelai 100%	1	6,647	6,456	0,166
	2	6,341		
	3	6,381		
Sapi	1	4,461	4,738	0,092
	2	4,823		
	3	4,750		

d. Kadar Lemak

Formulasi	Pengulangan	Kadar Lemak	Rerata	SD
Kentang 100%	1	0,565	0,587	0,060
	2	0,655		
	3	0,541		
Kentang 75% Kedelai 0%	1	0,863	0,917	0,054
	2	0,970		
	3	0,919		
Kentang 50% Kedelai 50%	1	1,219	1,303	0,073
	2	1,350		
	3	1,341		
Kentang 25% Kedelai 75%	1	2,356	2,386	0,029
	2	2,413		
	3	2,389		
Kedelai 100%	1	1,989	1,964	0,022
	2	1,959		
	3	1,945		
Sapi	1	2,782	2,795	0,015
	2	2,791		
	3	2,812		

e. Kadar Karbohidrat

Formulasi	Pengulangan	Karbohidrat	Rerata	SD
Kentang 100%	1	6,302	6,299	0,045
	2	6,253		
	3	6,343		
Kentang 75% Kedelai 0%	1	7,704	7,707	0,009
	2	7,701		
	3	7,717		
Kentang 50% Kedelai 50%	1	8,298	8,148	0,134
	2	8,107		
	3	8,039		
Kentang 25% Kedelai 75%	1	7,210	7,229	0,017
	2	7,233		
	3	7,243		
Kedelai 100%	1	8,941	8,923	0,041
	2	8,950		
	3	8,877		
Sapi	1	3,127	3,735	0,631
	2	3,696		
	3	4,383		

f. Kadar Serat Kasar

Formulasi	Pengulangan	Serat Kasar	Rerata	SD
Kentang 100%	1	0,675	0,652	0,052
	2	0,677		
	3	0,619		
Kentang 75% Kedelai 0%	1	1,171	1,160	0,093
	2	1,197		
	3	1,150		
Kentang 50% Kedelai 50%	1	1,970	1,835	0,063
	2	1,915		
	3	1,936		
Kentang 25% Kedelai 75%	1	2,339	2,194	0,073
	2	2,256		
	3	2,200		
Kedelai 100%	1	2,957	2,851	0,102
	2	2,929		
	3	2,899		
Sapi	1	0,033	0,050	0,027
	2	0,040		
	3	0,025		

g. Aktivitas Antioksidan

Formulasi	Pengulangan	Antioksidan	Rerata	SD
Kentang 100%	1	31,350	32,640	1,617
	2	32,048		
	3	31,800		
Kentang 75% Kedelai 0%	1	54,790	47,193	0,158
	2	54,502		
	3	54,613		
Kentang 50% Kedelai 50%	1	70,188	65,589	0,358
	2	70,234		
	3	70,293		
Kentang 25% Kedelai 75%	1	34,890	33,805	0,793
	2	34,173		
	3	34,500		
Kedelai 100%	1	50,900	53,433	1,833
	2	50,705		
	3	50,797		
Sapi	1	3,890	7,052	1,211
	2	3,699		
	3	3,581		

h. Kadar Kalsium

Formulasi	Pengulangan	Kalsium	Rerata	SD
Kentang 100%	1	2,299	2,291	0,094
	2	2,282		
	3	2,298		
Kentang 75% Kedelai 0%	1	2,863	2,815	0,011
	2	2,869		
	3	2,834		
Kentang 50% Kedelai 50%	1	3,746	3,740	0,031
	2	3,756		
	3	3,749		
Kentang 25% Kedelai 75%	1	4,717	4,713	0,025
	2	4,745		
	3	4,759		
Kedelai 100%	1	4,254	4,224	0,039
	2	4,231		
	3	4,202		
Sapi	1	3,988	3,857	0,086
	2	3,977		
	3	3,994		

Lampiran 5. Hasil Pengolahan Data Perangkat SPSS 13.0 Uji Normalitas

1. Uji Fisikokimia

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Kadar Air	,128	18	,200*	,933	18	,218
Kadar Abu	,138	18	,200*	,936	18	,248
Kadar Protein	,177	18	,140	,916	18	,108
Kadar Lemak	,148	18	,200*	,908	18	,079
Karbohidratfixsqr	,112	18	,200*	,958	18	,557
Kadar Serat Kasar	,128	18	,200*	,939	18	,276
Kadar Antioksidan	,154	18	,200*	,914	18	,103
Kadar Kalsium	,215	18	,027	,908	18	,078

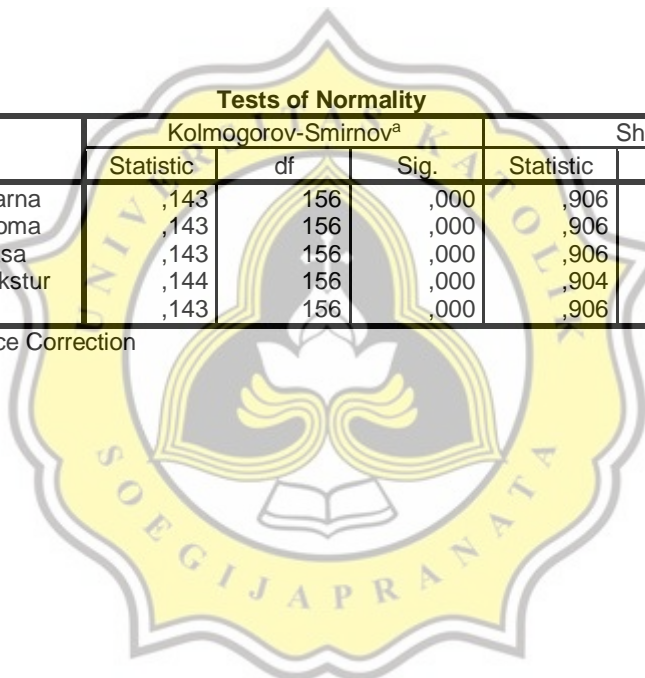
*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

2. Uji Sensori

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Tingkat Kesukaan Warna	,143	156	,000	,906	156	,000
Tingkat Kesukaan Aroma	,143	156	,000	,906	156	,000
Tingkat Kesukaan Rasa	,143	156	,000	,906	156	,000
Tingkat Kesukaan Tekstur	,144	156	,000	,904	156	,000
Overall	,143	156	,000	,906	156	,000

a. Lilliefors Significance Correction



Lampiran 6. Hasil Analisis *One Way ANOVA* dengan Uji *Tukey*

1. Uji Fisikokimia

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Air	Between Groups	199,814	5	39,963	430,168	,000
	Within Groups	1,115	12	,093		
	Total	200,929	17			
Kadar Abu	Between Groups	,455	5	,091	89,469	,000
	Within Groups	,012	12	,001		
	Total	,467	17			
Kadar Protein	Between Groups	75,166	5	15,033	1496,045	,000
	Within Groups	,121	12	,010		
	Total	75,286	17			
Kadar Lemak	Between Groups	11,214	5	2,243	1004,840	,000
	Within Groups	,027	12	,002		
	Total	11,241	17			
karbohidrat	Between Groups	50,148	5	10,030	144,120	,000
	Within Groups	,835	12	,070		
	Total	50,983	17			
Kadar Serat Kasar	Between Groups	16,028	5	3,206	606,853	,000
	Within Groups	,063	12	,005		
	Total	16,092	17			
Kadar Antioksidan	Between Groups	6195,337	5	1239,067	903,827	,000
	Within Groups	16,451	12	1,371		
	Total	6211,788	17			
Kadar Kalsium	Between Groups	12,128	5	2,426	752,450	,000
	Within Groups	,039	12	,003		
	Total	12,167	17			

Uji Tukey

Kadar Air

Tukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
Kedelai 100%	3	82,08367					
Kentang 25% Kedelai 75%	3		84,49167				
Kentang 50% Kedelai 50%	3			86,98667			
Sapi	3				88,37167		
Kentang 75% Kedelai 25%	3					89,34167	
Kentang 100%	3						92,40833
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Kadar AbuTukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Kentang 100%	3	,13333			
Kentang 75% Kedelai 25%	3		,26667		
Sapi	3			,36000	
Kentang 50% Kedelai 50%	3			,37200	
Kedelai 100%	3				,57333
Kentang 25% Kedelai 75%	3				,58000
Sig.		1,000	1,000	,997	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Kadar ProteinTukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
Kentang 100%	3	,57200					
Kentang 75% Kedelai 25%	3		1,76700				
Kentang 50% Kedelai 50%	3			3,19000			
Sapi	3				4,73800		
Kentang 25% Kedelai 75%	3					5,31367	
Kedelai 100%	3						6,45633
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Kadar LemakTukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
Kentang 100%	3	,58700					
Kentang 75% Kedelai 25%	3		,91733				
Kentang 50% Kedelai 50%	3			1,30333			
Kedelai 100%	3				1,96433		
Kentang 25% Kedelai 75%	3					2,38600	
Sapi	3						2,79500
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

karboTukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
Sapi	3	3,73533				
Kentang 100%	3		6,29933			
Kentang 25% Kedelai 75%	3			7,22867		
Kentang 75% Kedelai 25%	3			7,70733	7,70733	
Kentang 50% Kedelai 50%	3				8,14800	
Kedelai 100%	3					8,92267
Sig.		1,000	1,000	,296	,373	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Kadar Serat KasarTukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
Sapi	3	,05033					
Kentang 100%	3		,65233				
Kentang 75% Kedelai 25%	3			1,15500			
Kentang 50% Kedelai 50%	3				1,83467		
Kentang 25% Kedelai 75%	3					2,19400	
Kedelai 100%	3						2,84967
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Kadar AntioksidanTukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
Sapi	3	7,05200				
Kentang 100%	3		32,64033			
Kentang 25% Kedelai 75%	3		33,80500			
Kentang 75% Kedelai 25%	3			47,19333		
Kedelai 100%	3				53,43333	
Kentang 50% Kedelai 50%	3					65,58933
Sig.		1,000	,820	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Kadar Kalsium

Tukey HSD^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
Kentang 100%	3	2,29100				
Kentang 75% Kedelai 25%	3		2,81500			
Kentang 50% Kedelai 50%	3			3,74033		
Sapi	3			3,85667		
Kedelai 100%	3				4,22367	
Kentang 25% Kedelai 75%	3					4,71300
Sig.		1,000	1,000	,196	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.



Lampiran 7. Hasil Uji *Kruskal Wallis* dan Uji Lanjutan *Man Witney*Test Statistics^{a,b}

	Tingkat Kesukaan Warna	Tingkat Kesukaan Aroma	Tingkat Kesukaan Rasa	Tingkat Kesukaan Tekstur	Overall
Chi-Square	126,254	54,846	74,159	67,814	99,001
Df	5	5	5	5	5
Asymp. Sig.	,000	,000	,000	,000	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan





6.94% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #12336305

5301615-651510PENDAHULUAN Latar Belakang Susu merupakan bahan pangan yang berperan penting bagi tumbuh kembang manusia. Pada dasarnya susu dikategorikan menjadi 2 jenis yaitu susu hewani dan susu nabati. Sebagian besar masyarakat Indonesia lebih banyak mengkonsumsi susu hewani (susu sapi) dibandingkan susu nabati. Kementerian Perikanan menyatakan bahwa konsumsi susu sapi masyarakat Indonesia pada tahun 2017-2020 mengalami peningkatan rata-rata 5% pertahun sehingga kebutuhan susu sapi pada tahun 2019 mencapai 1,10 juta ton dan 2020 mencapai 1,14 juta ton. (Agustina, 2016). Pada tahun 2019 produksi susu nasional hanya mencapai 909,64 ribu ton (BPS, 2018c). Hal ini menunjukkan bahwa produksi susu sapi dalam negeri baru dapat memenuhi sekitar 21% dari konsumsi nasional, sedangkan 79% masih impor. Susu alternatif yang berasal dari bahan-bahan lokal dapat menjadi salah satu solusi dalam memenuhi kebutuhan susu sapi di Indonesia. Nutrisi yang terkandung di dalam susu sapi lebih lengkap dibandingkan susu nabati namun bukan berarti nutrisi dalam susu nabati tidak mampu memenuhi gizi masyarakat. Berdasarkan berbagai macam jenis susu nabati yang telah diteliti, susu nabati yang kandungan proteinnya hampir setara dengan susu sapi adalah susu kedelai (Bridges, 2018). Bahkan diketahui bahwa kandungan kalsium dalam susu kedelai (299 mg) lebih

REPORT CHECKED AUTHOR PAGE
#1233630526 JAN 2021, 11:54 AM ANDRE KURNIAWAN 1 OF 37