

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*: Vol. 36, No. 2. Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/12860/9188>
- Amri, E., & Putri, P. (2014). Pembuatan mocaf (modified cassava flour) dengan proses fermentasi menggunakan beberapa jenis ragi. *Jurnal Pelangi*: Vol. 6 No.2. Diakses dari <http://ejournal.stkip-pgri-sumbar.ac.id/index.php/pelangi/article/view/302/266>
- Andoy, C.J., Enot, I.V., Mabaza, A.J., & Quillo, I.J. (2019). Utilization of job's tear (coix lacryma-joba L.) flour as composite for all purpose flour in saltine crackers. *American Journal of Biomedical and Life Sciences*, 7, 52. Diakses dari <http://www.sciencepublishinggroup.com/journal/paperinfo?journalid=655&doi=10.11648/j.ajbls.20190703.12>
- Anggorowati, D.A., Setyawati, H., & Purba, A.B. (2012). Peningkatan kandungan protein abon nangka muda. *Jurnal Teknik Kimia*: Vol 7, No 1. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/141856-ID-peningkatan-kandungan-protein-abon-nangk.pdf>
- Anggraeni, R. (2019). Karakterisasi sifat kimia dan organoleptik cookies substitusi tepung pisang nangka mentah (*Musa sp. L.*). *Jurnal Agribisnis Perikanan*. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/337433124_Karakterisasi_Sifat_kimia_dan_Organoleptik_Cookies_Substitusi_Tepung_Pisang_Nangka_Mentah_Musa_sp_L
- AOAC. (2005). Official methods of analysis of AOAC international. Edisi ke 16. USA: AOAC International.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati., & Budiyanoto, S. (1989). *Analisa pangan*. PAU Pangan Dan Gizi-IPB. Bogor.
- Artama, T. (2001). Pemanfaatan tepung ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) untuk meningkatkan mutu fisik dan nilai gizi *crackers* [Thesis]. Institute Pertanian Bogor. Diakses dari <http://repository.ut.ac.id/6251/>
- Astawan, M. (2009). Sehat dengan hidangan kacang dan biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya. Diakses dari <https://books.google.co.id/books?id=fm9kFic7zyEC&pg=PA22&dq=kacang+merah&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwi005HWs83kAhXSmeYKHQ5zAGgQ6AEIKDA#v=onepage&q=kacang%20merah&f=false>

- Astuti, S., Suharyono A.S., & Anayuka, ST.A. (2019). Sifat fisik dan sensori flakes pati garut dan kacang merah dengan penambahan tiwul singkong. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* Vol. 19 (3):225-235. Diakses dari <https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/JPPT/article/view/1440>
- Atma, Y. (2018). Prinsip analisis komponen pangan makro dan mikro nutrien. Yogyakarta: Deepbulish Publisher. Diakses dari <https://books.google.co.id/books?id=kXWBDwAAQBAJ&pg=PA13&dq=air+bebas+air+terikat+pangan&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwir5biRrfDrAhUWcCsKHYNOCh8Q6AEwA3oECAUQA#v=onepage&q=air%20bebas%20air%20terikat%20pangan&f=false>
- Audu, S.S., & Aremu, M.O. (2011). Effect of processing on chemical composition of red kidney bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flour. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (11): 1069-1075. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/267995127_Effect_of_Processing_on_Chemical_Composition_of_Red_Kidney_Bean_Phaseolus_vulgaris_L_Flour
- Badan POM RI. (2006). Surat Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor: HK.00.05.52.4040 tentang kategori pangan. Jakarta: Badan POM RI. Diakses dari <https://jdihn.go.id/files/491/Keputusan%20Kepala%20Badan%20POM%20tentang%20Kategori%20Pangan.pdf>
- Badan Pusat Statistik. (2018). Statistik tanaman sayuran dan buah-buahan semusim Indonesia. BPS RI. Diakses dari <https://www.bps.go.id/publication/2019/10/07/9c5dede09c805bc38302ea1c/statistik-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-semusim-indonesia-2018.html>
- Bayu, M.K., Rizqiati, H., & Nurwantoro. (2017). Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/tekpangan/article/view/17468>
- Burnette, R. (2012). Three cheers for job's tears: asia's other indigeneous grain. *Echo Community*. Diakses dari <https://www.echocommunity.org/en/resources/845cab57-8e19-4b13-923e-f07fd063c051>
- Cahyani, W. (2010). Substitusi jagung (*zea mays*) dengan jali (*coix lacryma-jobi* l.) Pada pembuatan tortila: kajian karakteristik kimia dan sensori [Skripsi]. Surakarta. Universitas Sebelas Maret. Diakses dari <https://core.ac.uk/download/pdf/12348527.pdf>

- Damayanti, I. (2015). Validasi metode spektrofotometer serapan atom (ssa) untuk penetapan kadar kalsium dalam tulang femur tikus [skripsi]. Universitas Jember. Diakses dari <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/67625>
- Destriyani, L., Tamrin., & Kadir, M.Z. (2014). Pengaruh umur simpan air tebu terhadap tingkat kemanisan tebu (*saccharum officinarum*). Jurnal Teknik Pertanian Lampung: Vol 3, No 2. Diakses dari <https://www.e-jurnal.com/2015/05/pengaruh-umur-simpan-air-tebu-terhadap.html>
- Dewana, M.A. (2019). Pengaruh fermentasi ragi tape terhadap kualitas fisik flakes jali [skripsi]. Semarang: UNIKA Soegijapranata. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/19593/>
- Drummond, K.E., & Brefere, L.M. (2010). Nutrition for foodservice and culinary professionals (7th edition). John Wiley & Sons, Inc.
- Erni, N., Kadirman., Ratnawaty Fadilah. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Danorganoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 (2018): 95-105. <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/6223/3555>
- Erfiza, N. M., Dian, H., Ulva, S. (2018). Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi Dan Cuka Aren. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia: Vol 10, No 1. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/view/10202>
- Fadhilah, A. U., Sartono, A., & Kusuma, H.S. (2017). Hubungan tingkat kecukupan energi, protein, kalsium, dan fosfor dengan panjang tungkai remaja. Indonesian Journal of Human Nutrition. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/318656242_Hubungan_Tingkat_Kecukupan_Energi_Protein_Kalsium_dan_Fosfor_dengan_Panjang_Tungkai_Remaja
- Fikawati, S., Ahmad, S., & Puspasari, P. (2005). Faktor-faktor yang berhubungan dengan asupan kalsium pada remaja di kota bandung. Jurnal Kedokteran Trisakti Universa Medicina: Vol.24, No.1. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/311887723_FAKTOR-FAKTOR_YANG_BERHUBUNGAN_DENGAN_ASUPAN_KALSIUM_PADA_REMAJA_DI_KOTA_BANDUNG
- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.1 p.138-147. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/13/17>

- Hidayanto, A.P. (2017). Modul mata kuliah teknologi fermentasi. Universitas Esa Unggul. Diakses dari https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Course-9819-7_00243.pdf
- Immaningsih, N. (2012). Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. Panel Gizi Makanan: 35(1):13-22. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/223473-profil-gelatinisasi-beberapa-formulasi-t.pdf>
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E.N. (2017). Tingkat kekerasan dan daya terima biskuit dari campuran tepung jagung dan tepung terigu dengan volume air yang proporsional. Jurnal Kesehatan: Vol. 10, No. 2. Diakses dari <http://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/view/5537>
- Jagat, A.N., Pramono, Y.B., & Nurwantoro. (2017). Pengkayaan serat pada pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*ipomea batatas* l.). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Diakses dari <http://www.jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/190>
- Juhaeti, T. (2015). Jali (*coix lacryma-jobi* l.; poaceae) untuk diversifikasi pangan: produktivitas pada berbagai taraf pemupukan. Berita Biologi 14(2). Diakses dari https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/1850
- Kurniasih, R. (2016). Formulasi daya terima, kandungan gizi dan kapasitas antioksidan pasta jali (*coix lacryma jobi* linn) dengan penambahan ekstrak torbangun (*coleus amboinicus* lour) [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/87039>
- Kusmawati, W., Lufthansa, L., Sari, R.S., & Windriyani, S.M. (2019). Buku ajar ilmu gizi olahraga. Uwais Inspirasi Indonesia. Diakses dari <https://books.google.co.id/books?id=r7ChDwAAQBAJ&pg=PA32&dq=energi+kalori+makanan&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwjL17Liz4PtAhURbn0KHXL4BO4Q6AEwAHoECAUQAq#v=onepage&q=energi%20kalori%20makanan&f=false>
- Kusnandar, F. (2019). Kimia pangan komponen makro. Jakarta Timur. Sinar Grafika Offset. Diakses dari <https://books.google.co.id/books?id=JlX5DwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Kustyawati, M.E., Sari, M., & Haryati, T. (2013). Efek fermentasi dengan *saccharomyces cerevisiae* terhadap karakteristik biokimia tapioka. Agritech: vol. 33, no. 3. Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9549/7124>

- Luna, P., Herawati, H., Widowati, S., & Prianto, A.B. (2015). Pengaruh kandungan amilosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik nasi instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*: V. 12, No.1. Diakses dari <https://www.neliti.com/id/publications/179944/pengaruh-kandungan-amilosa-terhadap-karakteristik-fisik-dan-organoleptik-nasi-in>
- Mandjoro, S.E., Nurhaeni., Indriani., & Jusman. (2019). Kadar protein terlarut dan gula total biskuit fungsional beras jagung (*zea mays* l) fermentasi. *Jurnal Riset Kimia*, 5(1): 78-89. Diakses dari <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/kovalen/article/view/11411>
- MenKes RI. (2018). Tabel komposisi pangan Indonesia 2017. Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Diakses dari <https://ahligizi.id/blog/2019/05/01/tabel-komposisi-pangan-indonesia-tkpi-terbaru/>
- MenKes RI. (2019). Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. Diakses dari https://ppid.dinkesjatengprov.go.id/ppid/wp-content/uploads/2020/02/PMK_No_28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf
- Meylinah, S. (2019). Grain and feed update. United States Departement of Agriculture, Foreign Agricultural Service. United States: Food Data Central. Diakses dari https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Grain%20and%20Feed%20Update_Jakarta_Indonesia_11-29-2019
- Nguju, A. L., Pieter, R. K., Bastari, S. (2018). Pengaruh Cara Memasak Yang Berbeda Terhadap Kadar Protein, Lemak, Kolesterol Dan Rasa Daging Sapi Bali. *Jurnal Nukleus Peternakan*, Volume 5, No. 1:17–23. <https://ejurnal.undana.ac.id/nukleus/article/view/831#:~:text=Metode%20penggorengan%20dan%20pemanggangan%20menghasilkan,rasa%20yang%20cenderung%20kurang%20enak>.
- Nur'aini, V., & Nugraheni, P.S. (2018). Kualitas tekstur dan organoleptik naget ikan tuna dengan bahan pengisi campuran tepung sagu dan tapioka. *Prosiding Seminar Nasional*. Diakses dari <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/agrisaintifika/?source=%2Fojs%2Findex.php%2FSemNas%2Farticle%2Fview%2F98%2F69>
- Nurhalimah, F. (2019). Kepentingan Indonesia melakukan impor gandum dari australia tahun 2012-2016. *JOM FISIP Vol. 6: Edisi II*. Diakses dari <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/25508/24712>

- Oktaviana, A.Y., Suherman, D., & Sulistyowati, E. (2015). Pengaruh ragi tape terhadap pH, bakteri asam laktat dan laktosa yogurt. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia* Vol. 10 No 1. Diakses dari <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/jspi/article/view/670>
- Pagarra, H. (2010). Pengaruh lama fermentasi dengan ragi tape terhadap kadar glukosa pada umbi gadung (*Disocorea hispida* DENNST). *Bionature* Vol. 11 (1). Diakses dari <https://ojs.unm.ac.id/bionature/article/view/1369>
- Pangastuti, H.A., Affandi, D.R., Ishartani, D. (2013). Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris* l.) Dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4204>
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. (2019). Angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat indonesia nomor 28 tahun 2019. Diakses dari http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No_28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf
- Permatasari, M.D. (2019). Optimasi formulasi dan karakteristik sensori churros dengan tepung biji jali (*coix lacryma-jobi* l) yang difermentasi [skripsi]. Diakses dari <http://repository.unika.ac.id/21167/>
- Pratama., R.I., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*istiophorus* sp.). *Jurnal Akuatika*: Vol V, No 1. Diakses dari <http://jurnal.unpad.ac.id/akuatika/article/view/3702>
- Putri, W.D., & Zubaidah, E. (2017). Pati modifikasi dan karakteristiknya. Malang: Tim UB Press. Diakses dari <https://books.google.co.id/books?id=rUBODwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id#v=onepage&q&f=false>
- Raharjo, D.S., Bhuja, P., Amalo, D. (2019). The effect of fermentation on protein content and fat content of tempeh gude (*cajanus cajan*). *Jurnal Biotropikal Sains*: Vol. 16, No. 3. Diakses dari <https://ejurnal.undana.ac.id/biotropikal/article/download/1726/1325>
- Rakhmat, F., Suprpto, H., dan Asih, E.K. (2009). Sifat fisiko kimia pada pengemasan dan penyimpanan cassava flakes fortifikasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*: 4(2) : 48-55. Diakses dari <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2013/02/vol-42-1-farid-hadi-et-al.pdf>
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*trichogaster pectoralis*)

dengan menggunakan oven. Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/61073-ID-none.pdf>

Rinadedik. (2018). Serba-serbi baking. Jagakarsa : PT. Kawan Pustaka. Diakses dari https://books.google.co.id/books?id=rDpvDwAAQBAJ&pg=PA219&dq=margarin+BOS&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwisn_LJ2evsAhWqIbcAHQIEDmEQ6AEwAXoECAyQAg#v=onepage&q=margarin%20BOS&f=false

Riskiani, D., Ishartani, D., & Rachmawanti, D. (2014). Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*canna edulis* ker.) Sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris* l.). *Jurnal Teknosains Pangan*: Vol 3, No 1. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4616>

Rosiani, N., Basito., & Widowati, E. (2015). Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*: Vol III, No. 2. Diakses dari <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12896>

Sabir, N.C., Lahming., & Sukainah, A. (2020). Analisis karakteristik crackers hasil substitusi tepung terigu dengan tepung ampas tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*: Vol 6, No 1. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/339571734_Analisis_Karakteristik_Crackers_Hasil_Substitusi_Tepung_Terigu_Dengan_Tepung_Ampas_Tahu

SIDA (Swedish International Development Authority). (1986). *Manual Of Food Quality Control*. Food And Agriculture Organization Of The United Nations.

Sintasari, R.A., Kusnadi, J., & Ningtyas, D.W. (2014). Pengaruh penambahan konsentrasi susu skim dan sukrosa terhadap karakteristik minuman probiotik sari beras merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.65-75. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/53>

SNI 06-6989 11-2004. (2004). *Tentang Air dan air limbah – Bagian 11: Cara uji derajat keasaman (pH) dengan menggunakan alat pH meter*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Diakses dari https://www.academia.edu/7013832/SNI_06_6989_11_2004_p_H_Meter

SNI 2973:2011. (2011). *Tentang biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Diakses dari <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>

Souripet, A. (2015). Komposisi, sifat fisik dan tingkat kesukaan nasi ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 4 (1). <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/36>

- Sukarminah, E., Wulandari, E., Lanti., Mardawati E., & Yusran. (2017). Karakteristik sifat fisik dan kimia tepung sorgum kultivar lokal bandung terfermentasi spontan dan tidak spontan menggunakan ragi roti. Bandar Lampung: Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Diakses dari http://thp.fp.unila.ac.id/wp-content/uploads/sites/9/2018/08/buku-3_Part3.pdf
- Syahputri, D.A., & Wardani, A.K. (2015). Pengaruh fermentasi jali (*coix lacryma jobi*-l) pada proses pembuatan tepung terhadap karakteristik fisik dan kimia cookies dan roti tawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*: Vol. 3, No 3. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/221>
- USDA, NRCS. (2020). The PLANTS Database (<http://plants.usda.gov>, 16 November 2020). National Plant Data Team, Greensboro, NC 27401-4901 USA.
- USDA. (2019). Beans, kidney, royal red, mature seed, raw. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/175196/nutrients>
- USDA. (2019). Peanuts, all types, raw. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/172430/nutrients>
- USDA. (2019). Pearl barley. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/447923/nutrients>
- USDA. (2019). Sorghum grain. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169716/nutrients>
- USDA. (2019). Wheat flour, white, all purpose, unenriched. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169761/nutrients>
- USDA. (2019). White rice. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/548834/nutrients>
- USDA. (2020). Corn. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/939568/nutrients>
- USDA. (2020). *Crackers, saltine*. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1101310/nutrients>

USDA. (2021). Mung beans. United States: Food Data Central. Diakses dari <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1340542/nutrients>

Utami, C.R. (2017). Pengaruh waktu fermentasi terhadap karakteristik kimia dan organoleptik tape pisang kepek. Jurnal Teknologi Pangan Vol 8 (2): 99-106. Diakses dari <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/904>

Wangcharoen, W., Khongjeamsiri, W., Pimpilai, S., & Daengprok, W. (2011). Development of Job's tears ice cream recipes with carrot juice and pumpkin paste. Maejo Int. J. Sci. Technol, 5(03), 390-400. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/263504109_Development_of_Job's_tears_ice_cream_recipes_with_carrot_juice_and_pumpkin_paste

Wijaya, H., & Aprianita, N. (2010). Kajian teknis standar nasional indonesia biskuit SNI 01-2973-1992. Diakses dari <http://blog.ub.ac.id/dermolen/files/2012/08/KAJIAN-TEKNIS-STANDAR-NASIONAL-INDONESIA-BISKUIT.pdf>

