

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Pembagian Kategori Literatur Jurnal beserta Poin Ringkasan

No	Penulis	Tahun	Judul	Poin Ringkasan	Kategori	Sub-kategori
1	Alfiyah <i>et al.</i>	2017	Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Susu Kedelai yang Dijual di Toko-Toko Desa Sumobito Jombang	<ul style="list-style-type: none"> • 8 sampel positif <i>E coli</i> dan 5 sampel positif <i>Proteus sp</i> • Penyebab cemaran: air sudah terkontaminasi, kebersihan personal buruk dan peralatan penyaringan yang kurang bersih 	Status cemaran, Faktor Penyebab	Jenis mikroorganisme, Proses produksi (penyaringan)
2	Arini	2017	Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat	<ul style="list-style-type: none"> • Cara mikroba merusak bahan pangan • Ciri susu yang mengalami kerusakan: keruh, tekstur kental, bau asam 	-	-
3	Arisanti <i>et al.</i>	2018	Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: Kajian Sistematis	<ul style="list-style-type: none"> • Penyebab keracunan pangan tersering : <i>E coli</i>, <i>Staphylococcus</i>, <i>Bacillus cereus</i> 	Risiko Kesehatan	<i>E coli</i> , <i>S aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i>

4	Astuti	2008	Isoflavon Kedelai dan Potensinya sebagai Penangkap Radikal Bebas	<ul style="list-style-type: none"> • Isoflavon sebagai antioksidan fenolik mampu menangkap radikal bebas 	-	-
5	Bai <i>et al.</i>	1998	Quality of Commercial Shelf-Stable Soymilk Product	<ul style="list-style-type: none"> • pH susu kedelai antara 6,41 hingga 7,34 	-	-
6	Broto	2018	Status Cemaran dan Upaya Pengendalian Aflatoksin pada Komoditas Serealia dan Aneka Kacang	<ul style="list-style-type: none"> • Kasus keracunan aflatoksin dan kaitannya dengan keamanan pangan • Faktor yang mempengaruhi kontaminasi kapang : iklim lembab dan suhu relatif tinggi • Dosis paparan aflatoksikosis akut dan kronis, serta penyakit yang ditimbulkan. 	Risiko Kesehatan	<i>Aspergillus spp</i>
7	Burton <i>et al.</i>	2011	The Effect of Handwashing with Water or Soap on Bacterial Contamination of Hands	<ul style="list-style-type: none"> • Pencucian tangan dengan sabun efektif mengurangi kuman pada tangan hingga 8% 	Faktor Penyebab	Proses Produksi (Penjamah)
8	Danela <i>et al.</i>	2019	Kacang Kedelai sebagai Media Alternatif Pertumbuhan Bakteri <i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tepung kacang kedelai sebagai media pertumbuhan yang baik bagi <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 	Faktor Penyebab	Bahan Baku (Kedelai)

9	Deepika <i>et al.</i>	2017	Preservation and Processing of Soymilk: A Review	<ul style="list-style-type: none"> • Umur simpan susu kedelai jika tanpa pengawet (2 hari) atau dengan pengawet (14-17 hari) 	-	-
10	Ding <i>et al.</i>	2017	Infectious Diarrheal Disease caused by Contaminated Well Water in Chinese Schools: A Systematic Review and Meta-Analysis	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi sumber air yang terkontaminasi dekat dengan WC, septic tank, tumpukan sampah, dan kandang babi 	Faktor Penyebab	Bahan Baku (air)
11	Febriyanto & Prihatin	2016	Pengaruh Pemberian Susu Kedelai terhadap Kadar Glukosa Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe 2	<ul style="list-style-type: none"> • Susu kedelai mampu menurunkan kadar gula darah penderita DM tipe 2 	-	-
12	Fitranti & Marthandaru	2016	Pengaruh Susu Kedelai dan Jahe terhadap Kadar Kolesterol Total pada Wanita Hiperkolesterolemia	<ul style="list-style-type: none"> • Susu kedelai mampu menurunkan kadar kolesterol 	-	-
13	Ghosh & Barale	2015	Production, Isolation and Characterization of Exotoxin Produced by <i>Bacillus subtilis</i> , <i>Bacillus megaterium</i> and <i>Proteus vulgaris</i> and its Significance in Food Poisoning	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi optimum produksi eksotoksin oleh <i>Proteus sp</i> pada suhu 37°C, pH 6 	Risiko Kesehatan	<i>Proteus sp</i>

14	Gong <i>et al.</i>	2019	Characterization of a Novel Diarrheagenic Strain of <i>Proteus mirabilis</i> associated with Food Poisoning in China	<ul style="list-style-type: none"> • Gejala keracunan pangan : mual, muntah, sakit perut, diare berair, dan kepala pusing • Penemuan strain <i>Proteus mirabilis</i> strain C02011 yang virulensi diarenya lebih tinggi” 	Risiko Kesehatan	<i>Proteus sp</i>
15	Habullah <i>et al.</i>	2015	Analysis of Coliform Bacteria Contamination and Escherichia coli soy milk sold in Supermarkets of Manado city	<ul style="list-style-type: none"> • 4 sampel TMS koliform dan 5 sampel TMS E coli 	Status Cemaran	Jumlah Cemaran
16	Hajirostamloo, B., & Mahastie, P.	2009	Comparison of Nutritional and Chemical Parameters of Soymilk and Cow milk			
17	Kundu, P., Dhankhar, J., & Sharma, A	2018	Development of Non Dairy Milk Alternative Using Soymilk and Almond Milk	<ul style="list-style-type: none"> • 		
18	Hameed <i>et al.</i>	2012	Fungi And Some Mycotoxins Producing Species In The Air Of Soybean And Cotton Mills: A Case Study	<ul style="list-style-type: none"> • Jamur <i>Aspergillus</i> mengkontaminasi udara di pabrik kedelai dan kapas • <i>Aspergillus parasiticus</i> sebagai penghasil aflatoksin tertinggi 	Faktor Penyebab	Bahan Baku (Kedelai)

19	Hasanah	2017	Mengenal Aspergillosis, Infeksi Jamur Genus <i>Aspergillus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ciri dan gejala terserang penyakit Aspergillosis 	Risiko Kesehatan	<i>Aspergillus spp</i>
20	Hedayati	2007	<i>Aspergillus flavus</i> : Human Pathogen, Allergen And Mycotoxin Producer	<ul style="list-style-type: none"> • Suhu optimum pertumbuhan <i>Aspergillus sp</i> 37°C • Sering menginfeksi kulit dan jaringan mukosa mulut 	Risiko Kesehatan	<i>Aspergillus spp</i>
21	Hendriani & Budiarmo	2020	Identifikasi <i>Escherichia coli</i> pada susu kedelai tak berlabel di kota Tangerang	<ul style="list-style-type: none"> • 15 sampel positif E coli • Prinsip kebersihan sanitasi pengolahan susu kedelai 	Status Cemar, Faktor Penyebab	Jenis Cemar, Bahan Baku, Proses Produksi, Pendistribusian
22	Hilmarni <i>et al.</i>	2019	Uji Kontaminan Koliform Susu Kedelai yang dijual di Pasar Bawah Kota Bukittinggi	<ul style="list-style-type: none"> • 3 sampel TMS MPN koliform dan positif E coli • Peralatan dan tempat penyimpanan yang tidak bersih 	Status Cemar, Faktor Penyebab	Jumlah dan Jenis Cemar, Penyimpanan Bahan Baku, Proses Produksi

23	Ismail	2012	Uji Bakteri <i>Escherichia coli</i> Pada Minuman Susu Kedelai Berlabel Dan Tanpa Label Di Kota Surakarta	<ul style="list-style-type: none"> • 2 sampel TMS MPN koliform • 6 prinsip hygiene sanitasi 	Status Cemaran, Faktor Penyebab	Jumlah Cemaran, Proses Produksi
24	Juwana	2011	Optimalisasi Suhu Pemanasan (Pemasakan dan Pasteurisasi) Susu Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i> (L) R. Wilczek) Berdasarkan Karakteristik Fisik, Kimia, Mikrobiologi, dan Sensori	<ul style="list-style-type: none"> • Suhu pasteurisasi susu kacang yang efektif membunuh mikroorganisme : 90°C 	Faktor Penyebab	Proses Produksi
25	Kamil <i>et al.</i>	2017	Identifikasi Bakteri <i>Escherichia coli</i> pada Susu Kedelai Tidak Berlabel	<ul style="list-style-type: none"> • 2 sampel positif <i>K pneumoniae</i> dan 1 sampel positif <i>K ozaenae</i> • Lokasi penjualan di pinggir jalan besar • Kemasan plastik yang terpapar debu dan sinar matahari 	Status Cemaran, Faktor Penyebab	Jenis Cemaran, Pendistribusian
26	Lestari	2020	Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen	<ul style="list-style-type: none"> • Sumber pencemaran pada setiap rantai produksi : bahan baku, kondisi penyimpanan, proses produksi, pendistribusian 	Faktor Penyebab	-
27	Manto & Hilal	2016	Tinjauan Kandungan Bakteri <i>E. coli</i> Pada Susu Kedelai Di Pasar Kliwon Karang Lewas	<ul style="list-style-type: none"> • 4 sampel positif <i>E coli</i> • Proses pengolahan oleh lebih dari 1 orang dan tidak menggunakan APD” • Proses pengemasan di ruang terbuka • Tahapan proses pembuatan susu kedelai 	Status Cemaran, Faktor Penyebab	Jumlah dan Jenis Cemaran, Proses Produksi

28	Melliawati	2009	<i>Escherichia coli</i> Dalam Kehidupan Manusia	<ul style="list-style-type: none"> Habitat, cara penyebaran, dan patogenitas <i>E coli</i> 	Risiko Kesehatan	<i>Escherichia coli</i>
29	Molita <i>et al.</i>	2019	Uji Kualitas Mikrobiologi Pada Minuman Susu Kedelai Berlabel dan Tidak Berlabel di Kota Bandar Lampung	<ul style="list-style-type: none"> 4 sampel TMS MPN <i>E coli</i>, 2 sampel positif <i>K pneumoniae</i>, 2 sampel positif <i>P aeruginosa</i> Penyebab nilai MPN tinggi dan sumber kontaminannya 	Status Cemar, Faktor Penyebab	Jumlah dan Jenis Cemar, Bahan Baku, Proses Produksi, Pendistribusian
30	Muhardianti	2017	Pengujian Angka Lempeng Total pada Susu Kedelai di Pasaran	<ul style="list-style-type: none"> Sampel TMS ALT 	Status Cemar	Jumlah Cemar
31	Murtiningtyas	2016	Uji Bakteri <i>Escherichia Coli</i> Pada Minuman Susu Kedelai Dari Beberapa Penjual Susu Kedelai Di Kota Surakarta	<ul style="list-style-type: none"> 2 sampel TMS MPN koliform Pengemasan pada wadah yang tertutup dan terpisah dari makanan lain 	Status Cemar, Faktor Penyebab	Jumlah Cemar, Proses Produksi

32	Mustika <i>et al.</i>	2019	Identifikasi Gen <i>fliC</i> <i>Salmonella typhi</i> pada Susu Kedelai dengan Metode PCR	<ul style="list-style-type: none"> Identifikasi gen <i>Salmonella typhi</i> pada susu kedelai dengan PCR 	Status Cemaran	Jenis Cemaran
33	Mustika <i>et al.</i>	2019	Analisis Cemaran <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella sp.</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , dan <i>Bacillus cereus</i> pada Minuman Susu Kedelai Di Kota Padang	<ul style="list-style-type: none"> 9 sampel ditemukan bakteri <i>E coli</i>, <i>S typhi</i>, <i>S aureus</i>, <i>B cereus</i> Beberapa dugaan sumber kontaminasi (air, kebersihan personal dan peralatan, sanitasi lingkungan) 	Status Cemaran, Faktor Penyebab	Jumlah dan Jenis Cemaran, Bahan Baku, Proses Produksi
34	Nasution	2018	Analisa <i>Escherichia coli</i> Metode MPN Pada Susu Kedelai Yang Diperdagangkan Di Pasar X Tembung Kabupaten Deli Serdang	<ul style="list-style-type: none"> 6 sampel TMS MPN <i>E coli</i> Sumber kontaminasi : wadah dan peralatan, tidak mencuci tangan, banyak lalat dan debu 	Status Cemaran, Faktor Penyebab	Jumlah Cemaran, Proses Produksi, Pendistribusian
35	Nisaa <i>et al.</i>	2020	Calculation Of Coliform Number Using Most Probable Number (MPN) Methods On Soy Milk Sold in Pogot Area Of Surabaya	<ul style="list-style-type: none"> 8 sampel TMS MPN koliform Sumber kontaminasi : air PDAM, peralatan manual, lokasi dekat sungai dan jalan raya, botol bekas, wadah bahan baku terbuka 	Status Cemaran, Faktor Penyebab	Jumlah Cemaran, Penyimpanan Bahan Baku, Proses Produksi
36	Nugroho & Binugraheni	2016	Uji Bakteriologis Susu Kedelai di Mojosongo Surakarta	<ul style="list-style-type: none"> 3 sampel TMS MPN koliform 	Status Cemaran	Jumlah Cemaran

37	Octaviani & Aria	2018	Uji Cemar Bakteri <i>Escherichia coli</i> Dan Coliform Pada Susu Kedelai Yang Di Jual Di Warung Kawasan Kelurahan Sukajadi Pekanbaru	<ul style="list-style-type: none"> • 3 sampel TMS ALT, 2 sampel TMS MPN koliform, 2 sampel TMS MPN <i>E coli</i> • Lokasi penjualan di pinggir jalan besar, ramai penduduk, dan kurang bersih • Air telah tercemar, penyimpanan susu kedelai yang kotor dan bercampur produk lain 	Status Cemar, Faktor Penyebab	Jumlah Cemar, Bahan Baku, Pendistribusian
38	Omoni & Aluko	2005	Soybean Foods and Their Benefits Potential Mechanisms of Action	<ul style="list-style-type: none"> • Susu kedelai mengandung fitosterol, saponin, asam fitat, lesitin, dan asam lemak omega-3 • mencegah penyakit jantung, kanker, dan osteoporosis 	-	-
39	Ozoh & Ibekwe	2019	Determination of Shelf Life of Locally Produced Soymilk	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan pengawet dan suhu dingin dapat memperpanjang umur simpan susu kedelai • Beberapa spesies bakteri dan kapang yang diisolasi dari susu kedelai 	-	-
40	Paramasatiari <i>et al.</i>	2018	Detection <i>Escherichia coli</i> O157 contamination in soymilk from traditional market at Denpasar City	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi <i>E coli</i> dan <i>E coli</i> 0157 dengan PCR • Hygiene pekerja buruk, alat kotor, pengemas dari botol bekas 	Status Cemar, Faktor Penyebab	Jenis Cemar, Proses Produksi
41	Patandung & Ibrahim	2018	Uji <i>Escherichia coli</i> Pada Jajanan Susu Kedelai Di Jalan Perintis Kemerdekaan Kota Makassar	<ul style="list-style-type: none"> • 2 sampel TMS MPN <i>E coli</i> • Sumber kontaminasi : pengemas dari botol bekas dan lokasi penjualan di pinggir jalan 	Status Cemar, Faktor Penyebab	Jumlah Cemar, Proses Produksi, Pendistribusian

42	Puspitasari	2018	Pengaruh Pemberian Susu Kedelai Terhadap Peningkatan Produksi Asi Pada Ibu Nifas Di Rb Bina Sehat Bantul	<ul style="list-style-type: none"> Susu kedelai mampu meningkatkan produksi ASI 	-	-
43	Rachmatiah <i>et al.</i>	2013	Cemaran Mikroba dan Kandungan Nutrisi Susu Kedelai Produksi Rumahan di Jakarta Selatan	<ul style="list-style-type: none"> 5 sampel TMS ALT, MPN E coli, dan AKK 4 sampel positif <i>Salmonella</i>, 3 sampel positif <i>Streptococcus</i>, 2 sampel positif <i>Staphylococcus</i> Alat dan wadah kotor, suhu penyimpanan tinggi 	Status Cemaran, Faktor Penyebab	Jumlah dan Jenis Cemaran, Proses Produksi, Pendistribusian
44	Rais <i>et al.</i>	2019	Skrining Kapang <i>Aspergillus Spp.</i> Penghasil Aflatoksin Pada Produk Susu Olahan Kedelai Di Kota Kendari	<ul style="list-style-type: none"> 6 sampel positif <i>A parasiticus</i>, 2 sampel positif <i>A flavus</i> Faktor yang mempengaruhi produksi aflatoksin 	Status Cemaran	Jenis Cemaran
45	Ramdhini	2019	Analisis Cemaran Bakteri Koliform Pada Susu Kedelai Tanpa Label	<ul style="list-style-type: none"> 5 sampel TMS ALT dan MPN koliform 	Status Cemaran	Jumlah Cemaran

46	Rianti <i>et al.</i>	2018	Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan Umkm Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang	<ul style="list-style-type: none"> • peran air dalam pembuatan susu kedelai • pembersihan alat dengan air dan sabun • pencucian kendaraan secara rutin 	Faktor Penyebab	Proses Produksi, Pendistribusian
47	Safriada <i>et al.</i>	2019	Uji Cemarkan Mikroba Dalam Susu Kedelai Tanpa Label Di Kecamatan Jaya Baru Kota Banda Aceh Secara Total Plate Count (TPC)	<ul style="list-style-type: none"> • 6 sampel TMS ALT 	Status Cemarkan	Jumlah Cemarkan
48	Santri <i>et al.</i>	2015	Analisis Mikrobiologi Beberapa Susu Kedelai Tanpa Label Yang Beredar Di Kabupaten Maros Sulawesi Selatan	<ul style="list-style-type: none"> • 2 sampel TMS AKK • Proses pembuatan kurang aseptis, kemasan dan penyimpanan sampel kurang baik 	Status Cemarkan, Faktor Penyebab	Jumlah Cemarkan, Proses Produksi, Pendistribusian
49	Sianipar	2009	Kajian Cemarkan <i>Salmonella sp.</i> Pada Susu Kedelai yang dijual di beberapa Pasar Tradisional di Kota Medan	<ul style="list-style-type: none"> • 1 sampel positif <i>Salmonella sp</i> • Observasi gambaran sanitasi pembuatan susu kedelai 	Status Cemarkan, Faktor Penyebab	Jenis Cemarkan, Bahan Baku, Proses Produksi, Pendistribusian
50	Sirait	2009	Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan <i>E coli</i> dalam Susu Kedelai pada Usaha Kecil di Kota Medan	<ul style="list-style-type: none"> • 4 sampel positif MPN <i>E coli</i> • Penilaian 6 prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman • HACCP produksi susu kedelai • Tidak ada fasilitas sanitasi air bersih 	Status Cemarkan, Faktor Penyebab	Jumlah Cemarkan, Proses Produksi

51	Son <i>et al.</i>	2019	Food Poisoning Outbreak Caused by Diarrhoeal <i>Bacillus cereus</i> in Tegalkenongo Village, Bantul, Yogyakarta, Indonesia: a Retrospective Study	<ul style="list-style-type: none"> • Bakteri penyebab keracunan pangan : <i>B cereus</i> dan <i>K pneumoniae</i> • Gejala keracunan pangan : diare, kram perut, mual, pusing, muntah, demam. • Periode inkubasi : 2-20 jam • Penyebab kontaminasi 	Risiko Kesehatan	<i>B cereus</i> dan <i>K pneumoniae</i>
52	Stanley <i>et al.</i>	2014	Isolation And Identification Of Microorganisms Involved In The Spoilage Of Soymilk	<ul style="list-style-type: none"> • Kondisi pengolahan dan penyimpanan susu kedelai • Ciri kerusakan susu kedelai oleh bakteri • Bakteri kontaminan pada susu kedelai : <i>Escherichia coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Bacillus spp.</i>, dan <i>Lactobacillus spp.</i> 	-	-
53	Syarifin <i>et al.</i>	2015	Deteksi Coliform Dan <i>Escherichia coli</i> Pada Susu Kedelai Yang Dijual Di Kawasan Kecamatan Banjarmasin Utara	<ul style="list-style-type: none"> • 8 sampel TMS MPN koliform dan <i>E coli</i> • Beberapa kondisi penjualan susu kedelai 	Status Cemaran, Faktor Penyebab	Jumlah Cemaran, Proses Produksi, Pendistribusian
54	Trinovelda & Marita	2018	Pengaruh Susu Kedelai Dalam Meringankan Gejala Sindrom Premenstruasi Pada Remaja Puteri	<ul style="list-style-type: none"> • Susu kedelai mampu meringankan gejala PMS 	-	-

55	Wahhab & Kholif	2008	Mycotoxins in Animal Feeds and Prevention Strategies	<ul style="list-style-type: none"> • Faktor biologi, faktor lingkungan, kondisi pemanenan, kondisi penyimpanan, dan proses distribusi mempengaruhi terjadinya kontaminasi mikotoksin. 	-	-
56	Yamaguchi <i>et al.</i>	2018	Foodborne Outbreak of <i>Group G Streptococcal Pharyngitis</i> in a School Dormitory in Osaka, Japan	<ul style="list-style-type: none"> • Gejala penyakit oleh <i>Streptococcus dysgalactiae subsp. Equisimili</i> : sakit tenggorokan, demam, sakit kepala, lemas, nyeri sendi, menggigil, diare, mual, dan sakit perut • Kontaminasi silang selama penyimpanan • Dosis infeksi 10.000 koloni/g 	Risiko Kesehatan	<i>Streptococcus sp</i>
57	Yuliani & Imaningsih	2020	Perbandingan Kualitas Air Di Pulau Jawa Dan Kalimantan	<ul style="list-style-type: none"> • Persentase cemaran koliform dan <i>Escherichia coli</i> di Pulau Jawa, secara berturut-turut sebesar 38,63% dan 66,66%. • Kualitas air PDAM di Pulau Jawa persentase kelayakannya 100%, • Persentase kelayakan air PDAM di Pulau Kalimantan hanya 66,66%. 	Faktor Penyebab	Persiapan Bahan Baku (Air)

Lampiran 2. Hasil Scan Antiplagiasi



1.84% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #13217643

PENDAHULUAN Latar Belakang Menurut Kementerian Pertanian (2020), kebutuhan susu nasional saat ini sebesar 4.351.283 ton. Namun, produksi susu sapi dalam negeri hanya mampu mencukupi 23% (996.442 ton) dari kebutuhan susu nasional; sedangkan, sisanya sekitar 77% (3.350.472 ton) diimpor dari luar negeri (Pusdatin Pertanian, 2019). Susu kedelai dapat digunakan sebagai salah satu pengganti susu sapi bagi kelompok masyarakat ekonomi rendah yang ada di negara berkembang, seperti Indonesia; karena memiliki nilai gizi yang mirip seperti susu sapi (Lampiran 1), teknologi pembuatannya murah dan mudah diterapkan pada skala kecil (home industry), serta tidak memerlukan tambahan bahan yang mahal (Krisdiana, 2018; Sethi et al., 2016). Menurut Sari et al., (2020), susu kedelai produksi salah satu Usaha Kecil Menengah (UKM) di Jakarta dijual dengan harga Rp 5.000,00 untuk 300-350 ml. Harga ini lebih murah dibandingkan susu sapi yang dijual Rp 6.000,00 per 250 ml. Selain harganya yang murah dan mudah ditemukan, susu

REPORT CHECKED
#132176437 JUN 2021, 11:58 AM

AUTHOR
ANDRE KURNIAWAN

PAGE
1 OF 68