

# INOVASI DADAR GULUNG DENGAN PENAMBAHAN SUSU KEDELAI

Imannudin Robbyanto<sup>1</sup>, Lenny Yusrini<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Perhotelan, AKPINDO Jakarta

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, AKPINDO Jakarta

<sup>1</sup>[Robbyantoiman@gmail.com](mailto:Robbyantoiman@gmail.com), <sup>2</sup>[lenny@akpindo.ac.id](mailto:lenny@akpindo.ac.id)

## Abstract

*Dadar gulung is one of the Indonesian traditional cake made from wheat flour, coconut milk, eggs, salt and green coloring for the outer layer. Grated coconut, brown sugar, water, salt and pandan leaves are used as the filling. The texture of the “dadar gulung” has a thin and hollow skin and the filling has a sweet and savory taste. This study was conducted to find out (1) To determine the process of making “dadar gulung” with soy milk as an additional ingredient. (2) This is to determine the people's preference test for rolled omelet with soy milk as an additional ingredient. The research methods used in this final paper were experimental and survey methods. Data was collected using literature studies and) questionnaire. The research was carried out in June 2020 at the Le Eminence Ciloto Hotel. The products were tested using the organoleptic test method and the hedonic test. From the research that has been done, the findings are that the dadar gulung with the addition of 50% soy milk (sample C) is preferred by the respondents.*

*Kata kunci: Uji Hedonik, Uji Organoleptik, Dadar Gulung, Susu Kedelai*

## Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang kaya dengan kue tradisional, kata kue berasal dari kata serapan Bahasa Hokkian: *koe*, hal ini menunjukkan pengaruh seni memasak tionghoa di nusantara. Beberapa kue menunjukan asal usulnya seperti bakpia yang aslinya berasal dari Cina, kebanyakan kue basah berasal dari nusantara, sementara untuk beberapa kue lain seperti lapis legit, risoles, pastel dan *pancake* menunjukan pengaruh dari eropa yaitu Belanda dan Portugis. Pada awalnya istilah kue memang untuk menyebutkan nama kue tradisional dan kue keturunan tionghoa, akan tetapi dalam istilah Bahasa Indonesia istilah ini menjadi meluas untuk istilah yang mengayumi makanan ringan, termasuk untuk menyebut kue kering (*cookies*), kue tar atau kue bolu (*cake*).

Kue dadar gulung adalah kue tradisional asli Indonesia, merupakan salah satu koleksi dari kue jajanan pasar yang dimiliki oleh Indonesia. Walaupun memiliki nama yang hampir sama dengan kue dadar, namun sebenarnya bahan dasar untuk pembuatan kue dadar gulung sangatlah berbeda dengan kue dadar yang hanya menggunakan tepung beras untuk adonannya. Dalam pembuatan kue dadar gulung biasanya menggunakan beberapa bahan yang biasa digunakan untuk membuat bolu kukus. Persamaan dari kedua kue ini hanyalah pada pemakaian kelapa sebagai hiasannya. Walaupun dalam kue dadar gulung kelapa parut digunakan sebagai isi bukan sebagai taburan. Rasa kue dadar gulung yang manis dan gurih bisa dijadikan alternatif

sebagai hidangan pada acara keluarga ataupun acara lainnya.

Kacang-kacangan merupakan sumber protein nabati dan lemak yang penting dan secara tradisional telah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat di berbagai negara, juga di Indonesia. Kacang-kacangan banyak diolah baik sebagai bahan jadi maupun bahan tambahan setengah jadi, misalnya selai kacang tanah, tahu, tempe, kembang tahu, tepung kedelai dan oncom. Untuk mendapatkan hasil olah, mutu bahan dan cara pengolahan, termasuk bahan-bahan tambahan yang digunakan sangat berpengaruh.

Kacang kedelai terkenal dengan nilai gizinya yang kaya. Kacang kedelai merupakan protein lengkap, dan merupakan salah satu makanan yang mengandung 8 asam amino yang penting dan diperlukan oleh tubuh manusia. Tidak seperti makanan lain yang mengandung lemak jenuh dan tidak dapat dicerna yang terdapat pada sebagian besar makanan hewani, kacang kedelai tidak mengandung kolesterol, mempunyai rasio kalori yang rendah dibandingkan protein dan dapat membangun otot tubuh secara baik.

Salah satu bahan pembuatan dadar gulung adalah santan. Banyak orang yang menghindari konsumsi santan dikarenakan dalam santan terdapat 552 kalori, yang sebagian besar berasal dari lemak yang dapat menyebabkan beberapa penyakit seperti obesitas, kolestrol dan sebagainya. Pada penelitian ini cairan santan digantikan dengan susu kacang kedelai. Hal ini *peneliti* lakukan dengan tujuan untuk meningkatkan gizi yang terdapat di dalam dadar gulung. Selain itu

*peneliti* juga ingin dadar gulung bisa dinikmati oleh semua kalangan.

### **Tinjauan Pustaka**

Kulit kue dadar gulung pada dasarnya memiliki bentuk dan tekstur kulit yang sama seperti telur dadar. Hal tersebut mungkin menjadi salah satu alasan mengapa kue ini disebut dadar gulung (Kusumawati & Putra, 2017). Pembuatan dadar gulung sendiri tergolong mudah dikarenakan hanya menggunakan beberapa bahan untuk kulit dan isiannya. Dadar gulung sendiri identik dengan warna hijau.

Fatani (2018) menyebutkan ada beberapa kriteria yang menentukan kualitas dadar gulung yaitu: 1) Memastikan wajan panas sebelum adonan masuk agar kulit dadar gulung mudah diangkat saat pendedahan; 2) Kematangan kulit dadar, kulit dadar yang matang sempurna akan memunculkan pori-pori kulit dadar mudah diangkat dari wajan tanpa menggunakan *spoon*; 3) Isian unti dimasak hingga tidak berair agar proses isian dan penggulungan kulit tidak mudah sobek.

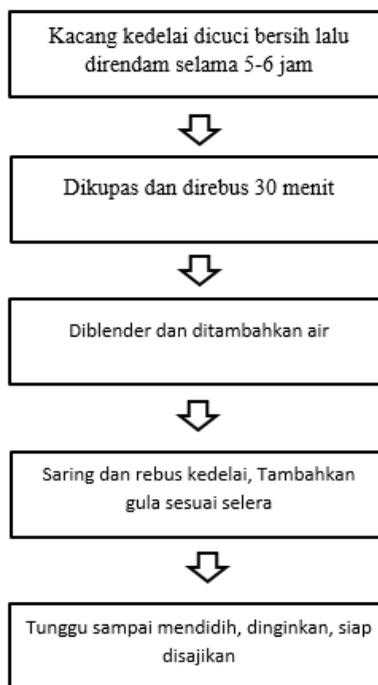
Beberapa kriteria dadar gulung adalah: 1) Dadar gulung identik dengan warna hijau; 2) Dadar gulung memiliki cita rasa yang manis serta gurih; 3) Dadar gulung memiliki aroma yang khas yang didapat dari daun pandan; dan 4) Kulit dadar gulung umumnya tipis (Kusumawati & Putra, 2017).



Gambar 1. Dadar Gulung  
Sumber: Google.com, 2020

Salah satu bahan membuat dadar gulung adalah santan. Santan merupakan cairan dari buah kelapa yang diparut dan diperas dengan tambahan air. Santan terbagi menjadi 2 yaitu santan kental dan santan cair. Santan kental biasanya didapatkan pada perasan pertama dan kedua dan setelah perasan pertama dan kedua biasanya termasuk ke dalam santan cair. Pada pembuatan dadar gulung biasanya yang dibutuhkan adalah santan cair (Faridah, Pada, Yulastri, & Yusuf, 2008).

Kedelai merupakan komoditas pangan dengan kandungan protein nabati tinggi dan telah digunakan sebagai bahan baku produk olahan seperti susu kedelai, tempe, tahu, kecap, dan berbagai makanan ringan lainnya. Peningkatan jumlah penduduk dan kesadaran akan pentingnya hidup sehat berdampak pada meningkatnya kebutuhan kedelai dari tahun ke tahun (Krisnawati, 2017). Susu kedelai merupakan minuman nabati bergizi tinggi. Susunan asam amino dari protein susu kedelai mirip dengan susu sapi (Widowati, 2016).



Gambar 2. Proses Pembuatan Susu Kedelai

Susu kedelai adalah hasil ekstraksi dari kedelai. Protein susu kedelai memiliki susunan asam amino yang 22 apid sama dengan susu sapi sehingga susu kedelai sering digunakan sebagai pengganti susu sapi bagi mereka yang alergi terhadap protein hewani (Siregar & Surata, 2016).

Tabel 1, Perbedaan kandungan gizi:

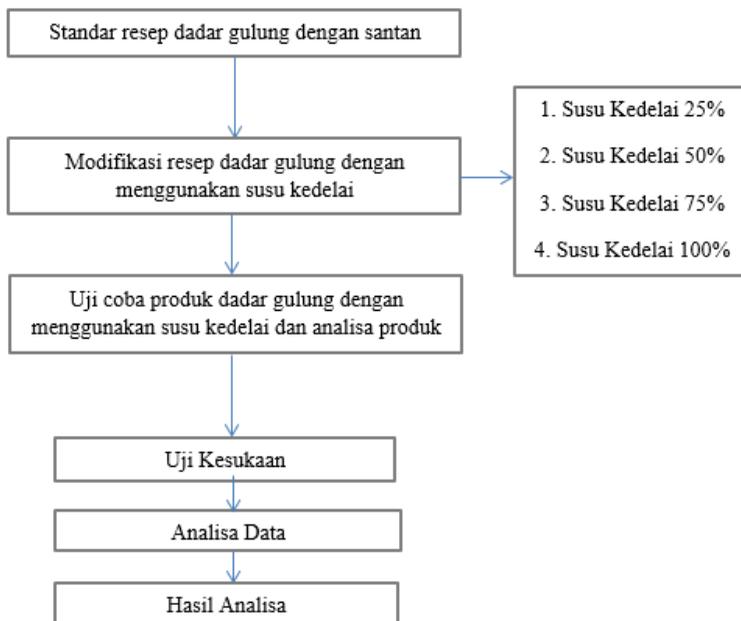
| Kandungan Gizi      | Santan   | Kedelai   |
|---------------------|----------|-----------|
| Kalori (Kkal)       | 122 Kkal | 26,8 Kkal |
| Protein (gram)      | 2 gr     | 30,90 gr  |
| Lemak (gram)        | 10 gr    | 15,10 gr  |
| Karbohidrat (gram)  | 7,6 gr   | 30,10 gr  |
| Kalsium (milligram) | 25 mg    | 196 mg    |
| Fosfor              | 30 mg    | 506 mg    |
| Zat besi            | 0        | 6,90      |
| Vitamin A           | 0        | 95        |
| Vitamin B1          | 0        | 0,93      |
| Vitamin C           | 2 mg     | 0         |

Kalori kedelai lebih rendah dari santan yang berfungsi untuk mengatur berat badan yang baik. Protein yang lebih banyak berfungsi untuk membangun, memperkuat dan memperbaiki jaringan tubuh, membantu tubuh merasa kenyang lebih lama. Lemak yang lebih banyak menjadikan sumber energi lebih panjang bagi kegiatan sehari-hari. Karbohidrat menjadi sumber energi bagi tubuh. Kalsium berfungsi untuk menjaga kesehatan tulang dan gigi sehingga dapat meminimalisirkan penyakit osteoporosis. Fosfor berfungsi untuk membantu fungsi ginjal dalam menyaring zat sisa yang sudah tidak dibutuhkan kembali oleh tubuh agar bisa keluar. Zat besi membantu pembentukan sel darah merah dan hemoglobin. Vitamin A membantu untuk menjaga system kekebalan tubuh. Vitamin B membantu proses metabolisme tubuh.

Dari perbandingan yang terlihat bahwa kandungan gizi kedelai lebih baik daripada santan, dikarenakan kedelai memiliki kadar kalori yang lebih rendah daripada santan dan memiliki protein yang lebih banyak daripada santan. Oleh karena itu *peneliti* menggunakan susu kedelai sebagai pengganti santan dikarenakan susu kedelai memiliki lebih banyak kandungan gizi.

### Metodologi Penelitian

Dalam studi ini *peneliti* melakukan tindakan atau kegiatan uji coba resep dan penambahan susu kedelai (*eksperimen*) yaitu dengan penelitian untuk menemukan suatu hal yang belum pernah diketahui dan memaparkannya secara *deskriptif* (apa adanya). Teknik yang dilakukan dengan cara melakukan penelitian dan pencatatan dari sumber permasalahan yang terjadi.



Gambar 3. Alur Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2020 di Hotel Le Eminence, Ciloto, Puncak. Pada penelitian ini jumlah responden sebanyak 30 orang yang dipilih dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Responden merupakan orang yang bekerja di bidang *food production*

Uji kesukaan disebut juga uji hedonik. Dilakukan apabila uji dari desain untuk memilih satu produk diantara produk lain secara langsung. Uji ini bisa dilakukan juga pada produk pembandingan dengan produk pesaing. Uji kesukaan meminta panelis untuk memilih satu pilihan diantara pilihan lainnya. Maka dari itu, produk yang tidak dipilih dapat menunjukkan bahwa produk tersebut disukai atau tidak disukai. Selain itu panelis juga mengemukakan tanggapan mengenai tingkat kesukaannya terhadap suatu produk.

Tabel 2. Skoring Angket

| Tingkat kesukaan  | Nilai |
|-------------------|-------|
| Sangat Tidak Suka | 1     |
| Tidak suka        | 2     |
| Cukup Suka        | 3     |
| Suka              | 4     |
| Sangat suka       | 5     |

Pengujian hipotesis dilakukan dengan metode statistik dengan menggunakan persen, *range* dan *mean*. Nilai rata-rata (*mean*) diambil berdasarkan data perhitungan (skor) data terhadap produk dadar gulung berbahan pengganti susu kedelai, dari segi aroma, rasa, warna dan tekstur. Untuk menentukan uji kesukaan produk secara keseluruhan adalah dengan menggunakan rumus *mean* dan *range* sebagai berikut:

$$\text{Rumus mean: } Me = \frac{\sum xi}{N}$$

Keterangan:

Me: Rata-rata hitung

$\sum$ : Jumlah (epilson)

Xi: nilai X ke-1 sampai ke-n

N: Jumlah sampel

Adapun rumus *mean* digunakan dalam penelitian ini untuk menghitung rata-rata dari hasil angket atau kuesioner yang telah diisi oleh panelis terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap dadar gulung berbahan pengganti susu kedelai.

$$\text{Rumus presentase: } \% = \frac{t}{N} \times 100$$

Keterangan:

%: persen

t: nilai hitung

N: banyak data

Adapun rumus presentase ini digunakan dalam penelitian ini untuk menghitung presentase dari hasil angket atau kuesioner yang telah diisi oleh panelis terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap dadar gulung berbahan pengganti susu kedelai.

## Hasil dan Pembahasan

Sebagai dasar pembuatan dadar gulung, peneliti mengacu pada resep standar (Boga, 2007) di bawah ini.

Tabel 3 Standar Resep Dadar Gulung

| Bahan Pembuat      | Resep         |
|--------------------|---------------|
| Kulit              |               |
| Tepung Terigu      | 250 gr        |
| Telur              | 4 butir       |
| Santan             | 350 cc        |
| Garam              | ¼ sdt         |
| Air Daun suji      | 50 cc         |
| Isian              |               |
| Air                | 100 cc        |
| Kelapa Parut       | 250 gr        |
| Gula merah         | 150 gr        |
| Gula Pasir         | 2 sdm         |
| <b>Daun Pandan</b> | <b>2</b>      |
| <b>Garam</b>       | <b>lembar</b> |
|                    | <b>¼ sdt</b>  |

Cara Membuat :

1. Isi : aduk bahan menjadi satu, masak sampai matang dan air habis.
2. Kulit : campur tepung, telur, garam dan air daun suji. Masukkan santan sedikit demi sedikit sambil diaduk, sampai adonan halus.
3. Panaskan wajan dadar (garis tengah 20 cm) olesi minyak. Tuang adonan, dadar tipis merata. Angkat.

4. Isi setiap lembar dadar dengan adonan kelapa, lipat sisi bawah, kanan dan kiri, lalu gulung.

Dari resep standar pada Tabel 3, maka resep dengan penambahan susu kedelai dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 Resep Uji Coba Dadar Gulung dengan Penambahan Susu Kedelai

| Bahan Pembuat | A (Resep Asli) | B (25%)  | C (50%)  | D (75%)  |
|---------------|----------------|----------|----------|----------|
| <b>Kulit</b>  |                |          |          |          |
| Santan        | 500 ml         | 375 ml   | 250 ml   | 125 ml   |
| Susu Kedelai  | 0 ml           | 125 ml   | 250 ml   | 375 ml   |
| Tepung Terigu | 250 gr         | 250 gr   | 250 gr   | 250 gr   |
| Pasta Pandan  | 1 ½ sdt        | 1 ½ sdt  | 1 ½ sdt  | 1 ½ sdt  |
| Garam         | ½ sdt          | ½ sdt    | ½ sdt    | ½ sdt    |
| Telur         | 1 butir        | 1 butir  | 1 butir  | 1 butir  |
| Air           | 100 ml         | 100 ml   | 100 ml   | 100 ml   |
| <b>Isian</b>  |                |          |          |          |
| Kelapa        | 1 butir        | 1 butir  | 1 butir  | 1 butir  |
| Gula Merah    | 100 gr         | 100 gr   | 100 gr   | 100 gr   |
| Gula Pasir    | 50 gr          | 50 gr    | 50 gr    | 50 gr    |
| Garam         | ½ sdt          | ½ sdt    | ½ sdt    | ½ sdt    |
| Daun Pandan   | 4 Lembar       | 4 Lembar | 4 Lembar | 4 Lembar |

*Analisa Pembuatan Dadar Gulung dengan Penambahan Susu Kedelai*

1. Penambahan 25% Susu Kedelai

Proses pembuatan dadar gulung dengan tambahan susu kedelai hampir sama saja dengan pembuatan pada umumnya, hanya saja terdapat perbandingan santan dan susu kedelai yang ditambahkan yaitu sebanyak 25% susu kedelai:75% santan. Karakteristik adonannya agak sedikit cair ketika ditambahkan susu kedelai. Aroma yang ditimbulkan dari susu kedelai belum terlalu menyengat. Proses pencetakan dadar gulung dengan tambahan susu kedelai sebanyak 25% sama saja dengan dadar gulung resep asli.

Dari sisi produk, diperoleh hasil yaitu warna pada produk dadar gulung

dengan penambahan susu kedelai memiliki warna hijau yang lebih gelap dari resep asli. Rasa pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai 25% belum terlalu terasa susu kedelainya karena penambahan susunya masih sedikit. Aroma pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai sebanyak 25% tidak terlalu menyengat dan masih didominasi aroma santan. Tekstur pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai sebanyak 25% cenderung mirip dengan dadar gulung dengan resep asli

2. Penambahan 50% Susu Kedelai

Proses pembuatan dadar gulung dengan tambahan susu kedelai hampir sama saja dengan pembuatan pada umumnya, hanya saja terdapat perbandingan santan dan susu kedelai

yang ditambahkan yaitu sebanyak 50% susu kedelai:50% santan. Karakteristik adonannya agak sedikit cair ketika ditambahkan susu kedelai. Aroma yang ditimbulkan dari susu kedelai sudah mulai tercium. Proses pencetakan dadar gulung dengan tambahan susu kedelai sebanyak 50% sama saja dengan dadar gulung resep asli.

Untuk hasil produk, diperoleh hasil yaitu warna pada produk dadar gulung dengan penambahan susu kedelai memiliki warna hijau yang lebih gelap dari resep asli. Rasa pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai 50% sudah mulai terasa susu kedelainya karena penambahan susunya seimbang dengan santan. Aroma pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai sebanyak 50% sudah mulai tercium dan seimbang dengan aroma santannya. Tekstur pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai sebanyak 50% memiliki rongga yang besar dan masih cukup lembut.

### 3. Penambahan 75% Susu Kedelai

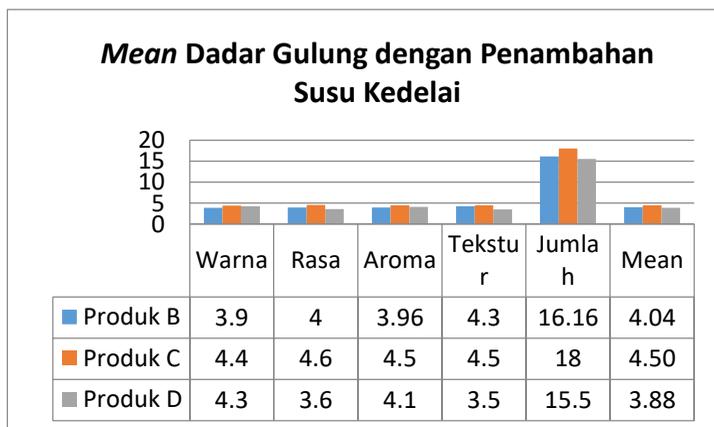
Proses pembuatan dadar gulung dengan tambahan susu kedelai hampir sama saja dengan pembuatan pada umumnya, hanya saja terdapat perbandingan santan dan susu kedelai yang ditambahkan yaitu sebanyak 75% susu kedelai: 25% santan. Karakteristik adonannya agak sedikit cair ketika ditambahkan susu kedelai. Aroma yang ditimbulkan dari susu

kedelai sudah sangat menyengat. Proses pencetakan dadar gulung dengan tambahan susu kedelai sebanyak 75% sama saja dengan dadar gulung resep asli.

Dari sisi produk, warna pada produk dadar gulung dengan penambahan susu kedelai memiliki warna hijau yang lebih gelap dari resep asli. Rasa pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai 75% terasa susu kedelainya karena penambahan susunya lebih banyak dari pada santan. Aroma pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai sebanyak 75% mulai menyengat namun masih terdapat aroma khas santan. Tekstur pada dadar gulung dengan penambahan susu kedelai sebanyak 75% memiliki tekstur yang hampir sama dengan penambahan 50%.

### *Hasil Analisa Uji Kesukaan*

Responden diminta untuk mencoba dari setiap sampel dadar gulung yang diujikan dengan cara mencobanya satu persatu dimulai dari dadar gulung yang menggunakan santan dan dadar gulung yang menggunakan tambahan susu kedelai 25%, 50%, dan 75%. Setelah itu responden diminta untuk mengisi angket yang telah disediakan, angket diisi dengan memberikan angka 1, 2, 3, 4 dan 5 sesuai dengan angket dari rasa, warna, aroma dan tekstur. Hasil angket dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Hasil *Mean* terhadap Inovasi Dadar Gulung

Berdasarkan Gambar 4, diperoleh hasil pada nilai rata-rata (*mean*) penilaian terhadap warna. Warna merupakan salah satu unsur penting terhadap penilaian suatu makanan. Karena indera pengelihatan dapat mempengaruhi kesukaan terhadap suatu makanan, makanan yang menarik dapat terlihat dari warna yang cerah ataupun menarik perhatian konsumen. Dari sisi warna, yang sangat disukai terdapat pada produk C dengan nilai rata-rata 4,4. Yang disukai kedua terdapat pada produk D dengan nilai rata-rata 4,3. Yang disukai ketiga terdapat pada produk B dengan nilai rata-rata 3,9.

Rasa digunakan dalam penilaian karena rasa merupakan salah satu faktor penting dalam penilaian suatu makanan yang nantinya layak atau tidaknya untuk dikonsumsi banyak orang. Rasa yang sangat disukai terdapat pada produk C dengan nilai rata-rata 4,6. Yang disukai kedua terdapat pada produk B dengan nilai rata-rata 4. Yang disukai ketiga terdapat pada produk D dengan nilai rata-rata 3,6.

Aroma merupakan bau harum yang dikeluarkan oleh makanan yang dapat merangsang indera penciuman. Jika makanan memiliki aroma harum dapat dikatakan bahwa makanan tersebut layak untuk dikonsumsi dan aroma juga dapat mengundang selera makan. Nilai rata-rata (*mean*) penilaian terhadap aroma yang sangat disukai terdapat pada produk C dengan nilai rata-rata 4,5. Yang disukai kedua terdapat pada produk D dengan nilai rata-rata 4,1. Yang disukai ketiga terdapat pada produk B dengan nilai rata-rata 3,96.

Tekstur sangat berpengaruh terhadap hasil dari suatu makanan yang dibuat, dari tekstur bisa dirasakan bahwa suatu makanan tersebut dikatakan berhasil ataupun gagal. Dari tekstur tersebut dapat dikatakan sebuah makanan dapat mengundang selera ataupun tidak. Nilai rata-rata (*mean*) penilaian terhadap tekstur yang sangat disukai terdapat pada produk C dengan nilai rata-rata 4,5. Yang disukai kedua terdapat pada produk B dengan nilai rata-rata 4,3. Yang disukai ketiga

terdapat pada produk D dengan nilai rata-rata 3,5.

## Simpulan

Warna dadar gulung dengan penambahan susu kedelai yang paling disukai responden terdapat pada sampel C(50%) dengan hasil rata-rata sebesar 4,4. Rasa dadar gulung dengan penambahan susu kedelai yang paling disukai responden terdapat pada sampel C(50%) dengan hasil rata-rata sebesar 4,6. Aroma dadar gulung dengan penambahan susu kedelai yang paling disukai responden terdapat pada sampel C(50%) dengan hasil rata-rata sebesar 4,5.

Tekstur dadar gulung dengan penambahan susu kedelai yang paling disukai responden terdapat pada sampel C(50%) dengan hasil rata-rata sebesar 4,5. Studi ini menemukan bahwa bahwa dadar gulung dengan penambahan susu kedelai yang cukup disukai oleh responden dan dadar gulung yang mendekati dengan dadar gulung yang ada pada umumnya adalah dadar gulung dengan penambahan susu kedelai sebanyak 50% jika dilihat dari kesukaan panelis.

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pemanfaatan susu kedelai dalam pergantian santan dalam makanan

agar dapat diketahui manfaat lain yang didapat jika dilakukan pergantian tersebut.

## Referensi

- Boga, Y. (2007). *Kue-Kue Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1-3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan.
- Fatani, A. (2018). *Pengaruh Penggunaan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Kue Dadar Gulung Ekstrak Kulit Buah Naga Terhadap Daya Terima Konsumen*. Jakarta.
- Krisnawati, A. (2017). *Kedelai Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi.
- Kusumawati, R., & Putra, W. S. (2017). *101 Resep Jajanan Pasar Istimewa*. Andi Publisher.
- Siregar, R., & Surata, I. G. (2016). *Gizi Kulineri* (EGC). Jakarta.
- Widowati, S. (2016). *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.