

**KARYA INOVASI
FESTIVAL INOVASI DI KABUPATEN BADUNG
TAHUN 2018**



FROZEN CAKE



TIM PENGUSUL

Ni Kadek Artarini

Luh Eka Sri Utami

***PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI AKUNTANSI
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INFORMATIKA DAN KOMPUTER
STMIK PRIMAKARA
DENPASAR
2018***

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Karya Inovasi : frozen cake
Katagori Tema : Inovasi Kewirausahaan (IK)

Ketua

- a. Nama Lengkap : ni kadek Artarini
- b. NIM : 1601030002
- c. Nama PT/Jurusan : STMIK Primakara / S1 Sistem Informasi Akuntansi
- d. Nomer HP : 085829728533
- e. Email : kaddekartarini@gmail.com

Anggota

- a. Nama Lengkap : Luh Eka Sri Utami
- b. NIM : 1601030001
- c. Nama PT/Jurusan : STMIK Primakara / S1 Sistem Informasi Akuntansi
- d. Nomer HP :
- e. Email :

Denpasar, 29 Agustus 2018

Mengetahui,
Pembimbing

(I Gusti Lanang Agung Raditya Putra, S.Pd.,M.T.)
2015071039

Ketua,



(Ni Kadek Artarini)
1601030002

Menyetujui,

Ketua STMIK Primakara



(Drs. I Gusti Bagus Made Wiradharma, M.Si.)
195703131983031002

SURAT PERNYATAAN KETUA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama ketua : Ni kadek Artarini
NIM : 1601030002
Nama PT : STMIK Primakara
Fakultas/Jurusan : S1 Sistem Informasi Akuntansi

Dengan ini menyatakan bahwa karya inovasi saya dengan judul :

Yang diusulkan dalam katagori Inovasi kewirausahaan (IK) adalah bersifat original dan belum pernah dipublikasikan pada kegiatan lainnya.

Bilamana di kemudian dari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan di proses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Mengetahui,

Ketua STMIK Primakara



(Drs. I-Gusti Bagus Made Wiradharma, M.Si.)

195703131983031002

Denpasar, 29 Agustus 2018

yang menyatakan,



(Ni Kadek Artarini)

1601030002

IDENTITAS DAN TUGAS KELOMPOK

NO	NAMA	JABATAN	URAIAN TUGAS
1	Ni Kadek Artarini	Ketua	a) Produksi produk b) keuangan c) -
2	Luh Eka Sri Utami	Anggota	a) kreatif b) Marketing c) -

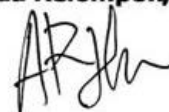
**Mengetahui,
Pembimbing**

(I Gusti Lanang Agung Raditya Putra, S.Pd.,M.T.)

2015071039

Denpasar, 29 Agustus 2018

Ketua Kelompok,



(Ni Kadek Artarini)

1601030002

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN.....	1
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
BAB III METODE PELAKSANA	5
BAB IV HASIL INIVASI YANG DI CAPAI	8
BAB V KESIMPULAN dan SARAN	10
DAFTAR KEPUSTAKAAN	11

RINGKASAN EKSEKUTIF

Jajanan tradisional merupakan jajanan teman ngopi yang digemari masyarakat, dan mudah dijumpai pada penjual jajanan di pinggir jalan. Jajanan yang dijual di pinggir jalan cenderung tidak higienis atau tidaknya karena tercemar debu jalanan, asap motor, serta bahan baku yang tidak kita ketahui masa kadaluarsanya, dan digoreng menggunakan minyak goreng yang tidak layak pakai.

Melihat kondisi tersebut, usaha kuliner kreatif yang kami beri nama *Bali Frozen Cake* akan mengatasi solusi dari permasalahan tersebut. Usaha kami merupakan suatu kegiatan usaha yang bergerak di bidang kuliner tradisional. Produksi jajanan tradisional yang “mudah, murah, dan sehat.” Pilihan produk jajanan yang kami ambil adalah onde-onde dan nugget pisang. Kedua jajan tersebut, merupakan jajanan yang digemari konsumen, serta merupakan produk yang cenderung dibeli kembali oleh pelanggan (*consumer goods*), sehingga target penjualan kami mudah untuk dicapai. Selain itu ketersediaan bahan baku kedua produk tersebut juga mudah diperoleh.

Target konsumen produk kami adalah masyarakat yang berprofesi sebagai karyawan perkantoran, karena produk kami yang praktis untuk dibuat. Selain itu target konsumen kami adalah anak-anak sekolah dasar. Metode pemasaran yang kami gunakan pada usaha kami dalam penjualan jajanan beku ini dengan cara promosi ke perkantoran dan sekolah-sekolah saat jam pulang sekolah, kepada orang tua siswa. Selain itu, untuk meningkatkan citra brand *Bali Frozen Cake*, dalam hal promosi dan pemasaran kami memanfaatkan media sosial facebook dan instagram. *Bali Frozen Cake* memerlukan bantuan dana untuk mengembangkan usaha ini agar lebih maju.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha makanan merupakan usaha yang tidak pernah surut seiring perkembangan jaman karena makanan merupakan kebutuhan utama manusia. Perkembangan pengolahan makanan, seiring perkembangan jaman pengolahan menjadi lebih modern khususnya pengolahan makanan cepat saji. Kebutuhan manusia moderen dewasa ini semakin meningkat, hal ini di sebabkan oleh kepadatan rutinitas kerja dan kecanggihan teknologi. Sandang sangat papan sangat di pengaruhi oleh kedua faktor tersebut dalam aspek pagan pengolahan makanan cepat saji menjadi terhubung bukan hanya di Indonesia namun juga di dunia.

Produk kami diproduksi di Bali, Kenapa di Bali? karena bahan baku yang mudah di cari dan sangat melimpah khusunya di Bali. Para konsumen masih gemar membeli jajanan di pasar atau di pinggir jalan. Jajanan yang di jual di pinggir jalan cenderung tidak higienis, karena tercemar debu jalanan, asap motor, serta bahan baku yang tidak di ketahui masa kadaluarsanya, dan di goreng menggunakan minyak goreng yang tidak layak pakai. Selain itu jajanan pasar tidak dapat bertahan lama atau memiliki daya simpan yang tidak terlalu lama dan mudah rusak.

Melihat kondisi tersebut, usaha kuliner kreatif yang kami beri nama *Bali Frozen Cake* akan mengatasi solusi dari permasalahan yang telah diuraikan diatas. Usaha kami merupakan suatu kegiatan usaha yang bergerak di bidang kuliner tradisional. Produksi jajanan tradisional yang “mudah, murah, dan sehat.” Salah satu pilihan jajanan tradisional yang kami ambil adalah onde-onde dan nugget pisang. Bahan baku utama dari tepung ketan yang dibentuk bulat dimana bagian luarnya terasa kenyal dan didalamnya terdapat isian berupa campuran kacang hijau atau gula merah. Dan nugget pisang terbuat dari adonan tepung yang dicampur buah pisang. Nugget pisang memiliki tekstur yang renyah diluarnya. produk kami tahan lama, ada kemasan frozen, dapat di bawa kemana-mana.

Usaha kami yakni *Frozen Cake* akan mengembangkan usaha onde-onde dan nugget pisangnya menjadi adonan yang dibekukan (*frozen*) dan siap digoreng oleh konsumen di rumahnya. Sehingga konsumen dapat menikmati jajanan yang mudah dibuat dan aman untuk dikonsumsi. Jajanan ini lebih sehat karena pelanggan dapat menggoreng sendiri jajanan tersebut dan menikmatinya dalam keadaan hangat. Selain itu produk onde-onde akan dikombinasikan dengan berbagai varian rasa seperti coklat, keju, kacang dan buah-buahan menjadikan jajanan tersebut bervariasi. Kami harapkan kedepanya produk kami akan menjadi

oleh-oleh alternatif wisata yang datang ke Bali, bukan hanya wisatawan domestik, namun juga oleh-oleh untuk wisatawan internasional.

Produk ini memiliki peluang bisnis yang sangat besar karena inovasi jajanan tradisional seperti onde-onde dan nugget pisang dalam bentuk beku (*frozen*), belum ada dipasaran. Sehingga usaha kami belum memiliki kompetitor sejenis. Tujuan khusus dari usaha kami yaitu memudahkan konsumen dalam mencari jajanan tradisional yang awet untuk disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama, dan pengolahan yang mudah, murah dengan harga terjangkau bagi semua kalangan, sehat serta sesuai dengan selera konsumen.

Target konsumen kami adalah masyarakat umum, khususnya masyarakat yang berprofesi sebagai karyawan perkantoran, karena produk kami yang praktis untuk dibuat. Selain itu target konsumen kami adalah anak-anak sekolah dasar. Metode pemasaran yang kami gunakan pada usaha kami dalam penjualan jajanan beku ini dengan cara promosi ke perkantoran dan sekolah-sekolah saat jam pulang sekolah, kepada orang tua siswa. Selain itu, untuk meningkatkan citra brand *Frozen Cake*, dalam hal promosi dan pemasaran kami memanfaatkan media sosial facebook dan instagram.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang menurut Maslow menduduki peringkat pertama dari sederet kebutuhan lain. Setiap individu membutuhkan sejumlah makanan untuk menjaga kelangsungan hidupnya. Oleh ekonom, makanan dijadikan indikator tingkat kesejahteraan masyarakat. Makanan merupakan bagian budaya yang sangat penting (Khomsan, 2003).

Makanan ringan atau dikenal dengan sebutan snack food adalah makanan yang dikonsumsi selain atau antara waktu makan utama dalam sehari. Oleh karena itu, makanan ini biasa disebut snack yang berarti sesuatu yang dapat mengobati rasa lapar dan memberikan suplai energi yang cukup untuk tubuh (Anonim, 2007)

Makanan ringan yang dimaksudkan adalah untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu dan dapat memberi sedikit suplai energi ke tubuh atau merupakan sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Produk yang termasuk dalam kategori makanan ringan menurut Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tanggal 9 Oktober 2006 tentang kategori pangan adalah semua makanan ringan yang berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang) dalam bentuk keripik, kerupuk, jipang. Selain itu pangan olahan yang berbasis ikan (dalam bentuk kerupuk atau keripik) juga masuk kedalam kategori makanan ringan (Putri, 2011).

Dewasa ini makanan ringan sudah menjadi bagian yang tidak dapat ditinggalkan dalam kehidupan sehari-hari. Terutama kalangan anak-anak dan remaja. Muchtadi (1998) menyatakan bahwa snack merupakan makanan ringan yang dikonsumsi dalam waktu antara ketiga makanan utama dalam sehari. Jenis makanan ringan sangat beragam dilihat dari segi bentuk maupun cara pengolahan dan penyajiannya, seperti keripik singkong, keripik kentang. Selain itu makanan ringan juga bisa dibedakan menjadi dua macam berdasarkan bahan baku yang digunakannya. Kelompok pertama yaitu kelompok makanan ringan yang menggunakan satu bahan pekat rasa seperti garam, gula, dan bumbu lainnya. Kelompok kedua yaitu kelompok makanan ringan yang menggunakan bahan baku dan bahan tambahan lain yang dicampur untuk memperoleh produk yang mempunyai nilai gizi yang baik, daya cerna dan mutu fisik atau organoleptik yang lebih tinggi. Campuran dari

beberapa sumber pati seperti gandum, jagung dan beras, bahkan dicampur pula dengan kacang-kacangan seperti kedelai dan lainnya.

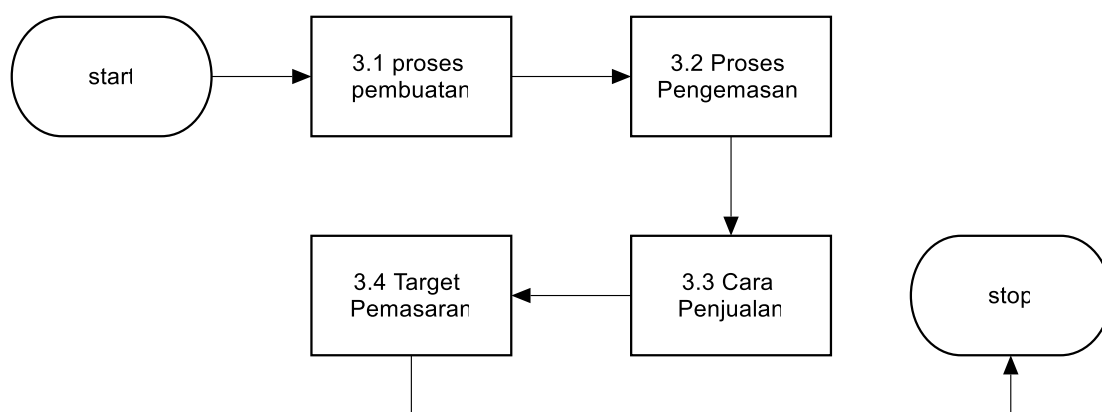
Makanan atau minuman yang dijual di tempat umum, terlebih dahulu telah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan sehingga siap makan.

Makanan ringan telah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi makanan ringan diperkirakan akan terus meningkat, mengingat makin terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri. Keunggulan makanan ringan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasanya enak dan cocok dengan selera kebanyakan orang (Putri, 2011).

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Karena keinginan pelanggan akan jajanan tradisional yang praktis namun tetap mudah, murah dan sehat dalam artian kemasan yang mudah dibawa dan pembuatan yang mudah hanya tinggal digoreng saja namun tetap menjaga kualitas produk agar tetap sehat untuk dikonsumsi, serta harganya yang sesuai dengan kantong konsumen.



3.1 Proses Pembuatan

Proses pembuatan jajanan onde-onde adalah sebagai berikut untuk membuat onde-onde ada 4 tahap, tahap pertama, kita perlu menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan jangan lupa juga menyiapkan bahan kacang-kacangan atau toping lainnya yang sesuai dengan selera, langkah yang pertama campurkan tepung ketan, tepung sagu gula pasir dan garam, setelah itu masukan air hangat sedikit demi sedikit ke adonan dan kemudian aduk hingga adonan kalis dan dapat di bentuk, tahap yang kedua ini kita menyiapkan untuk topingnya, kami disini menggunakan coklat atau varian selai buah-buahan yang akan kami jadikan toping, jika ingin toping kacang hijau, langkah pembuatanya yang pertama siapkan kacang hijau dan santan setelah itu masukan kedalam panci, tambahkan gula pasir, tambahkan garam dan vanili, setelah itu masak adonan hingga kalis, tahap yang ketiga, ambil adonan kulit, pipihkan hingga berbentuk bulat, tambahkan isian coklat atau toping yang anda inginkan, terus bulatkan onde-onde, setelah itu celupkan ke air sebentar saja dan gulingkan ke wijen. Adonan onde-onde sudah jadi dan siap di dinginkan. Proses pembuatan produk *nugget pisang* dapat dilihat pada gambar berikut.



Sedangkan untuk proses pembuatan nugget pisang adalah sebagai berikut. Langkah pertama adalah haluskan pisang raja atau blender pisang dan setelah itu tepung terigu ditambahkan air secukupnya untuk bahan pencelup, langkah ke dua masukan tepung terigu, susu bubuk, gula, garam dan parutan keju, telur masukan satu persatu dan sedikit demi sedikit aduk hingga merata, langkah ke tiga siapkan loyang yang akan digunakan mengukus jangan lupa dioleskan margarin agar tidak lengket setelah di oleskan margarin tuangkan adonan ke loyang dan kukus dengan air yang mendidih tunggu sekitar 20-25 menit (hingga matang) langkah yang keempat setelah matang dinginkan sebentar, sesudah dingin potong adonan, dan celupkan adonan yang sudah dikukus didalam bahan pencelup lalu gulingkan adonan yang sudah dicelupkan ke tepung panir/roti, selanjutnya adonan siap didinginkan. Kedua adonan yang sudah jadi, kemudian dikemas dengan plastik khusus kedap udara, selanjutnya dikeluarkan semua udara yang ada dalam plastik dengan cara melakukan proses pressing dan pemanasan kemasan menggunakan alat khusus. Dengan cara tersebut, produk jajanan ini dapat bertahan selama satu bulan. Karena produk kami tidak menggunakan bahan pengawet kimia. Proses pembuatan produk *nugget pisang* dapat dilihat pada gambar.



3.2 Proses Pengemasan

Proses pengemasan produk kami menggunakan plastik vakum dan menggunakan mesin pres yang kedap udara agar bisa bertahan lama saat pendiginan dan penempelan logo.

3.3 Cara Penjualan

Melalui promosi media sosial yang kami gunakan, kami juga memberikan pelayanan fasilitas chat dengan respon cepat (*fast respons*) mengenai ketersediaan stok, maupun pemesanan dalam jumlah tertentu. Serta pengiriman gratis apabila konsumen berada di wilayah Denpasar maupun Badung, serta apabila konsumen membeli produk dengan nominal pembelian mencapai Rp. 500,000.

3.4 Target Pemasaran

Keinginan pelanggan akan jajanan tradisional yang praktis namun tetap mudah, murah dan sehat dalam artian kemasan yang mudah dibawa dan pembuatan yang mudah hanya tinggal digoreng saja namun tetap menjaga kualitas produk agar tetap sehat untuk dikonsumsi, serta harganya yang sesuai dengan kantong pelanggan.

Target pasar yang dituju yaitu semua kalangan terutama bagi para orang tua yang ingin menghadirkan jajanan tradisional yang sehat namun tidak memiliki cukup waktu untuk membuatnya dikarenakan kesibukan rutinitas.

Usaha kami di bidang kuliner sejenis, untuk wilayah Bali positioning bisnis *Frozen Cake* belum memiliki kompetitor, dan untuk meningkatkan loyalitas pelanggan, kami menggunakan teknik promosi dengan memberikan bonus produk spesial dan pengiriman secara gratis. Pelayanannya juga disediakan secara online dengan fasilitas chat melalui Whatsapp dan media sosial seperti Facebook dan Instagram untuk menanggapi pesanan konsumen dengan cepat. Selain itu untuk meningkatkan citra *Frozen Cake*, kami secara konsisten mengikuti pameran maupun festival-festival kuliner yang ramai pengunjung.

Pemasaran yang digunakan disini adalah pemasaran secara offline maupun online. Kegiatan pemasaran, penjualan maupun pemesanan produk secara online yaitu melalui internet seperti Facebook dan Instagram. Sedangkan dalam system offline yaitu produk dijual secara langsung di toko yang sudah disediakan dan pemesanannya dapat digoreng juga di toko tersebut, dan penjualannya juga dilakukan di stand yang telah disediakan pada event atau acara-acara tertentu.

BAB IV

HASIL INOVASI YANG TELAH DI CAPAI

Frozen Cake saat ini merupakan pengembangan dari usaha *OnTOP* (*onde-onde topping*). *OnTOP* merupakan usaha kuliner inovatif yang sudah berdiri sejak tahun 2017, fokus usaha adalah membuat jajanan onde-onde dengan berbagai varian isian rasa didalamnya, seperti coklat, *blueberry*, dan keju. Pengembangan usaha *Frozen Cake* ini dengan inovasi baru, yakni membuat jajanan onde-onde tersebut menjadi beku, dan konsumen dapat menyajikannya atau menggorengnya pada saat yang diinginkan. Ide inovasi produk ini, berdasarkan evaluasi penjualan sebelumnya, dan permintaan konsumen, agar jajanan onde-onde ini dapat dibawa ke luar kota sebagai oleh-oleh. Dengan melihat peluang pasar dan minat pelanggan, *Frozen Cake* membuat inovasi produk jajanan tradisional berupa onde-onde beku dan nugget pisang beku sebagai produk baru kami. Adapun *prototype* produk *Frozen Cake* produk ini dapat dilihat gambar 2.1 berikut.



Gambar 2.1. *Prototype* Produk Frozen Cake

Produk ini diproduksi sesuai dengan kebutuhan dan keinginan pelanggan baik jumlah maupun isian atau rasa yang dapat disesuaikan sesuai keinginan pelanggan. Usaha ini juga merupakan industri kreatif dengan bahan baku yang mudah diperoleh, dan selalu tersedia di pasar. Adapun bahan baku dari jajanan Onde-Onde beku yaitu sebagai berikut, tepung ketan, tepung sagu, gula pasir, vanili, garam, topping (cokelat, keju, selai buah-buahan). Selain itu bahan-bahan untuk membuat nugget pisang beku yaitu: pisang raja atau pisang tanduk, tepung terigu, tepung tapioca, susu kental manis, telur, gula, garam

Proyeksi usaha kedepan kami pada tahun ini, 2018 kami masih memfokuskan untuk pengembangan pembuatan atau produksi, pemasaran produk yang di titipkan warung-warung terdekat atau offline. Dan kami jugam akan berencana megembangkan makanan cepat saji yang lainnya seperti lumpia yang kami sengaja di sajikan beku, karena konsumen biasanya igin cemilan yang masih panas dan krispi. Kami juga igin membuat bentuk yang lebih unik agar anak-anak lebih tertarik seperti bentuk bintang atau binatang-binatang. Kami secara konsisten mengikuti pameran maupun festival-festival kuliner yang ramai pengunjung. Unjuk meningkatkan produksi dan juga salah satu cara untuk mempromosikan produk kami.

Awal usaha di tahun 2019 kami berencana menggunakan pemasaran online yang bekerja sama seperti *gofood* maupun promosi di sosial media karena jaman semakin maju dan masyarakatpun mengikuti jamanya yang menggunakan getgetnya untuk berbelanja konsumen lebih banyak memilih berbelanja online karena kesibukan dalam pekerjaanya, maka kami bekerja sama degan gofood ini agar konsumen lebih mudah dalam pembalian dan pembayaranya. Kami juga menggunakan penjualan melali Instagram dan facebook.

Setelah itu di tahun berikutnya 2020 kami harapkan produk kami ini akan menjadi oleh-oleh wisatawan yang datang ke Bali, wisatawan domestic maupun internasional yang tertera di toko oleh-oleh kas bali seperti Krisna oleh-oleh. Bukan hanya di bali tapi di seluruh Indonesia.

Selanjutnya di 2021 kami berencana untuk membuka gerai atau bekerja sama di seluruh sekolah-sekolah yang ada di bali dan juga membuka gerai di berbagai supermarket dan kami juga akan megembangkan inovasinya di bidang teknologi yaitu degan cara membuat atau memberikan kode di luar kemasan produk, jika di akses maka akan muncul atau terhubung langsung ke website kita yang akan kami beri nama Frozen cake di sana akan mani isikan berbagai produk yang kami produksi dan informasi cabang-cabang gerai kami yang terdekat dan juga ada tips-tips tertentu untuk menggoreng produk kami akan lebih renyah dan lembut jika di goreng.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Fozen Cake merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner atau jajanan tradisional. Penganan ini berbahan dasar pisang, tepung, buah-buahan, kacang-kacangan, yang di sajikan seperti pisang nugget dan onde-onde, di goreng lalu di sedikan toping yang berbagai macam rasa buah dan kacang-kacangan. Di sajikan dengan hagat, dan ada kemasan beku yang siap di goreng kapan pun bisa di sajikan degan keadaan hagat. usaha ini di tempatkan di tempat yang strategis di sekitar sekolah-sekolah, di depan perkantoran dan toko-toko. Kami menggunakan pemasaran online maupun offline melalui media social seperti Instagram, Facebook.

Target usaha merencanakan selama 3 (tiga) tahapan proses produksi. Pada tahap pertama, *frozen cake* memproduksi sebesar 400 produk (200 produk onde-onde, 200 produk nugget pisang) produk awal akan di adakan promosi dengan biaya produksi Rp.6.000.000.- sedangkan produk akan di jual dengan harga rata-rata Rp.15.000.- *Bali Frozen cake* juga akan memberika produk khusus kepada pelanggan yang pembelianya minimal 10 produk. Jadi hasil penjualan pada tahap awal yaitu sebesar Rp.6.000.000.-, Hasil dari penjualan tahap pertama, akan di gunakan untuk memproduksi 600 produk (300 produk onde-onde, 300 produk nugget pisang) produk pada tahap kedua. Hasil penjualan pada tahap ke dua yaitu $600 \times 15.000 = 9.000.000.-$.

Proyeksi usaha kami untuk kedepanya akan menitipkan produk di warung-warung terdekat, di seluruh sekolah-sekolah, mengembangkan menjenjadi oleh-oleh wisata, pemasarang secara online dan pengembangan secara teknologi yang di kemasanya akan di isikan kode yang mana bila di sorot akan muncul wesite dari fozencake sendiri.

4.2 Saran

- ❖ Alangkah baiknya kita turut membantu perekonomian Indonesia degan menjadi seorang wirausaha, masih banyak kesempatan untuk kita mengisi pasar di Indonesia dalam berbagai segmen.
- ❖ Saat ini bisnis kuliner sangat menjanjikan, masyarakat selalu mencari makan yang cepat saji dan makanan yang baru setiap harinya.

DAFTAR PUSTAKA

<https://mafiadoc.com/bab-ii-tinjauan-pustaka-21-makanan-ringan-makanan-adalah-59f008cf1723dd2333ebe53c.html>. Diakses 25 agustus 2018.