

DAFTAR PUSTAKA

- AACC (American Association of Cereal Chemists). (2000). *Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists* (10th ed.). AACC.
- Afifah, A. N., Farsida, Oktarina, Husna, I., Setyani, R. L., Kariswanti, F. A., & Rikzhan, T. S. L. (2021). Edukasi Pentingnya Konsumsi Serat Untuk Mewujudkan Lansia Serasi (Sehat Dengan Makan Sayur Dan Buah Setiap Hari). *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*. <https://doi.org/10.1111/j.1753->
- Afrianti, F., Efendi, R., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., Pertanian, T., & Pertanian, F. (2016). Pemanfaatan Pati Sagu dan Tepung Kelapa Dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jom Faperta UR*, 3(2), 1.
- Amanda, H., Irmayanti, I., & Sunartaty, R. (2021). The Making of Cereal With Subtitution of Soybean Flour (Glycine Max L. Merr) and Pasta Fruit Bit (Beta Vulgaris L) As Natural Dyes. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 3(1), 17–28. <https://doi.org/10.32672/sjat.v3i1.2958>
- Amelia, L. (2021). *Pengaruh Perbandingan Pencampuran Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Flakes*. Universitas Andalas.
- American Association of Cereal Chemist. (2001). The Definition of Dietary Fiber. *AACC Report*, 46(3), 112–126.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). (2005). *Official Methods of Analysis*. AOAC Press.
- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. (2023). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam angka*. <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/ski-2023-%0Adalam-angka/>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 1 Tahun 2022 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan*.
- Badan Pusat Statistik. (2024a). *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2017–2023*.
- Badan Pusat Statistik. (2024b). *Luas Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi (Ribu Hektar), 2023*.
- Badan Pusat Statistik. (2024c). *Produksi Tanaman Perkebunan (Ribu Ton), 2023*.

- Badan Standardisasi Nasional. (2006). *SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 3549:2009 Tepung Beras Sebagai Bahan Makanan*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *SNI 2886:2015 Makanan Ringan Ekstrudat*. In *Badan Standardisasi Nasional*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). *SNI 3715:2021 Kelapa Parut Kering*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1992). *SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*.
- Bhattacharya, S. (2015). *Conventional and Advanced Food Processing Technologies*. John Wiley & Sons.
- Buulolo, M. H., Sunardi, & Hastuti, S. (2023). Formulasi Cookies dengan Tepung Labu Madu dan Tepung Kelapa Parut. *Agroforetech*, 1(3), 1893–1900. <https://jurnal.instiperjogja.ac.id/index.php/JOM/article/view/795>
- Chairiyah, R. (2023). Edukasi Tentang Konsumsi Serat, Aktivitas Fisik Dalam Pencegahan Konstipasi Pada Ibu Hamil Banten. *Pro Bono Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* |, 3(1), 2023.
- Chandra, L., Marsono, Y., & Sutedja, A. M. (2014). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake Beras Merah dengan Variasi Suhu Perebusan dan Suhu Pengeringan (Physicochemical and organoleptic properties of red rice flake with variations in boiling temperature and drying temperature). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 13(2), 57–68.
- Chuwa, C., Metab, N., Acc, O., Science, F., & Pradesh, H. (2020). Food Fibres: A Solution to Combat Non-Communicable Diseases. *Nutrition and Metabolism: An Open Access*, 2018(01). <https://doi.org/10.29011/nmoa-105.100005>
- Darmadjati, D. S., Widowati, S., Wargiono, J., & Purba, S. (2000). Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan. *Lokakarya Pengembangan*.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, C. R. (1984). *Engineering Economy* (Seventh Ed). MacMillan Publishing Company.
- Fanny, L., & Kartini, T. D. (2021). *Modul Pengolahan Beras Merah Menjadi Tepung Beras Merah Dalam Mengatasi Ibu Hamil KEK*.
- Fellows, P. J. (2017). Processing by Removal of Heat. In *Food Processing*

Technology: Principles and Practice (Fourth, p. 845). Elsevier.
<https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100522-4.00044-4>

Firdarini, I. R., Kismiyati, & Manan, A. (2019). Chemical and Sensory Characteristics of Flakes Made from Seaweed (*Eucheuma cottonii*) and Soybean (*Glycine max* (L.) Merrill). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 236, 012126. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/236/1/012126>

Fitriyani, R., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2021). Karakteristik Flakes Bekatul-Mocaf dengan Variasi Penambahan Buah Bit. *Teknologi Hasil Perairan*, 6(2), 75–87.

Gandhi, K., Creek, B., & Wenk, R. . (2012). *Ready To Eat Cereal Flakes Containing Legume*. 1.

Gawarti, G., Syamsidah, S., & Febriani, N. R. M. (2023). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa (Cocos Nucifera) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Coconut Crispy untuk Meningkatkan Potensi Usaha. *Jurnal Edukasi Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 75–82.
<https://doi.org/10.35914/jepkm.v1i2.12>

Gloria, J. S., Wisaniyasa, N. W., & Yusa, N. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza glaberrima*) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 44–55.

Gloria, J. S., Wisaniyasa, N. W., & Yusa, N. M. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes The Effect of Comparison Red Rice Flour (*Oryza nivara* L.) and Red Be. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 2022–2350.

Handayani, H. T., & Anam, C. (2021). Fortifikasi Tepung Kelapa Pada Biskuit Anak Balita. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(2), 109–115.
<https://doi.org/10.25047/jii.v21i2.2646>

Hariati, N., Ansharullah, & Asyik, N. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L.) terhadap Uji Organoleptik dan Proksimat Bolu Kukus. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1006–1017.

Igor, R., Yurika, S., & Firman, A. (2022). Perbandingan Kadar Pati Pada Beras Merah Dibandingkan Dengan Beras Putih Menggunakan Uji Iodida. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 2(12), 1076–1080.

Insania, K., Mulyo, G. P. E., Judiono, J., Rosmana, D., & Fitria, M. (2024). Bean Flakes Berbahan dasar Tepung Kacang Hijau dan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Sarapan Sumber Protein dan Tinggi Serat. *Jurnal Gizi*

Dan Dietetik, 3(1), 12–20. <https://doi.org/10.34011/jgd.v3i1.2181>

Irmayanti, I., Juliani, J., Anwar, C., Irhami, I., & Aprita, I. R. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Melinjo (*Gnetum gnemon* Linn.) dan Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisik dan Uji Hedonik Flakes. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 5(1). <https://doi.org/10.32672/sjat.v5i1.6168>

Kamila, D. M. (2023). *Kelapa Komoditi yang Menguntungkan* (3rd ed.). PT. Riugha Edu Pustaka.

Kamilia, K., Ridawati, R., & Fadiati, A. (2022). Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Ubi Jalar Putih, Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Sereal Flakes. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(9), 1161–1174. <https://doi.org/10.46799/jsa.v3i9.480>

Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Kementerian Kesehatan RI. (2024). *Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023 dalam Angka*. <https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/ski-2023-dalamangka/>

Kementrian Kesehatan. (2019). *Angka Kecukupan Gizi 2019*.

Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2009). *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell.

Koeswardhani, M. M., & dkk. (2006). *Pengantar Teknologi Pangan* (1st ed.). Universitas terbuka.

Komala, A., & Rahmayuni, D. A. N. (2017). [*Study Utilization of Breadfruit Flour and Flour Coconut Pulp in Making Flakes*]. 16(2), 1–9.

Korczak, R., & Slavin, J. L. (2020). Definitions, regulations, and new frontiers for dietary fiber and whole grains. *Nutrition Reviews*, 78(Supplement_1), 6–12. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuz061>

Kumalasari, I. D., & Budiati, R. (2024). Analisis Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Flakes Berbahan Dasar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*. L). *JST (Jurnal Sains Dan Teknologi)*, 13(1), 99–109. <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v13i1.69487>

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>

Lawalata, V. N., Kdise, P. P., & Tetelepta, G. (2018). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Flakes Tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L)

dan Tepung Jagung (*Zea mays*). *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 9–15. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2018.7.1.9>

Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). *Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca forma typica) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa Sensory Evaluation of Talipuk Snack Bar (Nymphaea pubescens Willd) With the Addition of Kepok Banana Flour (Mus. 8, 213–221.*

Lubis, Z. (2022). *Serat dan Kesehatan* (dwi m Nastiti (ed.); 1st ed.). IPB Press.

Marviana, F. evita, Ujianti, R. M. D., Nurdyansyah, F., & Umiyati, R. (2025). Studi Karakteristik Sereal Breakfast Flakes Dari Variasi Konsentrasi Tepung Beras Merah Dan Tepung Edamame Dengan Perbedaan Perlakuan Pengukusan. *Jurnal Sains Boga*, 8(1), 29–41. <https://doi.org/10.21009/jsb.008.1.04>

Muhimah, H., & Farapti, F. (2023). Ketersediaan dan Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan dengan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 575–582. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.575-582>

Nabila, M. T., Tsani, A. F. A., Rahadiyanti, A., & Dieny, F. F. (2021). Pengaruh Pemberian Diet Isokalori Tinggi Serat terhadap Tingkat Satiety pada Kelompok Usia Dewasa Awal. *Amerta Nutrition*, 5(3), 237. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.237-244>

Natsir, N. A., & Latifa, S. (2018). Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>

Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., & Narsih. (2017). Pembuatan flakes dengan variasi tepung gandum dan tepung kelapa dalam upaya peningkatan mutu flakes. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2). <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.648>

Octavia, R., & Indriastuti, A. (2023). *Pembuatan Flakes dari Pangan Tepung Beras Merah* (Cetakan I). Omera Pustaka.

Oktavia, F., Intan, N. P., Yulianti, N. L., Gunadnya, P., & Bagus, I. (2019). Pengaruh Variasi Suhu dan Ketebalan Irisan Kunyit Pada Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fisik Tepung Kunyit. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2), 266. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2020.v08.i02.p10>

Pandiangan, C. S. B., Langi, T., & Mandey, L. C. (2022). Karakteristik Fisikokimia Snack Bars Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*

(*Agricultural Technology Journal*, 12(1), 10.
<https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38855>

- Prabawa, I. D. G. P., Salim, R., Khairiah, N., Ihsan, H., & Lestari, R. Y. (2020). Review xanthan gum: produksi dari substrat biomassa, variabel efektif, karakteristik dan regulasi serta aplikasi dan potensi pasar. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 11(2), 97. <https://doi.org/10.24111/jrihh.v11i2.5649>
- Pratiwi, E., Putri, A. S., & Gunantar, D. A. (2020). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Pembuatan Kelapa Parut Kering (Desiccated Coconut) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(2), 10–14. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2622>
- Prayitno, S. A., Agustin Mardiana, N., & Alifia Rochma, N. (2021). Sensory evaluation of wet noodle products added with Moringa oleifera flour with different concentrations. *Kontribusi (Research Dissemination for Community Development)*, 4(2), 450. <https://doi.org/10.30587/kontribusi.v4i2.2738>
- Prayitno, S. P., Guntoro, & Utami, S. S. (2019). Jenis alat dan lama pengeringan terhadap kualitas mutu pada pembuatan teh cascara kopi. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat Dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember Tahun 2019*. ISBN : 978- 602-14917-8-2.
- Purnamasari, E., Nurhasini, & ZAIN, W. N. H. (2012). Nilai Thiobarbituric Acid (TBA) dan Kadar Lemak Dendeng Daging Kambing yang Direndam dalam Jus Daun Sirih (*Piper betle* L.) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. 9(2), 46–54.
- Putri, M. F. (2014). Kandungan Gizi Dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1(1), 32–43.
- Rahman, M. M., Salikunna, N. A., Sumarni, S., Wahyuni, R. D., Badaruddin, R., Ramadhan, M. Z., & Arief, A. (2021). Hubungan Asupan Lemak Terhadap Persentase Lemak Tubuh Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Tadulako Angkatan 2019. *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*, 7(1), 21–29.
- Ramadhan, K., Atmaka, W., & Widowati, E. (2015). Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII(2), 115–122.
- Rosida, D. F., Priyanto, A. D., & Ristanti, D. W. (2022). Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah

Kering dan Serealia Study of Additional Honey and Starch of Cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) on Dried Fruit and Cereal Snack Bar. 10(3), 200–212.

- Ruliati, R., Ike S, H., & Lestari, E. T. (2023). Pengaruh Konsumsi Makanan Tinggi Serat Terhadap Kejadian Konstipasi Pada Ibu Nifas. *Jurnal Kebidanan*, 13(2), 107–116. <https://doi.org/10.35874/jib.v13i2.1237>
- Sabilla, N. F., & Murtini, E. S. (2020). Pemanfaatan Tepung Ampas Kelapa dalam Pembuatan Flakes Cereal (Kajian Proporsi Tepung Ampas kelapa: Tepung Beras). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 155–164. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2020.021.03.2>
- Sanjaya, Y. A., Sarofa, U., Suyuti, A., Widiyanti, E., & Safa Asy'ari, A. (2023). Pemberdayaan Warga Desa Tawangargo dalam Penggunaan Food Dehydrator Pada Produk Pangan Olahan Dried Fruit and Vegetable (Druive). *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 9(2), 109–113. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v9i2.20055>
- Sari, N., & Khatimah, H. (2024). Tinjauan Hubungan Antara Kebiasaan Sarapan, Kebiasaan Jajan Dan Asupan Zat Gizi Dengan Kekurangan Energi Kronis Pada Siswi SMAN 18 Makassar. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 19(1), 35–42. <https://doi.org/10.32382/medkes.v19i1.453>
- Seilatuw, E., Oessoe, Y. Y. E., & Lamaega, J. C. E. (2024). Pengaruh Pencampuran Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Terigu terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Daya Kembang Pancake. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 14(2), 119–126. <https://doi.org/10.35791/jteta.v14i2.50299>
- Setiamanah, K. (2010). *Pemanfaatan tepung ampas kelapa [Cocos nucifera] dan tepung wortel [Daucus carota] sebagai sumber serat dan provitamin A dalam pembuatan Cookies* [Institut Pertanian Bogor]. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/127875>
- Setyaningsih, D., Apriyanton, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sukamdani, H., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, F. S. (2014). Peningkatan Kualitas flakes Ganyong (canna edulis ker.) dan Bekatul Menggunakan Variasi Sayuran. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 92–99. <https://doi.org/10.24002/biota.v18i2.392>
- Surayasa, M. T., Suek, J., & Bani, A. (2024). Pemanfaatan Daging Buah Kelapa Menjadi VCO Pada Kelompok Kasih Di Kelurahan Kolhua Kecamatan Maulafa Kupang. *Jurnal SIAR ILMUWAN TANI*, 5(1), 58–64. <https://doi.org/10.29303/jsit.v5i1.139>

- Susanti, I., Lubis, E. H., & Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *Journal of Agro-Based Industry*, 34(1), 44–52.
- Sutrisni, T. N. N. A., & Susanto, E. E. (2021). Kajian produktivitas dryhydrator alat pengeringan bahan cabai bubuk. *Jurnal Mesin Material Manufaktur Dan Energi*, 2(2), 12–19.
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*). *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(2), 103–111. <https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v4i2.120>
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Valdez, D. H., Loyola, A. S., Askali-Mercado, F. C., Castillo, J. C., Encabo, R. R., Masa, D. B., Maglaya, A. S., & Chua, M. T. (2006). Dietary fiber from coconut flour: A functional food. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 7(4), 309–317. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2004.04.003>
- Umar, M. I., Ansarullah, & Syukuri, M. (2018). Pengaruh Formulasi Breakfast Cereal Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sp*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1176–1193.
- Widyanti, N. luh D., Yulianti, N. L., & Setiyo, Y. (2021). Karakteristik Pengeringan dan Sifat Fisik Bubuk Jahe Merah Kering (*Zingiber Officinale* Var.rubrum) Dengan Variasi Ketebalan Irisan dan Suhu Pengeringan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 9(2), 148. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2021.v09.i02.p01>
- Wijayanti, S. (2015). In Vitro Digestibility Evaluation of Flake Cereal from Orange Sweet Potato (*Ipomea batatas*) Supplemented by Cowpea Sprout. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1), 31–40. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2015.016.01.04>
- Zai, K., & Sidabalok, I. (2021). Karakteristik Mutu Flakes dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) terhadap Tepung Terigu. *Jurnal Pionir LPPM Universitas Asahan*, 7(1), 10–20.