

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT IJIN PENELITIAN KESBANGPOL DENPASAR



PEMERINTAHAN KOTA DENPASAR
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
JALAN BELITON NO.1 TELEFON 234648 DENPASAR
<https://www.denpasarkota.go.id/> email : kesbangpol@denpasarkota.go.id

Nomor : 070/12/BKBP Kepada
Lampiran : - Yth. Lurah Sanur
Perihal : Rekomendasi Penelitian di-
Denpasar

I. Dasar:

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian
2. Peraturan Daerah Kota Denpasar Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah (Lembaran Daerah Kota Denpasar Tahun 2016 Nomor 8. Tambahan Lembaran Daerah Kota Denpasar Nomor 8)
3. Peraturan Walikota Denpasar Nomor 43 Tahun 2016 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi Serta Tata Kerja Sekretariat Daerah, Staf Ahli, Sekretariat Dewan Perwakilan Daerah, Inspektoran, Badan Daerah dan Rumah Sakit Umum Daerah Kota Denpasar (Berita Daerah Kota Denpasar Tahun 2016 Nomor 43).
4. Peraturan Walikota Denpasar Nomor 13 Tahun 2017 Tentang Uraian Tugas Jabatan pada Sekretariat Daerah, Staf Ahli, Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Inspektorat, Badan Daerah dan Rumah Sakit Daerah.

II. Memperhatikan:

Surat Rekomendasi dari Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Bali Nomor : 070/04020/DPMP/TSP-B/2018, tanggal 03 September 2018, Perihal : Rekomendasi Penelitian

III. Setelah Mempelajari dan Meneliti Rencana Kegiatan yang diajukan, maka Walikota Denpasar memberikan Rekomendasi kepada :

Nama : I Gusti Ayu Agung Rathmaryanti
Alamat : Br. Dinas Sangkan Aji Desa Kertha Buana Kecamatan Sidemen
Status Pemohon : Mahasiswa
Judul Kegiatan : Keamanan Pangan dan Nilai Gizi Nasi Jinggo Di Wilayah Sanur Kota Denpasar
Lokasi Kegiatan : Sanur Kota Denpasar
Tujuan Kegiatan : Pengumpulan data penelitain
Bidang Pemohon : Kesehatan
Jumlah Peserta : 1 Orang
Lama Kegiatan : 7 Bulan (01 Desember 2018 - 30 Juni 2019)

IV. Dalam Melakukan Kegiatan agar yang bersangkutan mematuhi ketentuan sebagai berikut:

1. Sebelum mengadakan penelitian/kerja praktek agar melapor kepada Atasan/Kepala Instansi bersangkutan
2. Selesai mengadakan penelitian melapor kembali kepada Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Denpasar.
3. Menyerahkan 1 (satu) exemplar hasil penelitian tersebut kepada Pemerintah Kota Denpasar (Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Denpasar)

LAMPIRAN 2
SURAT PERSETUJUAN ETIK



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)



Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

PERSETUJUAN ETIK /
ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ **0288** /2018

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

KEAMANAN PANGAN DAN NILAI GIZI NASI JINGGO DI WILAYAH PARIWISATA
SANUR KOTA DENPASAR

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

I GUSTI AYU AGUNG RATHMARYANTI

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)


Denpasar, 1 Nopember 2018
Ketua,

I Dewa Putu Gede Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB

LAMPIRAN 3

SURAT IJIN PENELITIAN KELURAHAN SANUR



**PEMERINTAH KOTA DENPASAR
KECAMATAN DENPASAR SELATAN
KELURAHAN SANUR**

Jalan Danau Tondano Nomor 60 Sanur-Denpasar Telpn (0361) 287453

Denpasar, 21 Januari 2019

K e p a d a

Nomor : 070 / 37 / 1 / 2019

Yth ① Yang bersangkutan/peneliti

Sifat : Penting

2. Kepala Lingkungan

Lampiran : -

Se - Kelurahan Sanur

Hal : Rekomendasi Penelitian

di

Denpasar

Menunjuk surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Denpasar Nomor : 070/12/BKBP tertanggal 10 Januari 2019 perihal tersebut diatas, bersama ini kami sampaikan tidak keberatan serta memberikan Rekomendasi atas dilaksanakannya kegiatan penelitian kepada :

Nama : I Gusti Ayu Agung Rathmaryanti
Status Peneliti : Mahasiswa
Alamat : Br. Dinas Sangkan Aji Desa Kertha Buana
Kecamatan Sidemen
Judul Peneliti : Keamanan Pangan dan Nilai Gizi Nasi Jinggo di
Wilayah Sanur Kota Denpasar
Lokasi Penelitian : Kelurahan Sanur, Kecamatan Denpasar Selatan
Bidang Penelitian : Kesehatan
Jumlah Peserta : 1 (satu) orang
Lama Penelitian : 7 bulan (01 Desember 2018 – 30 Juni 2019)
Dengan Catatan : Melaksanakan segala ketentuan yang sudah
tercantum pada surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan
Politik Kota Denpasar sebagaimana dimaksud diatas.

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon juga agar Saudara Kepala Lingkungan membantu memfasilitasi dalam memberikan informasi berupa data maupun aksesibilitas kepada masyarakat selama kegiatan penelitian berlangsung.

Demikian kami sampaikan untuk dapat ditindaklanjuti sebagaimana mestinya. Atas perhatian Saudara kami ucapkan terima kasih.



Tembusan disampaikan kepada :

Yth. 1. Camat Denpasar Selatan

2. Arsip

LAMPIRAN 4
PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI RESPONDEN PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama :

Umur/ TTL :

Alamat :

No Telepon/handphone :

Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden dalam penelitian yang berjudul “Keamanan Pangan dan Nilai Gizi Nasi Jinggo Di Wilayah Pariwisata Sanur Kota Denpasar” yang akan dilakukan oleh:

Nama : I Gusti Ayu Agung Rathmaryanti
Alamat : Br. Dinas Sangkanaji, Kertabuana, Sidemen Karangasem
Instansi : Program Studi Diploma IV Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan
Denpasar
No Handphone: 085858012128

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun.

Denpasar, 2019

Mengetahui,

Peneliti

Responden

(IGA Agung Rathmaryanti)

(.....)

LAMPIRAN 5
KUESIONER PENELITIAN

KEAMANAN PANGAN DAN NILAI GIZI NASI JINGGO DI WILAYAH
PARIWISATA SANUR KOTA DENPASAR

Tanggal wawancara :

A. Identitas Responden

No. Responden :
Nama :
Tempat/Tanggal lahir :
Usia :
Alamat :

B. Keterangan warung

Lokasi warung :
Awal buka warung : jam
Tutup warung : jam
Makanan yang dijual di warung :
Jenis konsumen :
Jumlah nasi jinggo yang dijual :

C. Keterangan Sampel

Jenis Kemasan : 1. Daun 2. Kertas
Harga perkemasan :
Lama penyajian :
Pengamatan Organoleptik
 Warna :
 Aroma :
 Tekstur :
 Rasa :

LAMPIRAN 6**BERAT PORSI KOMPOSISI SAMPEL NASI JINGGO**

Kode Sampel	Berat Komposisi Bahan Makanan				
	Nasi (gram)	Lauk Hewani (gram)	Lauk Nabati (gram)	Sayur (gram)	Lain-lain (gram)
01 (A)	93,5	Ayam : 8	Tempe : 7,5	Mie : 9	Sambal : 7
02 (A)	83,5	Ayam : 3,5	Tempe : 4,5	Mie : 9	Sambal : 6 Kacang : 3,5 Saur : 3,5
03 (A)	69	Ayam : 8,5 Telur : 4	Tempe : 9,5	Mie : 12	Sambal : 2,5 Kacang : 3,5 Saur : 3,5
04 (A)	119,5	Ayam : 9	Tempe : 6	Mie : 18,5	Sambal : 4 Kacang : 5,5 Saur : 2
01 (B)	94	Babi : 16,5	Tempe : 9,5	Mie : 9	Sambal : 7,5
03 (B)	67,5	Babi : 11,5	Tempe : 14	Mie : 11,5	Sambal : 4 Kacang : 3 Saur : 2,5
01 (S)	104	Sapi : 13	Tempe : 8	Mie : 11,5	Sambal : 8,5
04 (S)	111,5	Sapi : 9,5	Tempe : 9,5	Mie : 12,5	Sambal : 6 Kacang : 4 Saur : 2,5
04 (P)	112,5	Pindang : 22,5	Tempe : 7	Mie : 17	Sambal : 3,5
04 (T)	121,5	Telur : 27	Tempe : 9,5	Mie : 11,5	Sambal : 4 Saur : 3,5

LAMPIRAN 7

CONTOH PERHITUNGAN NILAI GIZI NASI JINGGO

Kode Sampel : 04 (P)

Hari 1

Berat Sampel : 160 gram

1. Berat Komposisi Nasi Jinggo

Komposisi	Jenis masakan	Bahan makanan	Berat matang (gram)
Makanan pokok	Nasi Putih	Beras	115
Lauk hewani	Ikan pindang	Pindang	20
Lauk Nabati	Tempe goreng	Tempe	7
Sayuran	Mie goreng	Mie	19
Dan lain lain	Sambal	Tomat	3

2. Konversi Berat Mentah

Rumus : $F. \text{Konversi} \times \text{Berat Matang}$

Bahan makanan	Berat matang (gram)	Konversi Berat Mentah Matang	Berat Mentah
Beras	115	0,5	57,5
Pindang	20	1,4	28
Tempe	7	1	7
Mie	19	0,3	5,7

3. Penyerapan Minyak

Rumus : $\text{berat matang} \times \text{konversi minyak} / 100$

Nama bahan makanan	Berat matang (gr)	Konversi berat minyak (%)	Hasil minyak (gr)
Mie	19	11	2,09
Pindang	20	8	1,6
Tempe	7	10	07

Kode Sampel : 04 (P)
Berat Sampel : 168 gram

Hari 2

1. Berat Komposisi Nasi Jinggo

Komposisi	Jenis masakan	Bahan makanan	Berat matang (gram)
Makanan pokok	Nasi Putih	Beras	110
Lauk hewani	Ikan pindang	Pindang	25
Lauk Nabati	Tempe goreng	Tempe	7
Sayuran	Mie goreng	Mie	15
Dan lain lain	Sambal	Tomat	4

2. Konversi Berat Mentah

Rumus : $F. \text{Konversi} \times \text{Berat Matang}$

Bahan makanan	Berat matang (gram)	Konversi Berat Mentah Matang	Berat Mentah
Beras	110	0,5	55
Pindang	25	1,4	37,5
Tempe	7	1	7
Mie	15	0,3	4,5

3. Penyerapan Minyak

Rumus : $\text{berat matang} \times \text{konversi minyak} / 100$

Nama bahan makanan	Berat matang (gr)	Konversi berat minyak (%)	Hasil minyak (gr)
Mie	15	11	1,65
Pindang	25	8	4,87
Tempe	7	10	07

4. Nilai Gizi

Penga matan	Nama masakan	Bahan Makanan	Berat	Energi	Protein		Lemak	KH
					Hewani	Nabati		
04 (P) Hari 1	Nasi	Beras giling	57.5	207	0	3.91	0.4025	45.367
	Mie goreng	Mie kering	7.6	25.612	0	0.6004	0.8968	3.8
		Minyak kelapa	2.09	18.183	0	0.0209	2.0482	0
	Pindang goreng	Pindang banjar	28	43.96	7.84	0	1.176	0
		Minyak kelapa	1.6	13.92	0	0.016	1.568	0
	Tempe Goreng	Tempe kedele murni	7	10.43	0	1.281	0.28	0.889
		Minyak kelapa	0.7	6.09	0	0.007	0.686	0
	Sambal	Tomat masak	3	0.6	0	0.03	0.009	0.126
	TOTAL				325.8	13.705		7.0665
04 (P) Hari 2	Nasi	Beras giling	55	198	0	3.74	0.385	43.395
	Mie goreng	Mie kering	4.5	15.165	0	0.3555	0.531	2.25
		Minyak kelapa	1.65	14.355	0	0.0165	1.617	0
	Pindang goreng	Pindang banjar	37.5	58.875	10.5	0	1.575	0
		Minyak kelapa	4.87	42.369	0	0.0487	4.7726	0
	Tempe Goreng	Tempe kedele murni	7	10.43	0	1.281	0.28	0.889
		Minyak kelapa	0.7	6.09	0	0.007	0.686	0
	Sambal	Tomat masak	4	0.8	0	0.04	0.012	0.168
	TOTAL				346.08	15.989		9.8586

LAMPIRAN 8

PROSEDUR KERJA

1. Persiapan sampel

Sampel dibeli di pedagang nasi jinggo di Wilayah Sanur Kota Denpasar. Sampel dilengkapi dengan identitas sampel tentang dimana, jam berapa, hari dan tanggal pembelian sampel. Sampel langsung diantarkan ke laboratorium dengan menggunakan kantong plastik. Jarak tempuh dari tempat penelitian ke laboratorium yaitu 9,6 km dengan waktu ± 20 menit.

2. Analisis total mikroba

a. Pengambilan sampel.

- 1) Dengan cara mencampur sampel yang telah dihancurkan ditimbang sebanyak 10 gram
- 2) Tambahkan 100 ml larutan pengencer (aquades steril) kemudian dihomogenkan sehingga diperoleh larutan dengan pengenceran 1 : 10.

b. Pengenceran.

- 1) Siapkan 3 tabung atau lebih yang masing-masing telah diisi dengan 9 ml pengencer (*aquades steril*)
- 2) Hasil dari homogenisasi pada penyiapan sampel yang merupakan pengenceran 10^{-1} dipipet sebanyak 1 ml kedalam tabung pengencer pertama, dikocok hingga diperoleh pengenceran 10^{-2} .
- 3) Buat pengenceran selanjutnya hingga 10^{-4}

c. Penuangan media dan inkubasi.

- 1) Dari setiap pengenceran pipet 1 ml kedalam cawan petri

- 2) Kedalam setiap cawan petri dituangkan 15 ml – 20 ml media PCA dengan suhu 45°C. Cawan petri digoyang dan diputar sedemikian rupa hingga larutan tersebut merata.
- 3) Inkubasi pada suhu 37°C selama 24- 48 jam dengan posisi dibalik.
- 4) Setelah inkubasi, hitung jumlah bakteri yang tumbuh pada setiap cawan petri dengan menggunakan colony center, dan dinyatakan sebagai colony forming unit (cfu/ml)

3. Analisis kuantitatif *E. coli* dan bakteri patogen lainnya

Pada uji mikrobiologis *E. coli* dan bakteri patogen lainnya telah ditentukan dengan metode MPN (*Most Probable Number*). Metode ini terdiri dari 3 tahap yaitu :

a. *Presumptive Test* (Uji penduga)

Uji penduga dilakukan dengan media LB (*Lactosa Broth*). Tujuannya untuk mengetahui apakah dalam sampel nasi jinggo mengandung bakteri coliform

b. *Confirmed Test* (Tes penguat)

Uji penguat bertujuan untuk membedakan antara bakteri coliform dengan fecal coli dengan menggunakan media *Brilliant Green Lactosa Broth* (BGLB)

c. *Completed Test* (Tes Pelengkap)

Uji pelengkap bertujuan untuk membuktikan apakah isolate yang diisolasi sudah benar-benar merupakan bakteri *E. coli*

Penjelasan

1) Tes Penduga (*Presumptive Test*)

- Uji MPN dilakukan dengan seri tsbung 7 (5-1-1)

- Memipet sebanyak 10 ml sampel, memasukkan dalam tabung reaksi yang telah berisi larutan LB Double Strength (5 tabung)
- Memipet sebanyak 1 ml sampel, memasukkan dalam tabung reaksi yang telah berisi larutan LB Single Strength (1 tabung).
- Memipet sebanyak 0.1 ml sampel, memasukkan dalam tabung reaksi yang telah berisi larutan LB Single Strength (1 tabung).
- Menginkubasi semua tabung dalam inkubator pada suhu 37°C selama 2 x 24 jam.
- Mengamati masing-masing tabung untuk melihat ada atau tidaknya gas. Untuk memperjelas, tabung dikocok secara perlahan. Bilamana terlihat adanya gelembung maka tabung dianggap positif. Tetapi ini belum memastikan adanya bakteri Coliform dalam sampel, karena dapat juga difermentasikan oleh kerja sama bakteri lain selain Coliform. Oleh sebab itu, tes perkiraan yang positif harus dilanjutkan dengan tes penguat (*Confirmed Test*)

2) Tes Penguat (*Confirmed Test*)

- Sampel yang telah ditanam pada media LB, apabila hasilnya positif ditanam pada media BGLB sebanyak 2 seri.
- Mengambil sampel dari media LB menggunakan ose bulat (1-2 mata ose), kemudian menanamnya pada media BGLB.
- Memasukkan sampel yang telah ditanam pada media BGLB ke dalam inkubator. Seri pertama di inkubasi pada suhu 37°C selama 18- 24 jam untuk menentukan adanya coliform, sedangkan seri kedua diinkubasi pada suhu 44,5 °C selama 18-24 jam untuk memastikan adanya *E. coli*. Adanya *E. coli* ditandai

dengan terbentuknya gas pada tabung durham dan terbentuknya asam yang ditandai dengan adanya warna merah pada kertas lakmus.

3) Tes Pelengkap (*Completed Test*)

- Hasil yang positif dilakukan uji pelengkap
- Dengan menggunakan ose ambil 1 mata ose atau 2 mata ose dari tabung BGLB yang positif, kemudian dilakukan goresan atau streak pada media *Eosin Methylene Blue* (EMB).
- Menginkubasi plate EMB pada suhu 37⁰C selama 24 jam. Hasil streak dinyatakan positif jika terdapat koloni yang berwarna hijau sampai kebiruan mengkilat (*methalic shine*).
- Hasil dari uji kesempurnaan merupakan penentuan indeks MPN bakteri *E. coli*

LAMPIRAN 9

HASIL PEMERIKSAAN BAKTERIOLOGI SAMPEL NASI JINGGO



No.Lab : 053.2/PU/MKN/1/2019

Perihal : Hasil Pemeriksaan Bakteriologi Makanan

Asal Sampel : I GST AYU AGUNG RATHMARYANTI

Tanggal Pemeriksaan Sampel : 29 Januari 2019

Kepada

Yth: I GST. AYU AGUNG RATHMARYANTI

Mahasiswa Gizi Poltekkes Denpasar

di

Denpasar

No	Jenis Makanan / Kode	Coliform MPN/Gram	Standar Coliform/gr	E.coli MPN/gr	Salmonella sp	Shigella sp	Vib. Cholera		Total Plat Count/ Gram	Syarat	Keterangan
							Vib. Cholera	Vib. parahaemolyticus			
1	NASI JINGGO KODE 01 (A)	240	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	46.000	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat
2	NASI JINGGO KODE 02 (A)	96	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	26.800	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat
3	NASI JINGGO KODE 03 (A)	96	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	91.000	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat
4	NASI JINGGO KODE 04 (A)	240	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	2.630	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat
5	NASI JINGGO KODE 01 (B)	240	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	38.000	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat
6	NASI JINGGO KODE 03 (B)	16	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	21.200	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat
7	NASI JINGGO KODE 01 (S)	27	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	36.100	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat

...8



Laboratorium Kesehatan Masyarakat

PANUREKSA UTAMA

Jl. Genitri No. 11A Denpasar

Tlp/Fax. (0361) 243746 / 085792202319 / 085101647955

Email : panureksa_utama@yahoo.com / panureksa.utama@gmail.com

Ijin No. 445 / 01.Lab.Kes Mas.6.V.B3 / Dikes

No	Jenis Makanan	Coliform MPN/Gram	Standar Coliform/gr	E.coli MPN/gr	Salmonella sp	Shigella sp	Vib. Cholera	Total Plat Count/ Gram	Syarat	Keterangan
							Vib.parahaemolyticus			
8	NASI JINGGO KODE 04 (S)	38	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	2.150	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat
9	NASI JINGGO KODE 04 (P)	240	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	19.400	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat
10	NASI JINGGO KODE 04 (T)	240	<3	0	Negatif	Negatif	Negatif	9.840	1x10 ⁴	Tidak Memenuhi Syarat

Berdasarkan SNI 7388:2009 dan Peraturan Kepala Badan POM tentang Penetapan Batas Maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan

* Tidak ada batasan persyaratan berdasarkan SNI 7388:2009 dan Peraturan Kepala B POM No.HK.00.06.1.52.4011

** Hasil MPN Coliform Melebihi Standar Makanan Yang Dikonsumsi Pada Umumnya

Standar Makanan Olahan Yang Siap Dikonsumsi MPN Coliform <3/gr

Untuk Total Plate Count : 1X10⁴ /gr

Denpasar, 04 Pebruari 2019
Pemeriksa



LAMPIRAN 10
DOKUMENTASI



Persiapan sampel



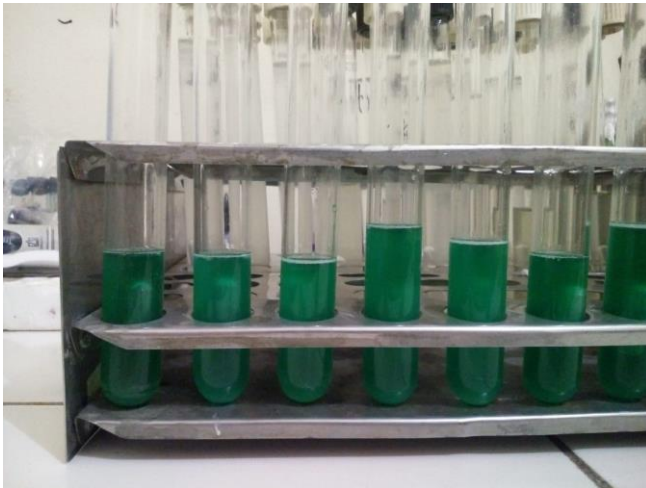
Persiapan larutan LB (*Lactosa Broth*)
untuk uji bakteri *coliform*



Inkubasi pada suhu 37°C



Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT)



Sampel yang positif bakteri *coliform*, ditandai dengan terbentuknya gelembung pada tabung



Sampel negatif *E.coli*, ditandai dengan tidak terdapat warna metahalic



Penimbangan komposisi nasi jinggo dengan menggunakan timbangan digital