**1. Judul : Mengolah** Jantung Pisang Menjadi Biskuit Cemilan Rendah Lemak

**2. Latar Belakang Masalah**

Pada umumnya cemilan bersifat mengenyangkan dan bisa menimbulkan kegemukan. Ada beberapa jenis cemilan diantaranya adalah biskuit, roti, kue, wafer, dan lain sebagainya. Banyak orang yang hobi makan cemilan. Tujuan mereka makan cemilan adalah mendapatkan kepuasan tersendiri dan mengenyangkan badan. Hal ini tergantung pada kadar lemak yang ada pada cemilan tersebut. Semakin rendah kadar lemak suatu makanan maka resiko kegemukan bisa dihindari.

Di Indonesia masih banyak sekali tanaman yang mempunyai manfaat yang baik bagi kesehatan manusia yang belum dikembangkan. Salah satu dari sekian banyak tanaman yang bermanfaat bagi kesehatan manusia adalah jantung pisang. Berbeda dengan buahnya yang berasa manis, jantung pisang tidak begitu enak rasanya sehingga nilai ekonominya rendah. Namun karena memiliki nilai gizi dan khasiat yang penting untuk kesehatan jantung pisang mulai di konsumsi oleh masyarakat. Untuk meningkatkan daya terima masyarakat luas, jantung pisang harus diolah menjadi berbagai produk. Pada saat ini permintaan akan cemilan rendah lemak tinggi, tetapi masih sedikit sekali produk cemilan yang rendah lemak.

Untuk mengatasi permasalahan kurangnya cemilan rendah lemak dan menangkap peluang pasar disini kami menginovasikan dengan cara mengolah cemilan biskuit berbahan jantung pisang. Hasil olahan ini bersifat mengenyangkan tetapi tidak menyebabkan kegemukan, bahkan cemilan ini mengandung protein mineral (terutama fosfor, kalsium, dan zat besi), serta sejumlah vitamin A, B1 dan C. Cemilan ini bernama *“* Biskuit Jantung Pisang Cemilan Rendah Lemak (BISPIS)“. Diharapkan dengan kegiatan wirausaha ini kami sebagai mahasiswa dapat langsung merasakan bagaimana dunia wirausaha itu sendiri.

**3. Perumusan Masalah**

Berdasarkan asumsi yang telah dikemukakan maka dapat diajukan permasalahan :

1. Bagaimana cara meningkatkan nilai ekonomi jantung pisang agar bisa menangkap peluang pasar ?

2. Bagaimana cara mengatasi persaingan penjualan makanan olahan dari bahan jantung pisang dengan makanan yang sejenis ?

**4. Tujuan Program**

1. Meningkatkan nilai ekonomi jantung pisang agar bisa menangkap peluang pasar yaitu dengan cara mengolah jantung pisang menjadi Biskuit Jantung Pisang. Dengan diolah menjadi biskuit peluang pasar penjualan jantung pisang akan terbuka.

2. Mengatasi persaingan penjualan makanan olahan dari bahan jantung pisang (Biskuit Jantung Pisang) dengan makanan yang sejenis (soyjoy). Kami tidak perlu khawatir tentang persaingan pasar karena target penjualan kami adalah para penderita diabetes, jantung, dan orang yang sedang melakukan program diet.

**5. Luaran yang Diharapkan**

**Luaran**  yang di harapkan adalah:

1. Dapat memenuhi keinginan konsumen yang mengharapkan cemilan yang tidak menyebabkan kegemukan (obesitas).

2. Masyarakat dapat mengetahui betapa banyak manfaat jantung pisang bagi tubuh manusia.

3. Penjualan biskuit jantung pisang rendah lemak ini diharapkan dapat mencapai target penjualan.

**6. Kegunaan Dan Manfaat Ekonomis Bagi Mahasiswa**

1. Mengembangkan jiwa wirausaha dan melatih kemandirian dengan membuka usaha sendiri.

2. Mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh.

3. Membuat usaha yang menguntungkan dan berkelanjutan.

4. Meningkatkan nilai ekonomis jantung pisang dengan diolah menjadi biskuit cemilan rendah lemak.

**7. Gambaran Umum Rencana Usaha**

**7.1. Survei pasar tentang data orang yang makan jantung pisang**

Banyaknya orang di indonesia yang mulai mengkonsumsi jantung pisang karena manfaat dan khasiat dari jantung pisang dan jantung pisang ini telah menjadi menu utama di beberapa restoran yang meyajikan menu-menu makanan tradisional. Hal ini menjadi peluang tersendiri bagi kami untuk memasarkan biskuit jantung pisang ini dikarenakan masyarakat yang biasanya hanya tahu bahwa jantung pisang hanya dapat dibuat menjadi sayur lodeh,abon,bakso dan dendeng ini kami buat menjadi sebuah *“*Biskuit Jantung Pisang Cemilan Rendah Lemak*”* yang biasa dinikmati kapan saja oleh para penderita diabetes, jantung dan orang yang sedang melakukan program diet. Dengan inovasi kami ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dari jantung pisang serta meningkatkan daya beli masyarakat yang menkonsumsi jantung pisang.

**7.2. Cara konsumsi jantung pisang pada umumnya**

Jantung pisang umumnya dikonsumsi dalam bentuk di sayur, abon, bakso dan di lalap atau dimasak bersama campuran sayur. Ini dapat dimanfaatkan sebagai kandungan pangan yang berguna untuk meningkatkan kadar gizi dan serat.

**7.3. Keunikan**

Biasanya jantung pisang hanya dibuang oleh sebagian besar orang dan ada juga yang telah memanfaatkannya menjadi sayur jantung pisang dengan cara dibuat sayur santan akan tetapi sekarang kami membuat olahan jantung pisang yang lebih unik yaitu dengan cara dibuat sebagai cemilan yang enak dan mengenyangkan tanpa harus timbul rasa takut akan kegemukan. Kerena cemilan ini bukan sekedar cemilan tetapi cemilan yang mengenyangkan dan rendah lemak

**7.4. Potensi**

Jantung pisang yang kami inovasikan bernama ” Biskuit Jantung Pisang Cemilan Rendah Lemak ”. Ini akan memberikan potensi besar terhadap keuntungan penjualan karena orang akan tertarik dan penasaran dengan rasa dari biskuit jantung pisang ini dan segera mencoba serta langsung membeli produk kami ini.

**7.5. Kualitas**

Kami memilih jantung pisang berkualitas bagus dan masih segar serta penggunaan bahan tambahan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi sesuai persyaratan badan POM. Biskuit ini dijamin halal dan dijamin enak.

**7.6. Potensi pasar**

Di Indonesia semua orang tidak asing lagi mendengar yang namanya jantung pisang. Berdasarkan data yang kami dapat jantung pisang sangat bagus untuk orang yang sedang menjalankan program diet, untuk penderita diabetes, masalah pencernaan dan penyakit jantung. Namun di Indonesia jantung pisang hanya dijadikan sebagai sayur, abon, bakso jantung pisang, selebihnya jantung pisang tidak dimanfaatkan. Perkiraan kami orang-orang akan menyukai makanan yang kami buat ini yaitu ” Biskuit jantung pisang ”.

**7.7. Motivasi pembeli**

Motivasi pembeli membeli makanan biskuit jantung pisang ini karena keunikan dan cita rasa yang berbeda dengan biskuit lainnya, serta manfaat dari jantung pisang itu sendiri yang memiliki segudang manfaat untuk kesehatan kita.

1. **Metode Pelaksanaan Program**
   1. **Input**

**Bahan :**

1. Dua buah jantung pisang
2. Air secukupnya, untuk merebus jantung pisang
3. 175 gr mentega (bila lama disimpan di lemari es, sebaiknya dikeluarkan dulu dan biarkan beberapa saat di suhu ruangan sampai agak lembek dan tidak beku seperti sebelumnya.)
4. 1/2 sdt esens vanili
5. ½ sdt Baking powder
6. 100 gr gula rendah kalori
7. 250 gr susu rendah kalori
8. 250 gr tepung terigu (self raising flour), diayak
9. 150 gr coklat bubuk (chocolate couvertur)
10. 2 butir telur (ambil putih nya saja)

**8.2 Proses**

## **Cara membuat** :

1. Mentega, esens vanili, gula halus, susu kental manis dikocok dengan menggunakan mixer dalam sebuah wadah besar. Kocok sampai mengembang dan tercampur rata.

2. Adonan kemudian ditambahkan tepung terigu dan coklat keping, campur dan aduk hingga rata. Kecepatan mixer diturunkan sampai kecepatan terendah. Setelah itu jantung pisang dimasukkan dan diaduk hingga rata.

3. Adonan dibentuk menjadi seperti bulatan sebanyak 1/2 sendok makan setiap buah. Bulatan tersebut kemudian diletakkan di atas loyang yang telah dilapisi kertas roti. Bulatan dipipihkan dengan bagian belakang Garpu hingga berbentuk bulat pipih (gepeng) dan diatur jarak antara bulatan-bulatan dalam loyang agar tidak terlalu rapat supaya biskuit bisa mengembang saat dioven.

4. Oven dinyalakan sampai suhu 180 derajat celcius. Loyang yang berisi kue biskuit dimasukkan dalam oven selama 20 menit. Setelah 20 Menit loyang dikeluarkan dari oven, kemudian dibiarkan di luar selama 5 menit, setelah itu barulah dipindahkan ke tempat penyimpanan biskuit.

**8.3 Indikator Jangka Pendek**

Pemasaran percobaan olahan biskuit jantung pisang rendah lemak ini akan dilakukan pada waktu bulan Ramadhan tepatnya di sepanjang bulan Agustus 2011. dilakukan dengan cara pemasaran door to door dan di pinggir jalan dengan harapan dapat mendapat konsumen sebanyak-banyaknya.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Nama Alat | No. | Nama Alat |
| 1. | Kompor | 7. | 5 buah loyang |
| 2. | Mixer | 8. | Pisau |
| 3. | Panci | 9. | Dampar/Talenan |
| 4. | Oven | 10. | 2 buah baskom |
| 5. | 1 lusin sendok | 11. | 2 buah sodet |
| 6. | 1 lusin garpu |  |  |

**8.4 Peralatan masak yang digunakan :**

1. **Jadwal Kegiatan Program**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Kegiatan** | **Bulan Ke-1** | | | | **Bulan Ke-2** | | | | **Bulan Ke-3** | | | | **Bulan Ke-4** | | | | **Bulan Ke-5** | | | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| **1.** | **Membuat uji coba produk** | **X** | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Packaging / mengemas produk** |  |  | **X** | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** | **Meninjau Pasar / survey** |  |  |  |  | **X** | **X** | **X** | **X** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.** | **Promosi produk** |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |  |  |  |  |
| **5.** | **Pemasaran produk** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **X** | **X** | **X** | **X** |

Jadwal kegiatan program akan kami laksanakan sesuai dengan tabel program kegiatan dibawah ini :

**10. Rancangan Biaya**

**10.1 Bahan Habis Pakai**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **NAMA BAHAN** | **KEGUNAAN** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1. | Jantung Pisang | Bahan Pokok | 30 bh | Rp. 6.000 | Rp. 180.000 |
| 2. | Mentega | Bahan | 4 kg | Rp. 12.000 | Rp. 48.000 |
| 3. | Coklat bubuk | Bahan | 15 bks | Rp. 11.000 | Rp. 165.000 |
| 4. | Susu bubuk (Low Cal) | Bahan | 8 kg | Rp. 90.000 | Rp. 720.000 |
| 5. | Gula Bubuk (Low Cal) | Bahan | 4 kg | Rp. 20.000 | Rp. 80.000 |
| 6. | Garam | Penyedap | 2 kg | Rp. 8.000 | Rp. 16.000 |
| 7. | Esens Vanili | Penyedap | 1 kg | Rp. 14.000 | Rp. 14.000 |
| 8. | Soda Kue | Penyedap | 750 gr | Rp. 500 | Rp. 375.000 |
| 9. | Baking Powder | Penyedap | 750 gr | Rp. 200 | Rp. 150.000 |
| 10. | Tepung Terigu | Bahan | 4 kg | Rp. 12.000 | Rp. 48.000 |
| 11. | Telur Ayam | Bahan | 5 kg | Rp. 8.000 | Rp. 40.000 |
| **Total** | | | | | **Rp.1.836.000** |

**10.2 Peralatan Penunjang**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **NAMA ALAT** | **KEGUNAAN** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1. | Kompor | Pemangang | 1 bh | Rp. 405.000 | Rp. 300.000 |
| 2. | Mixer | Pengaduk | 1 bh | Rp. 350.000 | Rp. 250.000 |
| 3. | Panci | Alat | 1 bh | Rp. 70.000 | Rp. 70.000 |
| 4. | Oven | Pemangan | 1 bh | Rp. 500.000 | Rp. 500.000 |
| 5. | Sendok | Alat | 1 lusin | Rp. 45.000 | Rp. 45.000 |
| 6. | Garpu | Alat | 1 lusin | Rp. 45.000 | Rp. 45.000 |
| 7. | Loyang | Tempat adonan | 5 bh | Rp. 10.000 | Rp. 50.000 |
| 8. | Pisau | Alat | 3 bh | Rp. 35.000 | Rp. 105.000 |
| 9. | Dampar/Talenan | Alas | 3 bh | Rp. 25.000 | Rp. 75.000 |
| 10. | Baskom | Alat | 2 bh | Rp. 10.000 | Rp. 20.000 |
| 11. | Sodet | Alat | 2 bh | Rp. 5.000 | Rp. 10.000 |
| **Total** | | | | | **Rp. 1.675.000** |

**10.3 Alat Tulis Menulis**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **NAMA BARANG** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | | **ANGGARAN** |
| 1. | Kertas A4 65 gr | 2 rim | Rp. 30.000 | | Rp. 60.000 |
| 2. | Kertas A4 80 gr | 1 rim | Rp. 40.000 | | Rp. 40.000 |
| 3. | Refill Tinta Printer Htm | 5 kali | Rp. 20.000 | | Rp. 100.000 |
| 4. | Refill Tinta Printer Wrn | 2 kali | Rp. 35.000 | | Rp. 75.000 |
| 5. | Map Plastik wrn Kuning | 1 bh | Rp. 6.000 | | Rp. 6.000 |
| **Total** | | | | **Rp. 281.000** | |

**10.4 Perjalanan Dinas**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **KETERANGAN** | **KEGUNAAN** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1. | Ongkos Survey Pasar | Survey | 4 org | Rp. 30.000 | Rp. 120.000 |
| 2. | Konsumsi | Survey | 4 org | Rp. 20.000 | Rp. 80.000 |
| 3. | Bayar Parkir | Survey | 8 kali | Rp. 1.000 | Rp. 8.000 |
| **Total** | | | | | **Rp. 208.000** |

**10.5 Pengeluaran Lain-lain**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO.** | **KETERANGAN** | **KEGUNAAN** | **VOL** | **BIAYA / SATUAN** | **ANGGARAN** |
| 1. | Biaya Tes Lab | Uji Makanan | 1 kali | Rp. 350.000 | Rp. 350.000 |
| 2. | Biaya Pemasaran | Pemasaran | 2 bln | Rp. 1.500.000 | Rp.3.000.000 |
| 3. | Izin Badan POM | Izin | 1 kali | Rp. 500.000 | Rp. 500.000 |
| 4. | Izin Label halal | Lebel Halal | 1 kali | Rp. 600.000 | Rp. 600.000 |
| 5. | Kemasan Produk | Kemasan | 100 bh | Rp. 500 | Rp. 50.000 |
| 6. | Izin Usaha Penjualan | Izin |  | Rp. 1.500.000 | Rp.1.500.000 |
| **Total** | | | | | **Rp.6.000.000** |

**Biaya Total Point 10 :**

**Total 10.1 + Total 10.2 + Total 10.3 + Total 10.4 + Total 10.5 =**

**Rp.1.836.000 + Rp.1.675.000 + Rp.281.000 + Rp.208.000 + Rp.6.000.000**

**= Rp.10.000.000 (Sepuluh juta rupiah)**

**11. Lampiran 1. Daftar Riwayat Hidup Ketua Pelaksana**

**Ketua Pelaksana Program**

Nama : Rendra Saputra

Jenis Kelamin : Laki-Laki

NIM : 09151004

Tempat/ tanggal lahir : Palembang,21 Juli 1986

Alamat : Jln.Mayor zen lorong Margoyoso No.47 Rt.09Rw.03

kel.kalidoni Palembang

No. HP : 085669946430

Email : rendra\_tss18@yahoo.com

rendra.saputra33@gmail.com

**Riwayat Pendidikan :**

1. SD : 1995 – 2000 SD YSP PUSRI 2 Palembang.
2. SMP : 2000 – 2002 SMP NEGERI 8 Palembang.
3. SMA : 2002 – 2004 SMA BINA WARGA 2 Palembang.
4. Masih tercatat di Universitas Bina Darma Palembang

Semester : 5 tahun 2010/2011

**Pengalaman :**

1. 2006 – 2009 Bekerja di PT. Sinar Agung Prasadikindo sebagai Staf TSS

(Technical System Support).

2. 2010 – Sekarang sebagai Pembina Putra Organisasi Pramuka SMP N 8

Palembang.

3. 2009 – Sekarang sebagai Computer Technician Freelancer.

Demikian daftar riwayat hidup dibuat untuk dibuat dengan sebenar- benarnya tanpa ada paksaan.

Palembang, 1 Oktober 2011

Hormat saya,

Rendra Saputra

**Lampiran 2. Anggota Pelaksana Program**

Nama : Susilowati

Jenis Kelamin : Perempuan

NIM : 09.151.026

Tempat/ tanggal lahir : Palembang 06 Oktober 1989

Alamat : Jl.tanjung siapi-api TL.jambe.LR.jambu 1 NO.2445

RT/RW 022/006 Kcm.sukarami Klu.TL.jambe

Palembang

No. HP : 081278825692

Email : susylowaty69@yahoo.co.id

**Pendidikan Formal :**

1. SD : SD N 692 Talang jambe Palembang 2003

2. SMP : SMP N 49 Palembang Talang Betutu 2006

3. SMA : SMA.Muhammadiyah 1 Palembang 2009

4. Masih tercatat di Universitas Bina Darma Palembang

Semester : 5 tahun 2010/2011

**Pengalaman :**

1. PELAKNAS Olahraga Beladiri Tapak Suci Sertifikasi 2007

2. Aktif sampai dengan sekarang Olahraga Beladiri Tapak Suci

1. Organisasi Intra Sekolah Muhammadiyah 2006
2. Anggota FOSMA SUMSEL ESQ 165
3. Sekretaris PIMDA 228 Banyuasin

Demikian daftar riwayat hidup dibuat untuk dibuat dengan sebenar- benarnya tanpa ada paksaan.

Palembang, 1 Oktober 2011

Hormat saya,

Susilowati

**Lampiran 3. Anggota Pelaksana Program**

Nama : Wahyudi Darmianto

Jenis Kelamin : Laki-Laki

NIM : 09151059

Tempat/ tanggal lahir : Baturaja,05agustus 1991

Alamat : Jln.Serasi 2 komp.mega asri 1 blok x no 7.

N0. HP : 085758726063

Email : Darmiantowahyudi@yahoo.com

**Riwayat Pendidikan :**

1.SD : SDN 630

2.SMP : SMPN 11

3.SMA : SMA MUHAMMADIYAH 1

4.Masih tercatat di Universitas Bina Darma Palembang

Semester : 5 tahun 2010/2011

**Pengalaman : -**

Demikian daftar riwayat hidup dibuat untuk dibuat dengan sebenar- benarnya tanpa ada paksaan.

Palembang, 1 Oktober 2011

Hormat saya,

Wahyudi Darmianto

**Lampiran 4. Anggota Pelaksana Program**

Nama : Gracetia

Jenis Kelamin : Perempuan

NIM : 10.151.050

Tempat/ tanggal lahir : Palembang, 17 April 1992

Alamat : Jln. Pangeran Ayin No.073 Palembang

No. HP : 0852 6882 2724

Email :

**Riwayat Pendidikan :**

1. SD : Xaverius 9 Palembang
2. SMP : SMP N 14 Palembang
3. SMA : SMA Mandiri Palembang
4. Masih tercatat di Universitas Bina Darma Palembang

Semester : 2 tahun 2010/2011

**Pengalaman : -**

Demikian daftar riwayat hidup dibuat untuk dibuat dengan sebenar-benarnya tanpa ada paksaan.

Palembang, 1 Oktober 2011

Hormat saya,

Gracetia

**Lampiran 5. Daftar riwayat hidup dosen pendamping**

**I. IDENTITAS DIRI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.1. | Nama Lengkap (dengan gelar) | Devita Aryasari, S.E., M.S.M. P/ |
| 1.2. | Jabatan Fungsional | - |
| 1.3. | NIP/NIK/No. identitas lainnya | 100102276 |
| 1.4. | Tempat dan Tanggal Lahir | Yogyakarta, 18 April 1980 |
| 1.5. | Alamat Rumah | Palm View Residence 1 Blok B/1 Jln.Sukabangun 1 Km. 6,5 Palembang 30151 |
| 1.6. | Nomor Telepon/Fax | - |
| 1.7. | Nomor HP | 08128005184 |
| 1.8. | Alamat Kantor | Jln.Jend.A.Yani No.12 Palembang 30264 |
| 1.9. | Nomor Telepon/Fax | - |
| 1.10. | Alamat e-mail | Devips98@gmail.com |

**II. RIWAYAT PENDIDIKAN**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.1. Program: | **S1** | **S2** | **S3** |
| 2.2. Nama PT | Univ. Trisakti | Univ. Ind | - |
| 2.3. Bidang Ilmu | Manajemen Keuangan | Manajemen Keuangan |  |
| 2.4. Tahun Masuk | 1998 | 2003 |  |
| 2.5. Tahun Lulus | 2003 | 2005 |  |

**III. PENGALAMAN PENELITIAN (bukan skripsi, tesis, maupun disertasi)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | Tahun | Judul Penelitian | Pendanaan | |
| Sumber | Jml (Juta Rp) |
|  | 2009 | Penyediaan Informasi Database UMKM Tahun 2009. | BI Palembang | - |
|  | 2010 | Penyediaan Informasi Database UMKM Tahun 2010. | BI Palembang | - |
|  | 2011 | Penyediaan Informasi Database UMKM Tahun 2011. | BI Palembang | - |

Demikianlah daftar riwayat hidup ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan seperlunya.

Dosen Pendamping

(Devita Aryasari, S.E., M.S.M.)

**Lampiran 6. Gambaran Teknologi Pengolahan Jantung Pisang Menjadi Biskuit**

**INPUT**

**OUTPUT**

Biskuit Jantung Pisang

Memanggang Adonan

Mencampur Bhn Utama

Memben

tuk Adonan

**BAHAN**

Membuat Adonan

**PROSES**