

Studi Higiene Sanitasi dan Kualitas Roti Mocca di UMKM

✉ Denok Indraswati, Devian Lisna Salsabila, Lilis Prihastini
Program Studi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Surabaya, Indonesia

ABSTRAK

Pencemaran makanan dalam aspek organoleptik, kimia, dan mikrobiologi menyebabkan makanan menjadi tidak layak untuk dikonsumsi, yang berpotensi menimbulkan penyakit. Dalam penelitian ini, teridentifikasi kondisi pengolahan makanan yang kurang memadai, seperti peralatan yang penyok dan langit-langit yang tidak menutupi seluruh area bangunan. Jumlah kuman pada sampel roti mocca juga tidak memenuhi syarat, yakni 14.000 koloni/gr. Upaya kesehatan dilakukan melalui pengamanan makanan dan penerapan prinsip pengolahan yang sesuai untuk menilai kualitas roti mocca. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui prinsip higiene pengolahan dan uji kualitas organoleptik roti mocca. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan observasi lapangan dan wawancara. Subjek penelitian meliputi prinsip higiene sanitasi makanan, termasuk kondisi peralatan masak (tempat penyimpanan, pencucian, dll), penjamah makanan (personal hygiene), dan tempat pengolahan (konstruksi bangunan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa peralatan masak memenuhi syarat dengan persentase 90%, sedangkan penjamah makanan dan tempat pengolahan masing-masing tidak memenuhi syarat dengan 75% dan 69,23%. Sementara itu, cara pengolahan makanan memenuhi syarat dengan 90%. Secara keseluruhan, prinsip pengolahan makanan memenuhi syarat dengan persentase 81,05%. Kualitas mikrobiologi makanan menunjukkan hasil yang bervariasi, dengan angka koloni yang perlu diperhatikan untuk menjaga keamanan pangan dari aspek mikrobiologi.

Kata kunci: Prinsip Higiene Sanitasi Makanan, Kualitas Makanan, Pondok Pesantren.

Sanitation Hygiene Study and Quality of Mocca Bread in MSMEs

ABSTRACT

Food contamination in organoleptic, chemical, and microbiological aspects renders food unfit for consumption, posing a potential health risk. This study identified inadequate food processing conditions, such as dented equipment and ceilings that did not cover the entire building area. The bacterial count in the mocca bread samples also exceeded the permissible limit, reaching 14,000 colonies per gram. Health measures were implemented through food safety protocols and the application of proper processing principles to assess the quality of mocca bread. The study aimed to evaluate the hygiene principles in food processing and conduct an organoleptic quality test on mocca bread. The research employed a descriptive method with a field observation approach, including interviews. The study subjects included hygiene and sanitation principles, such as the condition of cooking equipment (storage, cleaning, etc.), food handlers (personal hygiene), and the processing area (building construction). The findings revealed that cooking equipment met the standards with a 90% compliance rate, whereas food handlers and the processing area failed to meet the standards with 75% and 69.23%, respectively. Meanwhile, food processing methods met the standards with 90% compliance. Overall, food processing principles met the standards with a compliance rate of 81.05%. The microbiological quality of the food showed varying results, with colony counts requiring attention to ensure food safety from a microbiological perspective.

Keywords: Principles of Food Sanitation Hygiene, Food Quality, Islamic Boarding School.

PENDAHULUAN

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2022, ada 72 kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan pada tahun 2022. Jumlah tersebut meningkat 44% dibandingkan pada tahun sebelumnya yakni tahun 2021 yang tercatat sebanyak 50 kasus (BPOM, 2022). Jika dilihat dari sebaran wilayahnya, Jawa Timur terpantau menjadi provinsi dengan jumlah kasus kejadian luar biasa keracunan pangan nomor tiga terbanyak di Indonesia. Tercatat ada lima kasus sepanjang tahun 2022. Penyebab keracunan pangan yang diproduksi dari jasa boga dan jajanan dengan proporsi kasus sebesar 31,94% dan 23,61% (Kemenkes RI, 2023).

Kota Madiun mempunyai beragam sentra pangan jajanan yang beroperasi, termasuk di sektor industri makanan. Lapak UMKM Taman Kelun, terletak di Kecamatan Kartoharjo, Kota Madiun, merupakan bagian dari sentra pangan jajanan. Salah satu produk di Lapak UMKM Taman Kelun yang banyak diminati oleh masyarakat adalah roti Mocca, hal tersebut berdasarkan hasil dari penyebaran kuisioner jenis makanan jajanan yang disukai oleh masyarakat di Lapak UMKM Taman Kelun, didapati bahwa dari 100 responden terdapat 43 responden dari kalangan tua yang menyukai roti mocca, 26 responden dari kalangan muda menyukai kentang tornado, 19 responden dari kalangan muda menyukai tahu bulat dan 12 responden dari kalangan muda dan tua menyukai pisang goreng.

Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengontrol faktor-faktor seperti lokasi, peralatan, penjamah, dan proses pengolahan makanan yang berpotensi menyebabkan masalah kesehatan atau keracunan makanan. Untuk mengetahui apakah faktor-faktor tersebut dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan, perlu dilakukan analisis menyeluruh terhadap rangkaian kegiatan mereka. Salah satu analisis yang perlu dilakukan adalah faktor makanan, yang akan dibahas secara rinci dalam uraian berikut, yang disebut enam prinsip sanitasi dan higienis makanan. Sebelum kita berbicara tentang enam prinsip higiene sanitasi makanan, kita harus mengetahui lima aspek kebersihan

makanan: kontaminasi, keracunan, peracunan, pembusukan, dan pemalsuan (Irawan, 2022).

Hasil observasi awal makanan jajanan roti mocca di tempat pengolahan Warung Roti *Cake and Bakery* yang dijajakan di Lapak UMKM Taman Kelun, Kecamatan Kartoharjo Kota Madiun ditemukan beberapa permasalahan yaitu terkait peralatan untuk pengolahan makanan seperti *mixer*, sendok, *whisk*, loyang roti diketahui tidak berkarat, akan tetapi ada beberapa peralatan yang sudah penyok dan saat hendak menggunakan peralatan yang sudah digunakan alat tidak dicuci terlebih dahulu. Konstruksi bangunan tidak dalam keadaan bersih dan langit-langit tidak menutupi seluruh bangunan. Penjamah kurang menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, penjamah tidak menggunakan celemek dan penutup kepala, tidak mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan (Fauziah & Suparmi, 2022).

Hasil uji pendahuluan pemeriksaan laboratorium jenis sampel makanan jajanan roti mocca di laboratorium mikrobiologi Program Studi Sanitasi Program Diploma Tiga Kampus Magetan diperoleh hasil bahwa jumlah angka kuman pada sampel makanan jajanan roti mocca adalah 14.000 kol/gram dan hasil tersebut tidak memenuhi syarat batas maksimal kualitas bakteriologis yang dipersyaratkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan yaitu sebesar 10.000 kol/gram (BPOM, 2019a). Dari latar belakang yang telah diuraikan, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui prinsip hygiene pengolahan dan uji kualitas organoleptik roti *mocca*.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan observasi lapangan menggunakan lembar observasi (Sukardi, 2015). Subyek dari penelitian ini adalah salah satu prinsip higiene sanitasi makanan pengolahan makanan yang meliputi peralatan masak (tidak berkarat, tidak penyok/patah, digunakan sesuai fungsinya, terdapat pada rak penyimpanan, dan dicuci setelah dipakai), penjamah makanan personal hygiene), tempat pengolahan

makanan (kontruksi bangunan) dan cara pengolahan makanan. Selain itu, juga menggunakan metode wawancara secara langsung dengan pemilik dan karyawan Warung Roti X. Uji kualitas yang digunakan yaitu mikrobiologi (Angka Kuman).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh skor 96 dengan persentase 77,42% dengan kategori memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti terkait peralatan masak, termasuk dalam kategori memenuhi syarat dengan presentase 90%. Sedangkan berdasarkan hasil pengamatan

yang telah dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa peralatan masak di tempat pengolahan roti mocca Lapak UMKM Taman Kelun Kota Madiun sudah memenuhi.

Kontaminasi juga dapat berasal dari peralatan dan peralatan masak yang digunakan dalam proses penyiapan makanan. Patogen tersebut dapat bergerak dan menjadi ancaman yang serius terhadap keamanan makanan jika peralatan itu digunakan lagi tanpa dibersihkan dengan benar, terutama jika digunakan untuk makanan yang sudah matang atau siap santap (Hasanah dkk., 2017).

Tabel 1
Hasil Observasi Peralatan Masak

Item yang Dinilai	Skor Diperoleh	Skor Max	Persentase
Bahan peralatan memasak tidak berkarat	2	2	100%
Peralatan tidak penyok, tidak mudah patah	2	2	100%
Menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya	2	2	100%
Peralatan berada pada rak penyimpanan peralatan	1	2	50%
Alat yang sudah digunakan, sebelum digunakan kembali peralatan dicuci terlebih dahulu	2	2	100%
Rata-rata	9	10	90%

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Tabel 2
Hasil Observasi Penjamah Makanan

Item yang Dinilai	Skor Diperoleh	Skor Max	Persentase
Tidak menderita penyakit yang mudah menular	2	2	100%
Jika terjadi luka menutup luka dengan bahan yang kedap air	2	2	100%
Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.	1	2	50%
Menggunakan seragam, celemek, dan penutup kepala.	1	2	50%
Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan	1	2	50%
Menjamah makanan dengan alat atau perlengkapan.	1	2	50%
Tidak merokok dan tidak menggaruk anggota badan pada saat sedang menangani makanan.	2	2	100%
Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan yang disajikan.	2	2	100%
Rata-rata	12	16	75%

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Tabel 3
Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan

Item yang Dinilai	Skor Diperoleh	Skor Max	Persentase
Konstruksi bangunan dalam keadaan bersih, kokoh dan aman	1	2	50%
Lantai kedap air, rata, tidak retak dan tidak licin	1	2	50%
Permukaan dinding rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang	1	2	50%
Langit-langit memiliki permukaan yang rata, mudah dibersihkan dan dengan tinggi minimal 2,4 meter	1	2	50%
Terdapat jendela yang dibuat kearah luar dilengkapi dengan peralatan anti serangga	1	2	50%
Pencahayaan minimal 200 lux	2	2	100%
Suhu ruang (18-28°C).	1	2	50%
Kelembaban (55-70 % RH)	2	2	100%
Ruang pengolahan tidak berhubungan dengan toilet atau jamban	2	2	100%
Tersedia kamar mandi yang tidak jadi satu dengan tempat pengolahan makanan	2	2	100%
Tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan dan terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan	1	2	50%
Tersedia tempat sampah yang kedap air, tertutup dan kuat.	1	2	50%
Terdapat saluran pembuangan air limbah yang tertutup dan lancar	2	2	100%
Rata-rata	18	26	69,23%

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwasanya penjamah makanan di tempat pengolahan roti mocca termasuk dalam kategori tidak memenuhi syarat dengan presentase 75%. Sedangkan berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa penjamah makanan di tempat pengolahan roti mocca Lapak UMKM Taman Kelun Kota Madiun bahwa penjamah tidak menggunakan seragam, masker dan celemek dan terdapat sebagian penjamah yang mengobrol pada saat mengolah makanan, sedangkan penjamah tidak memakai masker, hal tersebut bisa saja menularkan bakteri atau sumber pencemar yang berasal dari tubuh manusia sehingga dapat mencemari makanan yang sedang diolah.

Penelitian ini sejalan dengan Napitupulu dkk. (2019) bahwa Higiene pedagang masih sangat kurang karena tidak menggunakan masker, celemek, sarung tangan, atau penutup kepala saat menyajikan jajanan manis. Pedagang tersebut tidak menutup jajanan manis saat dijual, tidak memiliki tempat penyimpanan makanan yang siap disajikan, dan selalu berbicara dengan pembeli tanpa menggunakan masker penutup mulut dan hidung. Sanitasi tempat penjualan keenam pedagang berada di ruang terbuka dan dekat dengan kamar mandi/toilet, dua di antaranya memiliki tempat yang becek dan lembab, serta berdekatan dengan tempat penjualan lainnya.

Tabel 4
Hasil Observasi Cara Pengolahan Makanan

Item yang Dinilai	Skor Diperoleh	Skor Max	Persentase
Mendahulukan bahan makanan yang lebih tahan lama	2	2	100%
Mengayak semua bahan makanan (tepung) yang siap masak	2	2	100%
Menyiapkan peralatan masak yang akan digunakan sesuai dengan prioritas	2	2	100%
Menjamah makanan dengan sendok khusus atau penjepit	2	2	100%
Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci	1	2	50%
Rata-rata	9	10	90%

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Tabel 5
Hasil Observasi Pengolahan Makanan

Item yang Dinilai	Skor Diperoleh	Skor Max	Persentase
Peralatan Masak	9	10	90%
Penjamah Makanan	12	16	75%
Tempat Pengolahan Makanan	18	26	69,23%
Cara Pengolahan Makanan	9	10	90%
Rata-rata	48	62	81,05%

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Tabel 6
Hasil Pemeriksaan Angka Kuman

Parameter	Pemeriksaan			Rata-rata	Baku Mutu	Ket
	Ke-1	Ke-2	Ke-3			
Angka Kuman	20 kol/gr	80 kol/gr	120 kol/gr	73,33 kol/gr	10.000 kol/gr	MS

Sumber: Data Primer Diolah, 2024

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, dapat diketahui bahwasanya tempat pengolahan makanan roti mocca termasuk dalam kategori tidak memenuhi syarat dengan persentase 69,23%. Hal tersebut disebabkan karena dalam konstruksi bangunan tersebut terdapat barang sisa atau barang bekas yang ditempatkan sembarangan, lantai tidak rata, permukaan dinding tidak rata, langit-langit tidak menutup seluruh bagian karena di tempat pengolahan makanan roti mocca ini tidak terdapat plafon dan hanya tertutup oleh asbes berbentuk gelombang, pencahayaan mencukupi karena terdapat pintu yang besar sehingga cahaya yang masuk bisa tercukupi. Namun, suhu ruang di tempat pengolahan makanan

roti mocca melebihi standar baku mutu dengan hasil 30°C. Tidak tersedia tempat cuci tangan untuk karyawan atau penjamah makanan yang terpisah dengan tempat pencucian alat masak dan makan sehingga memungkinkan adanya bakteri atau sumber pencemar yang berasal dari tubuh manusia pada saat mencuci tangan di tempat pencucian alat masak dan alat makan, dan yang terakhir tempat sampah yang tersedia tidak tertutup dan tidak terpisah antara tempat sampah organik dan tempat sampah anorganik.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, dapat diketahui bahwasanya proses atau cara pengolahan makanan di tempat pengolahan roti mocca termasuk dalam kategori memenuhi syarat

dengan persentase 90%. Adapun kategori yang masih belum terpenuhi adalah pada saat mencicipi makanan penjamah tidak menggunakan sendok khusus melainkan langsung menggunakan tangan, hal tersebut dapat memicu adanya bakteri atau cemaran dari tubuh manusia.

Tempat pengelolaan makanan (TPM) harus menjamin tidak terjadi kontaminasi makanan yang dapat menimbulkan keracunan (Keman, 2005). Tempat penjualan makanan harus dibersihkan secara bersamaan oleh pedagang dan konsumen. Kategori tempat pengolahan makanan (TPM) mencakup tempat penjualan (Santoso, 2016). Dari hasil observasi yang telah dilakukan diperoleh hasil bahwa pengolahan makanan tempat pengolahan makanan roti mocca di Lapak UMKM Taman Kelun Kecamatan Kartoharjo Kota Madiun telah memenuhi syarat dengan persentase 81,05%. Adapun kategori yang tidak memenuhi syarat yaitu variabel penjamah makanan dan tempat pengolahan makanan.

Higiene dan sanitasi makanan adalah istilah yang digunakan untuk menggambarkan kebersihan dan keamanan makanan. Ini adalah persyaratan penting untuk menyediakan atau menjajakan makanan. Higienis Sanitasi adalah program kesehatan masyarakat yang berfokus pada pengawasan berbagai faktor lingkungan untuk mencegah penyakit muncul. Sanitasi, oleh karena itu, adalah upaya untuk mengendalikan faktor-faktor lingkungan untuk mencegah penyakit dan penularannya yang disebabkan oleh faktor-faktor tersebut, sehingga kesehatan masyarakat dapat dioptimalkan (Kementerian Kesehatan, 2023).

Berdasarkan hasil pemeriksaan mikrobiologi dengan menggunakan parameter angka kuman di UPTD Laboratorium Kesehatan Daerah Ponorogo dapat diketahui bahwa hasil angka kuman roti mocca pemeriksaan ke-1 adalah 20 koloni/gram, pemeriksaan ke-2 80 koloni/gram, dan pemeriksaan ke-3 adalah 120 koloni/gram yang diartikan dengan hasil dari ketiga pemeriksaan tersebut adalah memenuhi syarat sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas

Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan Roti Manis (BPOM, 2019).

Penelitian ini sejalan dengan Sofyan, 2023 bahwa uji cemaran mikroba bolu kukus berbasis pisang telah sesuai dengan standar kadar maksimum. dan sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Jamilatun, 2022 yang meneliti mengenai cemaran ALT pada kue basah yang mendapatkan hasil sampel tidak tercemar mikroba dengan nilai ALT $<1 \times 10^4$ atau kurang dari 10000 koloni per gram sampel.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor 16 tahun 2016 tentang kriteria mikrobiologi dalam pangan olahan menyatakan bahwa kriteria mikrobiologi adalah ukuran manajemen risiko yang menunjukkan seberapa baik suatu makanan diterima atau kinerja proses atau sistem keamanan pangan. Kriteria ini diperoleh melalui sampel dan pengujian mikroba, toksin, metabolit, atau penada yang berhubungan dengan patogenitas atau sifat lainnya pada titik tertentu (BPOM, 2016).

SIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa peralatan masak di tempat pengolahan roti mocca Lapak UMKM Taman Kelun Kota Madiun memenuhi syarat, sementara penjamah makanan dan tempat pengolahannya tidak memenuhi syarat. Proses atau cara pengolahan makanan serta prinsip hygiene sanitasi sudah memenuhi syarat. Kualitas pangan roti mocca dari mikrobiologi juga telah memenuhi standar yang ditetapkan. Oleh karena itu, disarankan agar peralatan masak disimpan pada rak penyimpanan untuk memudahkan penggunaan, penjamah makanan menjaga kebersihan diri dan menggunakan perlengkapan sesuai standar hygiene, serta konstruksi bangunan pengolahan makanan memiliki fasilitas yang memadai untuk mencegah kontaminasi. Selain itu, penting untuk menyediakan sendok khusus untuk mencicip makanan guna menghindari kontak langsung dengan tubuh, memperhatikan prinsip pengolahan makanan untuk menjaga kualitas, tidak menggunakan bahan tambahan kimia, dan mempertahankan minimalnya cemaran mikrobiologi pada makanan.

PUSTAKAACUAN

- BPOM. (2019a). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan
- BPOM. (2019b). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan Roti Manis*. Badan Pengawas Obat dan Makanan
- BPOM. (2022). *Laporan Tahunan Badan POM Tahun 2022*. Badan Pengawas Obat dan Makanan
- BPOM. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Hasanah, R., Setyowati, S., & Tifauzah, N. (2017). Perbedaan Metode Three Compartement Sink dengan Air Panas dan Larutan Klorin terhadap Angka Kuman Alat Makan di RSUD Queen Latifa. *Jurnal Nutrisia*, 19(2), 126–130. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v19i2.27>.
- Irawan, D. W. P. (2022). *Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Diktat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah Penyehatan Makanan Minuman*. Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Jamilatun, M. (2022). Analisis Cemar Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *ULIL ALBAB : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5), 1243–1248.
- Keman, S. (2005). Kesehatan Perumahan dan Lingkungan Pemukiman. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 2(1), 29–42. <https://doi.org/10.1097/00005110-198201000-00005>.
- Kemenkes RI. (2023). *Laporan Kinerja Direktorat P2P Tahun 2023*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes RI. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Napitupulu, L. H., Lasriany, E., & Crystandy, M. (2019). Analisis Higiene Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 5(1), 102-117. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v5i1.329>
- Santoso, I. (2016). *Inspeksi Sanitasi Tempat-Tempat Umum*. Gosyen Publising.
- Sofyan, O. (2023). Uji Cemar Mikroba dan Cemar Logam Bolu Kukus Berbasis Pisang Ambon (Musa acuminta Colla) sebagai Camilan Alternatif pada Pasien Hipertensi. *JURNAL PHARMACOPOEIA*, 2(1), 23–32.
- Sukardi. (2015). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Prakteknya*. Bumi Aksara.