

DAFTAR PUSTAKA

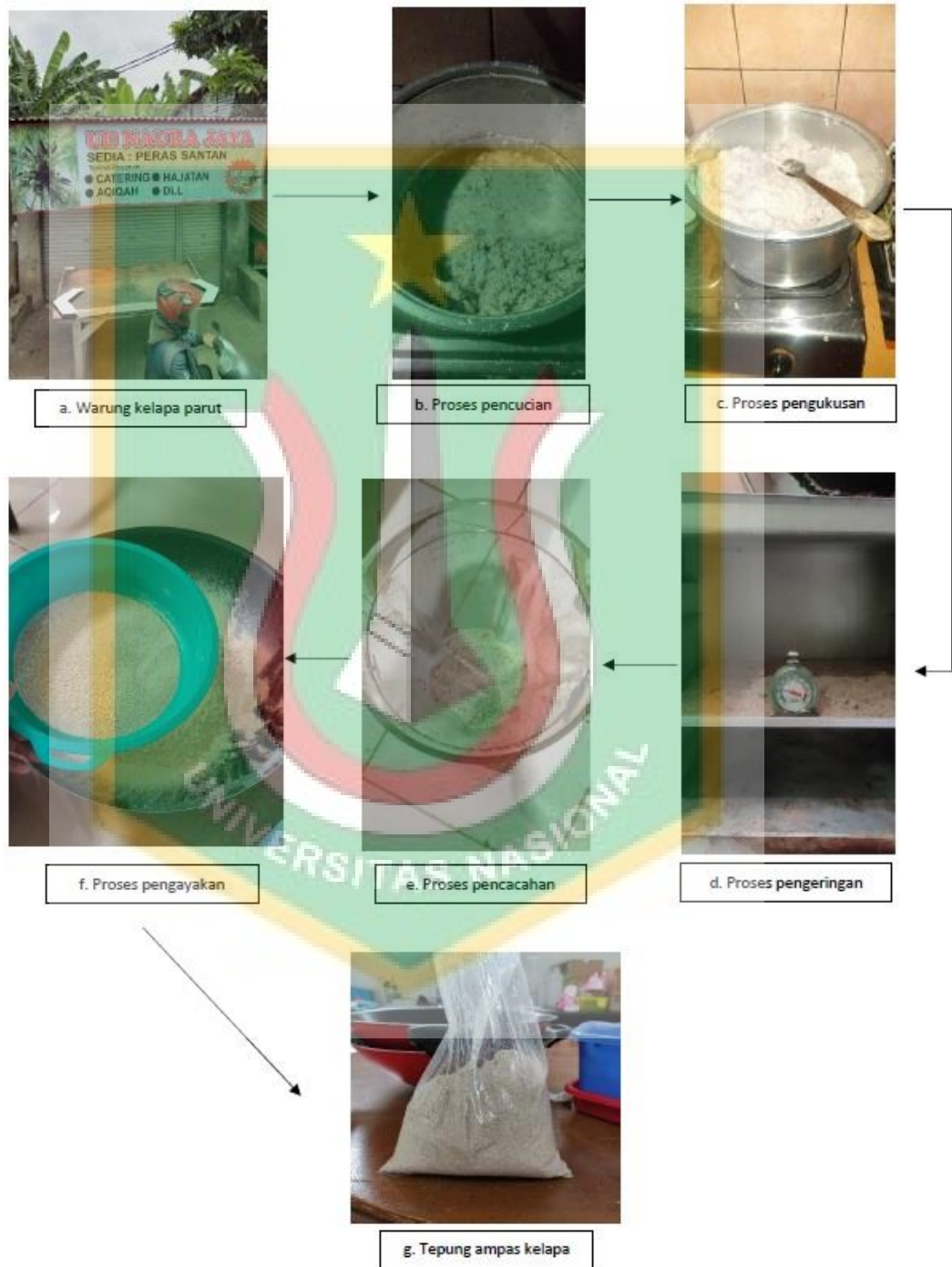
- Akbar DM, Aidha Z. 2020. Perilaku penerapan gizi seimbang masyarakat kota binjai pada masa pandemi covid-19 tahun 2020. *Menara Medika* 3
- Amalia D. 2013. *Kajian Karakteristik Snack Bar Berbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai*. Skripsi thesis. Universitas Padjajaran Jatinagor
- Amaliyah M, Soeyono RD, Nurlaela L, *et al.* 2021. Pola Konsumsi Makan Remaja Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Tata Boga* 10: 129-37
- Arbi AS. 2009. Pengenalan evaluasi sensori. *Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Banten*
- Arianto R, Nurbaeti SN, Nugraha F, *et al.* 2022. Pengaruh Isolasi Cangkang Telur Ayam Ras Petelur Terhadap Kadar Abu. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research* 4
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992: Cara uji makanan dan minuman. *Jakarta: Badan Standarisasi Nasional*
- Basagili I. 2018. Kandungan Gizi Gula Pasir. <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1097/nilai-kandungan-gizi-gula-putih-gula-pasir>. 28 Juli
- Batubara SC, Pratiwi NA. 2018. Pengembangan minuman berbasis teh dan rempah sebagai minuman fungsional. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan* 1
- BPOM. 2020. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 24 Tahun 2020 tentang Pangan Untuk Kontrol Berat Badan*. Jakarta: BPOM RI
- Buckle. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press
- Faridah A, Pada K, Yulastri A, *et al.* 2008. Patiseri untuk SMK. *Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional*. Jakarta
- FatSecret. 2023. Kandungan Gizi Kacang Mete. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/kacang-mete>. 28 Juli
- Gumolung D. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journal of Chemistry* 4: 8-11
- Hastuti AR, Afifah DN. 2020. *Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed dan Tepung Labu Kuning sebagai alternatif Makanan Selingan dengan Tinggi Antioksidan*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Herlina E, Widiastuti D, Dewi NS. 2020. Diversification of Tapioka Flour in the Making of Food Fiber Enriched Flakes (Dietary Fiber) of Coconut Flour. *ADRI International Journal of Engineering and Natural Science* 5: 1-6

- Indrawan I, Seveline S, Ningrum RIK. 2018. Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Berbahan Dasar Tepung Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai. *Jurnal ilmiah respati* 9
- Karim FA, Swastawati F, Anggo AD. 2014. Pengaruh perbedaan bahan baku terhadap kandungan asam glutamat pada terasi. *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan* 3: 51-8
- Kartika EY. 2014. Penentuan kadar air dan kadar abu pada biskuit. *Jurnal Kimia Analitik* 2: 1-10
- Kemenkes R. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 28 tahun 2019 tentang angka kecukupan gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. Jakarta, Kemenkes RI
- Koswara S. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan. *Ebook Pangan*
- Kusnandar F, Rahayu W, Muzi A, et al. 2020. *Perspektif Global Ilmu dan Teknologi Pangan Jilid 1*. Bogor: IPB Press
- Liu. 1999. *Soybeans: Chemistry, technology, and utilization*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publ
- Marquez P. 1999. Nutritional advantages of Philippine coconut flour. *Coconut Farmers Buletin* 4: 1-7
- Muchtadi D. 2013. Nutrifikasi Protein (Bagian 1). *Nutrifikasi Pangan, (Bagian 1)*, 1â 41
- Nainggolan O, Adimunca C. 2005. Diet sehat dengan serat. *Cermin Dunia Kedokteran* 147: 43-6
- Otsuka P. 2014. About Soyjoy. <http://www.soyjoy.co.id/>. (Diakses pada tanggal 11 Agustus 2022).
- Rahmadayanti AM, Zahro U. 2019. Pemberian Minuman Formulasi Kacang Mete, Kacang Merah, dan Jahe Pada Ibu Hamil Dengan Emesis Gravidarum. *Cendekia Medika: Jurnal Stikes Al-Maarif Baturaja* 4: 16-24
- Rosida DF, Priyanto AD, Ristanti DW. 2022. Kajian Penambahan Madu dan Pati Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Snack Bar Buah Kering dan Sereal. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* 10: 200-12
- Rumeser DC, Langi TM, Koapaha T. 2021. Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Sam Ratulangi Journal of Food Research* 1: 27-34
- Ryland D, Vaisey-Genser M, Arntfield SD, et al. 2010. Development of a nutritious acceptable snack bar using micronized flaked lentils. *Food Research International* 43: 642-9
- Santoso IA. 2011. Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra* 23: 35

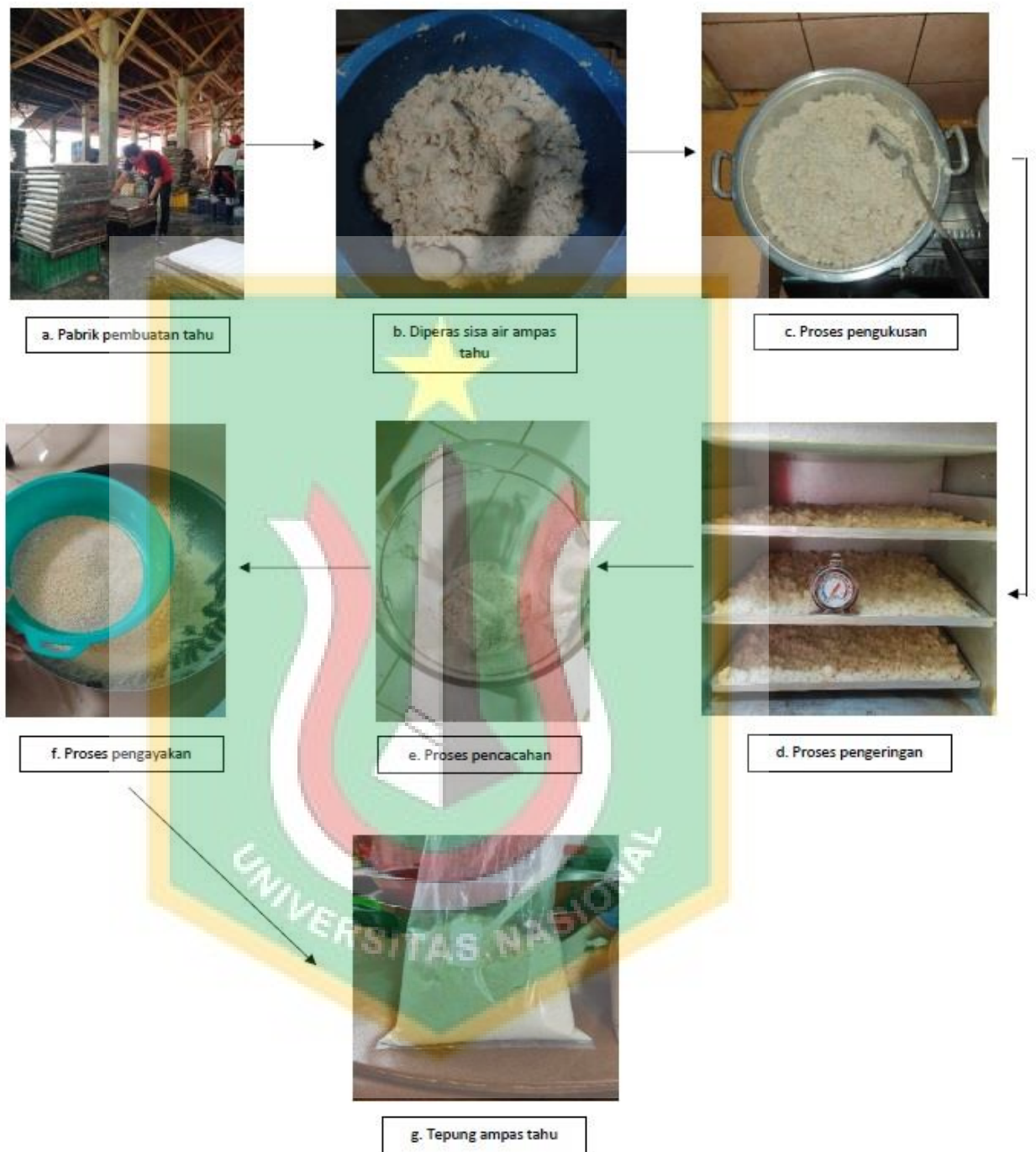
- Saputra F, Sutaryo S, Purnomoadi A. 2018. Pemanfaatan Limbah Padat Industri Tahu sebagai Co-Subtrat untuk Produksi Biogas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 7
- Sharif MK, Butt MS, Sharif HR, *et al.* 2017. Sensory evaluation and consumer acceptability. *Handbook of food science and technology* 10: 362-86
- Singgano TC, Koapaha T, Mamujaja CF. 2019. Analisis Sifat Kimia Dan Uji Organoleptik Snack Bar Berbahan Dari Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)* 10
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: Bharat Aksara
- Sudarmadji S. 1997. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian* Liberty. Yogyakarta
- Sunarya Y, Agus S. 2007. *Mudah dan Aktif Belajar Kimia*: PT Grafindo Media Pratama
- Suprpti M. 2005. *Pembuatan Tahu, Seri Pengolahan Pangan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Surono DI, Nurali IEJ, Moningka IJS. 2017. *Kualitas fisik dan sensoris roti tawar bebas gluten bebas kasein berbahan dasar tepung komposit pisang goroho (*Musa acuminata L.*)*. Presented at Cocos
- Suronoto J, Antuli Z, Une S. 2020. Analisa karakteristik kimia dan sensori tempe dengan substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jambura Journal of Food Technology* 2: 1-12
- Suryani R. 2021. Pemanfaatan protein ampas tahu sebagai bahan dasar pembuatan Bioplastik (Plastik Biodegradable). *UIN Sunan Ampel Surabaya*
- Tamanna N, Mahmood N. 2015. Food processing and maillard reaction products: effect on human health and nutrition. *International journal of food science* 2015
- Timms RE. 2003. *Confectionery fats handbook*: Elsevier
- USDA. 2015. Broccoli, raw. National Agricultural Library. USA. Hal 1.
- Wang W, Chen H, Ke D, *et al.* 2020. Effect of sterilization and storage on volatile compounds, sensory properties and physicochemical properties of coconut milk. *Microchemical Journal* 153: 104532
- Wati RW. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. *Food Science and Culinary Education Journal* 2
- Widarta I, Suter I, Yusa NM, *et al.* 2015. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Udayana. Denpasar*
- Wulandari W, Yudha IG, Santoso L. 2018. Kajian pemanfaatan tepung ampas kelapa sebagai campuran pakan untuk ikan lele dumbo, *Clarias gariepinus* (Burchell, 1822). *e-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan* 6: 713-8



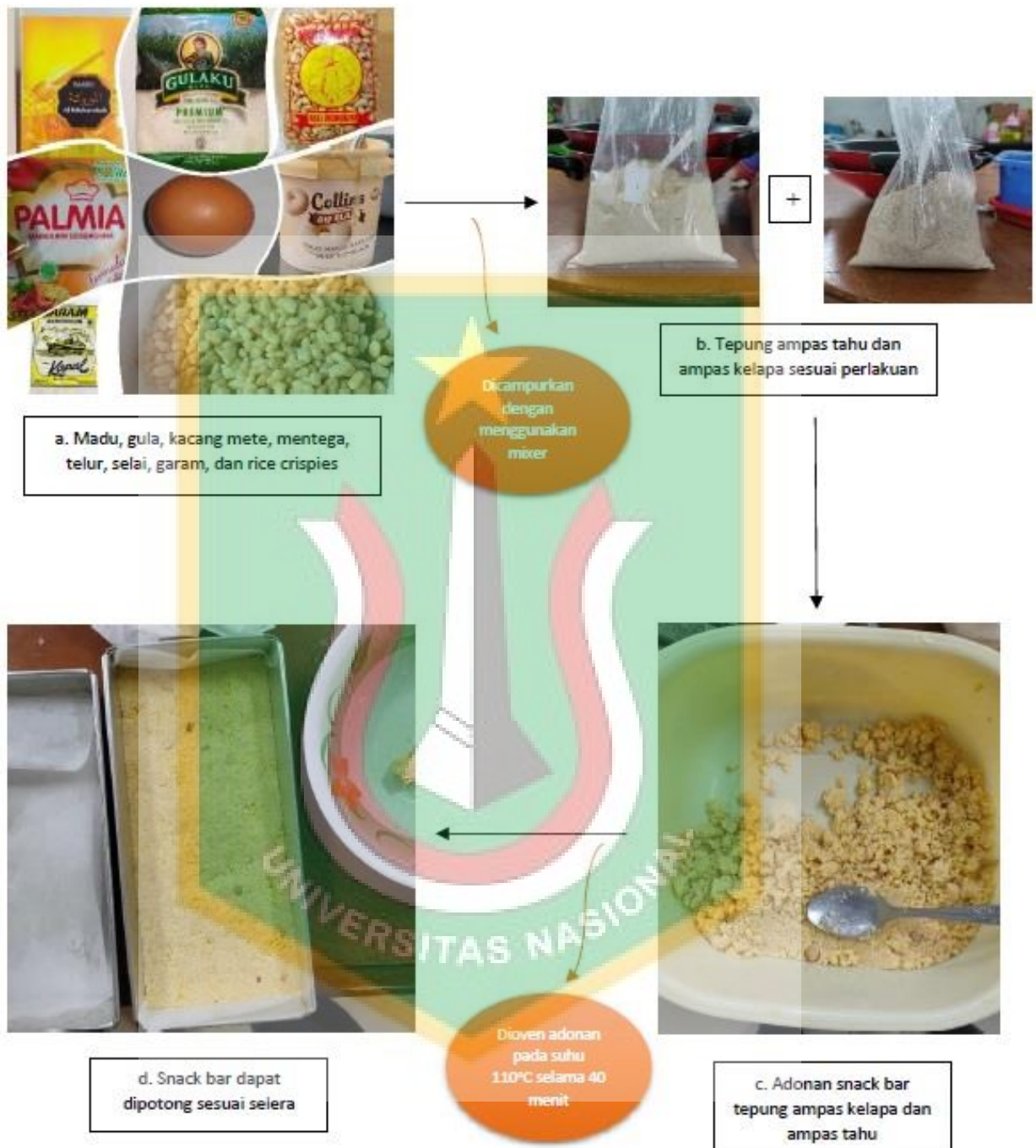
GAMBAR LAMPIRAN



Gambar Lampiran 1. Alur pembuatan tepung ampas kelapa



Gambar Lampiran 2. Alur pembuatan tepung ampas tahu



Gambar Lampiran 3. Alur pembuatan *snack bar*



Gambar Lampiran 4. Uji organoleptik terhadap beberapa panelis

TABEL LAMPIRAN

Tabel Lampiran 1. Formulir uji organoleptik

Nama Panelis :
 Hari/Tanggal Uji :

Produk : *Snack Bar*

Petunjuk : Dihadapan anda tersaji 5 sampel produk. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, serta penerimaan secara keseluruhan.

1. Minumlah air mineral terlebih dahulu
2. Cicipi sampel yang disediakan satu per satu
3. Berikan penilaian dengan tanda checklist (√) pada pernyataan yang sesuai penilaian anda
4. Gunakan air mineral sebagai penetral tiap berpindah sampel

Parameter	Penilaian	Kode Sampel				
		SB 1	SB 2	SB 3	SB 4	SB 5
Warna	Sangat Suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak Suka					
	Sangat Tidak Suka					
Aroma	Sangat Suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak Suka					
	Sangat Tidak Suka					
Rasa	Sangat Suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak Suka					
	Sangat Tidak Suka					
Tekstur	Sangat Suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak Suka					
	Sangat Tidak Suka					
Keseluruhan	Sangat Suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak Suka					
	Sangat Tidak Suka					

Tabel Lampiran 2. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi *snack bar* tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu terhadap parameter warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of		Mean Square	F	Sig.
	Squares	df			
Corrected Model	54.624 ^a	28	1.951	4.782	.000
Intercept	1438.208	1	1438.208	3525.020	.000
Sampel	4.432	4	1.108	2.716	.034
Panelis	50.192	24	2.091	5.126	.000
Error	39.168	96	.408		
Total	1532.000	125			
Corrected Total	93.792	124			

a. R Squared = .582 (Adjusted R Squared = .461)

Tabel Lampiran 3. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter warna

WARNA

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset	
		1	2
50 AK : 50 AT	25	3.16	
70 AK : 30 AT	25	3.24	
60 AK : 40 AT	25	3.36	3.36
40 AK : 60 AT	25	3.52	3.52
30 AK : 70 AT	25		3.68
Sig.		.071	.097

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .408.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

Tabel Lampiran 4. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi *snack bar* tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu terhadap parameter aroma

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	78.944 ^a	28	2.819	5.496	.000
Intercept	1451.808	1	1451.808	2830.035	.000
Sampel	8.752	4	2.188	4.265	.003
Panelis	70.192	24	2.925	5.701	.000
Error	49.248	96	.513		
Total	1580.000	125			
Corrected Total	128.192	124			

a. R Squared = .616 (Adjusted R Squared = .504)

Tabel Lampiran 5. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter aroma

Aroma

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset		
		1	2	3
50 AK : 50 AT	25	3.12		
40 AK : 60 AT	25	3.20		
30 AK : 70 AT	25	3.28	3.28	
60 AK : 40 AT	25		3.64	3.64
70 AK : 30 AT	25			3.80
Sig.		.462	.079	.432

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .513.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

Tabel Lampiran 6. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi *snack bar* tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu terhadap parameter rasa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	69.584 ^a	28	2.485	2.841	.000
Intercept	1384.448	1	1384.448	1582.829	.000
Sampel	15.232	4	3.808	4.354	.003
Panelis	54.352	24	2.265	2.589	.001
Error	83.968	96	.875		
Total	1538.000	125			
Corrected Total	153.552	124			

a. R Squared = .453 (Adjusted R Squared = .294)

Tabel Lampiran 7. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter rasa

Rasa

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset	
		1	2
50 AK : 50 AT	25	2.96	
60 AK : 40 AT	25	3.08	
40 AK : 60 AT	25	3.24	
70 AK : 30 AT	25	3.40	
30 AK : 70 AT	25		3.96
Sig.		.133	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .875.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

Tabel Lampiran 8. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi *snack bar* tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu terhadap parameter tekstur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	63.344 ^a	28	2.262	3.052	.000
Intercept	1404.488	1	1404.488	1894.543	.000
Sampel	15.232	4	3.808	5.137	.001
Panelis	48.112	24	2.005	2.704	.000
Error	71.168	96	.741		
Total	1539.000	125			
Corrected Total	134.512	124			

a. R Squared = .471 (Adjusted R Squared = .317)

Tabel Lampiran 9. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter tekstur

Tekstur

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset		
		1	2	3
70 AK : 30 AT	25	3.04		
50 AK : 50 AT	25	3.08		
60 AK : 40 AT	25	3.12	3.12	
40 AK : 60 AT	25		3.60	3.60
30 AK : 70 AT	25			3.92
Sig.		.760	.052	.192

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .741.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

Tabel Lampiran 10. Hasil analisa ANOVA yang menyatakan terdapat pengaruh formulasi *snack bar* tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu terhadap parameter keseluruhan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Keseluruhan

Source	Type III Sum of		Mean Square	F	Sig.
	Squares	df			
Corrected Model	56.144 ^a	28	2.005	3.172	.000
Intercept	1371.168	1	1371.168	2168.998	.000
Sampel	12.112	4	3.028	4.790	.001
Panelis	44.032	24	1.835	2.902	.000
Error	60.688	96	.632		
Total	1488.000	125			
Corrected Total	116.832	124			

a. R Squared = .481 (Adjusted R Squared = .329)

Tabel Lampiran 11. Hasil analisa Duncan untuk memperlihatkan tingkat formulasi terbaik terhadap parameter keseluruhan

Keseluruhan

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset	
		1	2
50 AK : 50 AT	25	3.04	
40 AK : 60 AT	25	3.16	
70 AK : 30 AT	25	3.20	
60 AK : 40 AT	25	3.24	
30 AK : 70 AT	25		3.92
Sig.		.426	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .632.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

Tabel Lampiran 12. Hasil uji proksimat (kadar protein, lemak, dan air) terhadap formulasi *snack bar* terbaik



Kementerian Pertanian
 Badan Standarisasi Instrumen Pertanian
 Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Rempah dan Obat
 Laboratorium Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Rempah dan Obat

Jalan Tentara Pelajar No. 3 Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu, Bogor 16111
 Telepon : (0251) 8321879 Faximile : (0251) 8327010 E-mail : labuipro@yahoo.com

SERTIFIKAT PENGUJIAN

CERTIFICATE OF ANALYSIS

No. Adm. : 161/T/LAB/VI/23

DF 7.8.1.0.2A Rev.1
 Hal 1 dari 1

Kepada Yth.
Raeiza Mahfa Abdillah
Universitas Nasional
Jakarta

Kondisi/Identifikasi Contoh : Serbuk
 Tanggal Penerimaan : 21 Juni 2023
 Tanggal Pengujian : 3 – 12 Juli 2023

No.	Jenis Contoh	Jenis Pengujian/Pemeriksaan	Hasil Pengujian/Pemeriksaan (No. contoh/Kode)			Metode Pengujian
			Simple	Duplo	Triplo	
	Snack Bar	- Kadar Air (%)	5,71	5,51	5,82	Gravimetri
		- Kadar Lemak (%)	30,45	30,33	30,50	Soxhlet
		- Kadar Protein (%)	9,03	9,14	9,06	Kjehdahl

Keterangan : * = tidak termasuk dalam lingkup akreditasi

Bogor, 13 Juli 2023
 Manajer Teknis,

Hikmat Mulyana, S.Si

-Laporan hasil uji ini berlaku selama 90 hari sejak diterbitkan. Surat menyurat agar mencantumkan nomor administrasi.
 -Hasil pengujian di atas hanya berdasarkan contoh uji yang bersangkutan. Laporan ini dilarang diperbanyak kecuali atas persetujuan tertulis dari Laboratorium Balitro.

Lembar kedua : untuk disimpan oleh Manajer Administrasi

Tabel Lampiran 13. Hasil uji proksimat (kadar serat kasar, dan abu) terhadap formulasi *snack bar* terbaik



KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN STANDARDISASI INSTRUMEN PERTANIAN

F.05

LABORATORIUM PENGUJI BALAI BESAR PENGUJIAN STANDAR INSTRUMEN
PASCAPANEN PERTANIAN

Jalan Tentara Pelajar 12
Bogor 16114
Jalan Surotokuntho No. 56
Rawagabus Karawang 41313

Telp.0251-8321762, 0251-8346367
Fax. 0251-8346367
Telp.0267-401294
Fax. 0267-402357

LAPORAN PENGUJIAN LABORATORIUM

No. Administrasi / <i>Number</i>	:	16/LBBPSC/VI/23
Nama/Instansi Pengirim/ <i>Name</i>	:	Raeiza Mahfa Abdillah/UNAS
No. Surat Permohonan <i>Number of letter</i>	:	-
Alamat Pengirim/ <i>Address</i>	:	Jl. Suwadaya Rt.07 Rw.08 Kota Depok
Tanggal Penerimaan Sampel/ <i>Date of receive</i>	:	21 Juni 2023
Jenis Produk/ <i>Type of product</i>	:	Ampas Tahu & Ampas Kelapa
Unit Kemasan/ <i>Packaging unit</i>	:	Plastik
Berat bersih/ <i>Netto</i>	:	100 gram

No.	Nama Sampel <i>Sample name</i>	Jenis Analisis <i>Type of Analysis</i>	Metode <i>Method</i>	Hasil <i>Result</i>			Satuan <i>Unit</i>
				I	II	III	
1.	Snackbar	Kadar Abu	Gravimetri	1,72	1,76	1,73	%
		Serat Kasar		14,19	16,77	16,03	

Bogor, 13 Juli 2023
Deputi Manajer Teknis,



Dr. Winda Haliza, S.P., M.Si

Laporan ini dilarang diperbanyak tanpa persetujuan tertulis dari Laboratorium Pengujian BBPP Pascapanen Pertanian
Laporan ini hanya berlaku pada contoh yang diuji
Laporan ini merupakan hasil pengujian bukan penelitian
Sisa contoh akan kami simpan selama satu bulan dari tanggal terbit laporan

Formulasi snack bar berbahan dasar tepung ampas kelapa dan tepung ampas tahu

ORIGINALITY REPORT

23%
SIMILARITY INDEX

22%
INTERNET SOURCES

15%
PUBLICATIONS

11%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ejournal.unsrat.ac.id Internet Source	6%
2	repository.ub.ac.id Internet Source	3%
3	journal.trunojoyo.ac.id Internet Source	2%
4	eprints.undip.ac.id Internet Source	1%
5	Cenny Sulastrri Br. Pandiangan, Tineke M. Langi, Lucia C. Mandey. "KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA SNACK BARS TEPUNG AMPAS KELAPA (<i>Cocos nucifera</i> L.) DAN TEPUNG UBI JALAR KUNING (<i>Ipomea batatas</i> L.)", Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 2022 Publication	1%
6	repository.uksw.edu Internet Source	1%

id.123dok.com

7	Internet Source	1 %
8	jurnal.unimus.ac.id Internet Source	1 %
9	pt.scribd.com Internet Source	1 %
10	ejournal.urindo.ac.id Internet Source	1 %
11	Submitted to Udayana University Student Paper	1 %
12	jurnal.yudharta.ac.id Internet Source	<1 %
13	pancingtondausu.blogspot.com Internet Source	<1 %
14	jgp.poltekkes-mataram.ac.id Internet Source	<1 %
15	www.neliti.com Internet Source	<1 %
16	Nanda Novita, Nurhaeni, Prismawiryanti, Abd. Rahman Razak. "Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa dan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis)", KOVALEN: Jurnal Riset Kimia, 2020 Publication	<1 %

perpustakaan.fmipa.unpak.ac.id

17	Internet Source	<1 %
18	123dok.com Internet Source	<1 %
19	ojs.unud.ac.id Internet Source	<1 %
20	profood.unram.ac.id Internet Source	<1 %
21	lib.unnes.ac.id Internet Source	<1 %
22	repository.unpas.ac.id Internet Source	<1 %
23	ojs.unm.ac.id Internet Source	<1 %
24	ejournal2.undip.ac.id Internet Source	<1 %
25	justpainter.blogspot.com Internet Source	<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 17 words

Exclude bibliography On