

SKRIPSI

**SUBSTITUSI TEPUNG PISANG GOROHO PUTIH
(*Musa acuminata*) PADA KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN
KARAKTERISTIK KIMIA *TARTLET* DENGAN *FILLING*
*KLAPERTART***



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

ANGELITA MARIA YEMIMA SAROINSONG

1514617072

**Skripsi Ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2024

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul: Substitusi Tepung Pisang Goroho Putih (*Musa Acuminata*) Pada Kualitas Organoleptik dan Karakteristik Kimia *Tartlet* dengan *filling Klapertart*

Penyusun: Angelita Maria Yemima Saroinsong

NIM: 1514617072

Dosen Pembimbing I: Dr. Ari Fadiati, M.Si

Dosen Pembimbing II: Dr. Alsuhendra, M.Si

Tanggal Ujian: 12 Januari 2024

Dosen Pembimbing I



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIDK 9990042661

Dosen Pembimbing II



Dr. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

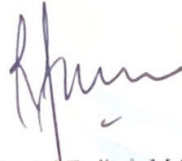
Judul: Substitusi Tepung Pisang Goroho Putih (*Musa Acuminata*) Pada Kualitas Organoleptik Dan Karakteristik Kimia *Tartlet* dengan *Filling Klapertart*

Nama: Angelita Maria Yemima Saroinsong

NIM: 1514617072

Disetujui oleh:

Dosen Pembimbing I,



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIDK. 9990042661

Dosen Pembimbing II,



Dr. Alsuendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji I,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji II,



Efrina, S.TP, M.Sc
NIP. 198202092008012012

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 12 Januari 2024

Pembuat Pernyataan



Angelita Maria Yemima Saroinsong

No.Reg. 1514617



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Angelita Maria Yemima Saroinsong
NIM : 1514617072
Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga
Alamat email : saroinsongangel98@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Substitusi Tepung Pisang Goroho Putih (*Musa Acuminata*) Pada Kualitas Organoleptik Dan Karakteristik Kimia *Tartlet* Dengan *Filling Klapertart*

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 12 Januari 2024



(Angelita Maria Yemima Saroinsong)

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas segala Berkat dan Kemuliaan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Substitusi Tepung Pisang Goroho Putih (*Musa Acuminata*) Pada Kualitas Organoleptik Dan Karakteristik Kimia *Tartlet* dengan *Filling Klapertart*” guna memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.

Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan tentunya tidak lepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini dari lubuk hati yang paling dalam izinkan penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Nur Riska, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM selaku Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga 2017 yang selalu memberi motivasi dan membimbing penulis.
3. Dr. Ari Fadiati, M.Si dan Dr. Alshendra, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi yang telah membimbing, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh Tenaga Kependidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Terima kasih tak terhingga kepada kedua orang tua tercinta Ayahanda Sam Saroinsong dan Ibunda Patricia Silangen atas kasih sayang dan segala bentuk dukungan yang dicurahkan bagi penulis, adik Bielza Saroinsong, kak Nia yang selalu membantu memberikan dukungan dan saran dalam penulisan ini, adik Robert Saroinsong yang selalu memberikan semangat, tante Maria Silangen atas kasih sayang dan perhatian yang selalu diberikan kepada penulis, serta seluruh keluarga besar atas segala dukungan dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Sahabat penulis khususnya Jessyca sebagai tempat berbagi dan berkeluh kesah; Didi dan Julia sebagai teman berdiskusi; Ega yang sangat informatif dalam memberikan masukan dalam penyusunan skripsi penulis; Kopi Susu Keluarga dari *Family Mart* yang selalu menjadi *mood booster* penulis selama penulisan skripsi; Seluruh teman angkatan 2017 Pendidikan Tata Boga yang senantiasa memberikan dukungan dan doa, juga seluruh pihak yang telah membantu dan memberikan dorongan yang kuat untuk keberhasilan penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini jauh dari sempurna, namun tetap berharap skripsi ini memberikan sumbangan bagi masyarakat, khususnya bidang boga.

Jakarta, 12 Januari 2024

Angelita Maria Yemima Saroinsong



**SUBSTITUSI TEPUNG PISANG GOROHO PUTIH (*MUSA ACUMINATA*)
TERHADAP KUALITAS ORGANOLEPTIK DAN
KARAKTERISTIK KIMIA *TARTLET DENGAN FILLING KLAPERTART*
ANGELITA MARIA YEMIMA SAROINSONG**

Pembimbing: Dr.Ari Fadiati, M.Si dan DrAlsuhendra, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui substitusi tepung pisang goroho putih dalam pembuatan *tartlet* dengan *filling klapertart* pada kualitas organoleptik dan karakteristik kimia. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Tahap awal penelitian melibatkan pembuatan tepung dari pisang goroho putih yang direndam dengan larutan *sodium metabisulfite* (0,18%) kemudian dikeringkan, dihaluskan, dan diayak. Selanjutnya, tepung pisang goroho digunakan sebagai substitusi 20%, 25%, dan 30% pada *tartlet* dengan *filling klapertart*. Penilaian kualitas organoleptik dinilai dengan menggunakan uji *QDA* yang melibatkan 5 panelis terbatas dan parameter yang dinilai mencakup aspek warna, cita rasa, dan tekstur dengan 2 bagian yang di nilai yaitu; *tartlet* tanpa *filling* dan *tartlet* dengan *filling klapertart*. Analisis karakteristik kimia dilakukan di laboratorium menggunakan analisis proksimat. Hasil uji deskriptif *QDA* dan Karakteristik Kimia produk dengan tingkat substitusi 30% menunjukkan kualitas terbaik dengan kategori warna bagian dalam dan luar berwarna coklat kekuningan, rasa manis, agak getir, beraroma mentega, agak beraroma pisang goroho, tekstur renyah, dan tidak rapuh. Memiliki kadar protein (7,78g), kadar lemak (23,21g), kadar karbohidrat (59,26g), kadar air (8,06g) dan kadar abu (1,58g). Kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan *tartlet* substitusi tepung pisang goroho putih 30% untuk dikembangkan agar mengoptimalkan pemanfaatan tepung pisang goroho putih sebagai bahan pangan lokal.

Kata kunci : Tepung Pisang Goroho Putih, *Tartlet*, *Klapertart*, Kualitas Organoleptik, Karakteristik kimia

WHITE GOROHO BANANA FLOUR (*MUSA ACUMINATA*) SUBSTITUTION ON THE ORGANOLEPTIC QUALITY AND CHEMICAL REACTION OF TARTLET WITH KLAPERTART FILLING

ANGELITA MARIA YEMIMA SAROINSONG

Advisor : Dr. Ari Fadiati, M.Si and Dr. Alsuhendra, M.Si

ABSTRACT

The primary objective of this study is to assess the substitution of white goroho banana flour in the production of tartlets with klapertart filling in terms of organoleptic quality and chemical characteristics. The research was carried out at the Laboratory of the Culinary Education Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. In the initial phase, the research focused on producing flour from white goroho bananas, which were immersed in a sodium metabisulfite solution (0.18%), followed by drying, grinding, and sifting. Subsequently, the goroho banana flour was employed as a substitute at levels of 20%, 25%, and 30% in tartlets with klapertart filling. The evaluation of organoleptic quality utilized a QDA test with the participation of 5 selected panelists. Parameters assessed included color, taste, and texture aspects, with evaluations conducted on both tartlets without filling and those with klapertart filling. In the laboratory, proximate analysis was conducted for the chemical characteristics. The results of the QDA descriptive test and chemical characteristics analysis at the 30% substitution level indicated optimal quality, characterized by a brownish-yellow color in both inner and outer parts, a sweet taste with a slight bitterness, a buttery aroma with a hint of goroho banana fragrance, a crispy texture, and non-brittleness. The composition included protein (7.78g), fat (23.21g), carbohydrates (59.26g), moisture (8.06g), and ash (1.58g). In conclusion, this study suggests the development of tartlets with a 30% substitution of white goroho banana flour to maximize the utilization of this local food ingredient.

Keywords : White Goroho flour, Tartlet, klapertart Organoleptic Quality, Chemical Reaction.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	I
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	II
LEMBAR PERNYATAAN	III
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	IV
KATA PENGANTAR.....	V
ABSTRAK	VII
ABSTRACT	VI
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR TABEL	IX
DAFTAR GAMBAR	XI
DAFTAR LAMPIRAN	XIII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Landasan Teori	8
2.1.1 Kualitas <i>Tartlet</i>	8
2.1.2 Kualitas Organoleptik <i>Tartlet</i> dengan <i>filling Klapertart</i>	9
2.1.3 Karakteristik Kimia <i>Tartlet</i>	12
2.1.4 Panelis	17
2.1.5 <i>Tartlet</i>	18
2.1.6 <i>Tartlet</i> dengan Substitusi Tepung Pisang Goroho	25
2.1.7 <i>Klapertart</i>	31
2.2 Penelitian yang Relevan.....	42
2.3 Keterbaruan Penelitian.....	43
2.4 Kerangka Pemikiran.....	44

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	46
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	46
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	46
3.2.1 Populasi.....	46
3.2.2 Sampel Penelitian.....	46
3.3 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian.....	46
3.3.1 Metode Penelitian	46
3.3.2 Variabel Penelitian	47
3.3.3 Rancangan Penelitian	48
3.3.4 Prosedur Penelitian	50
3.4 Teknik Pengumpulan Data	69
3.4.1 Instrumen Penelitian	69
3.4.2 Definisi Operasional	72
3.4.3 Panelis	75
3.4.4 Uji Validasi.....	75
3.5 Teknik Analisis Data	77
3.5.1 Kualitas Organoleptik	77
3.5.2 Karakteristik Kimia.....	78
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	79
4.1 Deskripsi Data.....	79
4.1.1 Hasil Deskripsi Uji Validitas	79
4.1.2 Deskripsi Uji Kualitas Organoleptik.....	93
4.1.3 Deskripsi Uji Karakteristik Kimia	105
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	110
4.2.1 Kualitas Organoleptik	110
4.2.2 Karakteristik Kimia.....	114
4.2.3 Kelemahan Penelitian	116
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	117
5.1 Kesimpulan	117
5.2 Saran	118
DAFTAR PUSTAKA	119
LAMPIRAN.....	128

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Syarat Mutu Kue Kering Menurut SNI01-2973-2011	9
2.2	Zat Gizi pada Tepung Pisang Goroho	27
2.3	Zat Gizi pada Susu	32
3.1	Desain Penelitian Kualitas Organoleptik <i>Tartlet</i> Tanpa <i>Filling</i>	48
3.2	Desain Penelitian Kualitas Organoleptik <i>Tartlet</i> dengan <i>Filling</i>	49
3.3	Desain Penelitian Karakteristik Kimia <i>Tartlet</i> Tanpa <i>Filling</i>	49
3.4	Prinsip Pembuatan <i>Tartlet</i>	50
3.5	Alat Pembuatan <i>Tartlet</i> Standar	51
3.6	Bahan Uji Coba <i>Tartlet</i> Standar	52
3.7	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Standar	53
3.8	Uji Coba pembuatan tepung pisang goroho putih dengan 3 metode pembuatan	57
3.9	Bahan Uji Coba <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Pisang Goroho	62
3.10	Hasil Uji Coba 1 <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Pisang Goroho	63
3.11	Hasil Uji Coba 2 <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Pisang Goroho	64
3.12	Bahan untuk <i>Filling</i>	67
3.13	Bahan Uji Coba <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Pisang Goroho	67
3.14	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Substitusi Tepung Pisang Goroho dengan <i>Filling Klapertart</i>	68
3.15	Instrumen Kualitas Organoleptik <i>Tartlet</i> tanpa <i>Filling</i>	70
3.16	Instrumen Kualitas Organoleptik <i>Tartlet</i> dengan <i>Filling (Klapertart)</i>	71
3.17	Instrumen Karakteristik Kimia <i>Tartlet</i>	72
3.18	Kriteria Hasil <i>Tartlet</i> tanpa <i>Filling</i>	73
3.19	Kriteria Hasil <i>Tartlet</i> dengan <i>Filling</i>	74
3.20	Hasil Validasi Panelis Ahli Aspek 1: <i>tartlet</i> tanpa <i>filling</i>	76
3.21	Hasil Validasi Panelis Ahli Aspek 2: <i>Tartlet</i> dengan <i>filling klapertart</i>	77
4.1	Uji Validitas Aspek Warna bagian dalam pada <i>tartlet</i> tanpa <i>filling</i>	80
4.2	Uji Validitas Aspek Warna bagian luar pada <i>tartlet</i> tanpa <i>filling</i>	81
4.3	Hasil Penilaian Uji Validitas Aspek Rasa Manis	82
4.4	Hasil Penilaian Uji Validitas Aspek Trigeminal	83

4.5	Hasil Penilaian Uji Validitas Aroma Mentega	84
4.6	Hasil Penilaian Uji Validitas Aspek Aroma Pisang goroho	85
4.7	Hasil Penilaian Uji Validitas Kerenyahan	86
4.8	Hasil Penilaian Uji Validitas Kerapuhan	87
4.9	Hasil Penilaian Uji Validitas Aroma Pisang Goroho	88
4.10	Hasil Penilaian Uji Validitas Aroma Mentega	89
4.11	Hasil Penilaian Uji Validitas Kerenyahan Setelah Diberi Bahan Isi	90
4.12	Hasil Penilaian Uji Validitas Kerapuhan Setelah Diberi Bahan Isi	91
4.13	Rangkuman Hasil Deskripsi Uji Validitas Panelis Ahli	92



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tepung Terigu	20
2.2	Mentega	20
2.3	Telur Ayam Ras	21
2.4	Tepung Gula	22
2.5	Diagram alir proses pembuatan <i>tartlet</i> standar	23
2.6	Pisang Gorocho	26
2.7	Diagram alir proses pembuatan <i>Klapertart</i>	41
3.1	Hasil Uji Coba 1 <i>Tartlet</i> Standar	53
3.2	Hasil Uji Coba 2 <i>Tartlet</i> Standar	53
3.3	Hasil Uji Coba 3 <i>Tartlet</i> Standar	53
3.4	Hasil Uji Coba 4 <i>Tartlet</i> Standar	53
3.5	Hasil Uji Coba metode A	57
3.6	Hasil Uji Coba metode B	57
3.7	Hasil Uji Coba metode C	57
3.8	Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Gorocho	59
3.9	Diagram Alir Pembuatan <i>Tartlet</i> Tepung Pisang Gorocho	61
3.10	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Subtitusi 10% Tepung Pisang Gorocho	63
3.11	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Subtitusi 12,5% Tepung Pisang Gorocho	63
3.12	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Subtitusi 15% Tepung Pisang Gorocho	63
3.13	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Subtitusi 20% Tepung Pisang Gorocho	64
3.14	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Subtitusi 25% Tepung Pisang Gorocho	64
3.15	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Subtitusi 30% Tepung Pisang Gorocho	64
3.16	Diagram Alir Pembuatan <i>Tartlet</i> Tepung Pisang Gorocho dengan <i>Filling Klapertart</i>	66
3.17	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Subtitusi 20% Tepung Pisang Gorocho dengan <i>Filling Klapertart</i>	68
3.18	Hasil Uji Coba <i>Tartlet</i> Subtitusi 25% Tepung Pisang Gorocho dengan <i>Filling Klapertart</i>	68

3.19	Hasil Uji Coba Tartlet Substitusi 30% Tepung Pisang Goroho dengan <i>Filling Klapertart</i>	68
4.1	Grafik jaring laba-laba warna bagian dalam	93
4.2	Grafik jaring laba-laba warna bagian luar	94
4.3	Grafik jaring laba-laba rasa manis	95
4.4	Grafik jaring laba-laba trigeminal	96
4.5	Grafik jaring laba-laba aroma mentega	97
4.6	Grafik jaring laba-laba aroma pisang goroho	98
4.7	Grafik jaring laba-laba kerenyahan	99
4.8	Grafik jaring laba-laba kerapuhan	100
4.9	Grafik jaring laba-laba aroma pisang goroho	101
4.10	Grafik jaring laba-laba aroma	102
4.11	Grafik laba-laba Kerenyahan Setelah Diberi Bahan <i>Filling</i>	103
4.12	Grafik laba-laba Kerapuhan Setelah Diberi Bahan <i>Filling</i>	104
4.13	Hasil Uji Karakteristik Kimia Kadar Lemak	105
4.14	Hasil Uji Karakteristik Kimia Kadar Protein	106
4.15	Hasil Uji Karakteristik Kimia Kadar Karbohidrat	107
4.16	Hasil Uji Karakteristik Kimia Kadar Air	108
4.17	Hasil Uji Karakteristik Kimia Kadar Abu	109

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penilaian Uji Validasi	128
Lampiran 2	Hasil Uji Validasi Substitusi Tepung Pisang Goroho Terhadap <i>Tartlet 20%</i>	133
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi Substitusi Tepung Pisang Goroho Terhadap <i>Tartlet 25%</i>	135
Lampiran 4	Hasil Uji Validasi Substitusi Tepung Pisang Goroho Terhadap <i>Tartlet 30%</i>	137
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Uji Organolektik dengan uji Qda (Aspek 1: <i>tartlet</i> tanpa <i>filling</i>)	139
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Uji Organolektik dengan uji Qda (Aspek 2: <i>tartlet</i> dengan <i>filling</i>)	142
Lampiran 7	Bukti Uji Proksimat	144
Lampiran 8	Bahan-bahan Pembuatan <i>Tartlet Klapertart</i>	148
Lampiran 9	Proses Pembuatan <i>Tartlet Klapertart</i>	149
Lampiran 10	Dokumentasi Panelis	152
Lampiran 11	<i>Curriculum Vitae</i> Panelis Terbatas	153
Lampiran 12	Daftar Riwayat Hidup	158