

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN SARI SAYURAN KALE,
SAYURAN KAILAN, DAN SAYURAN SAWI HIJAU PADA
PEMBUATAN BAKPAO TERHADAP KUALITAS FISIK
DAN SENSORIS**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**SAVINA PUTRI WAHYUDI
1514618041**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Sari Sayuran Kale, Sayuran Kailan, dan Sayuran Sawi Hijau pada Pembuatan Bakpao Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris

Penyusun : Savina Putri Wahyudi

NIM : 1514618041

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP. 197409142001121001



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198411022014042002

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Sari Sayuran Kale, Sayuran Kailan, dan Sayuran Sawi Hijau pada Pembuatan Bakpao Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris

Penyusun : Savina Putri Wahyudi

NIM : 1514618041

Tanggal Ujian : 18 Juli 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP. 197409142001121001

Pembimbing II,



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198411022014042002

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



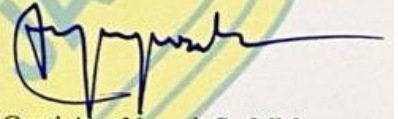
Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji I,



Dr. Guspri Dewi Artanti, M.Si.
NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji II,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM.
NIP. 196007231986022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd., 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 di kemudian 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, 18 Juli 2024

Yang membuat,



Savina Putri Wahyudi

No.Reg. 1514618041



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 : Savina Putri Wahyudi
NIM : 1514618041
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : putri200014@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:

Pengaruh Penggunaan Sari Sayuran Kale, Sayuran Kailan, dan Sayuran Sawi Hijau pada Pembuatan Bakpao Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasinya 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, 18 Juli 2024

Penulis,

(Savina Putri Wahyudi)

No.Reg. 1514618041

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya, sehingga atas ridhanya dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Adapun judul dari skripsi ini adalah **“Pengaruh Penggunaan Sari Sayuran Kale, Sayuran Kailan, dan Sayuran Sawi Hijau pada Pembuatan Bakpao Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris”**. Skripsi ini disusun untuk melengkapi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta.

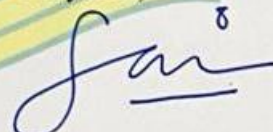
Penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan pada penulisan skripsi ini. Ucapan terima kasih ini penulis tujukan untuk:

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes. selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2018.
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc. dan Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan memberi saran kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
4. Seluruh staf Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh staf Tata Usaha dan Laboratorium Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada orangtua tercinta Zainal Tri Wahyudi, Gigin Ginanjar, Wirdah, keluarga, dan teman-teman yang telah memberikan saran dan dukungan penuh pada penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, maka penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan baik dari isi maupun tulisan. Penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Jakarta, 18 Juli 2024
Penyusun,



Savina Putri Wahyudi
No.Reg. 1514618041

**PENGARUH PENGGUNAAN SARI SAYURAN KALE, SAYURAN
KAILAN, DAN SAYURAN SAWI HIJAU PADA PEMBUATAN
BAKPAO TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIS**

Savina Putri Wahyudi

Pembimbing: Dr. Cucu Cahyana, M. Sc. dan Dr. Annis Kandriasari, M. Pd.

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini ialah untuk menganalisis pengaruh penggunaan sari sayuran kale, sayuran kailan, dan sayuran sawi hijau pada pembuatan bakpao terhadap kualitas fisik dan sensoris. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan tiga jenis jenis, yaitu bakpao penggunaan sari sayuran kale, sayuran kailan, dan sayuran sawi hijau. Uji validasi organoleptik kepada lima dosen Prodi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta menunjukkan penggunaan sari sayuran kale dan sayuran sawi hijau pada bakpao lebih unggul di semua aspek. Uji kualitas fisik dilakukan dengan pengukuran volume dan tinggi menggunakan uji Anova yang menunjukkan terdapat pengaruh penggunaan sari sayuran hijau terhadap kualitas fisik volume bakpao sehingga perlu adanya uji lanjutan, yaitu uji *Duncan* dengan hasil bakpao penggunaan sari sayuran kale memiliki perbedaan nyata sedangkan kualitas fisik tinggi bakpao menunjukkan tidak terdapat pengaruh penggunaan sari sayuran. Uji Kualitas sensoris dilakukan menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dengan pengambilan data menggunakan uji mutu hedonik kepada 45 panelis agak terlatih dengan hasil tidak terdapat pengaruh penggunaan sari sayuran kale, sari sayuran kailan, dan sari sayuran sawi hijau pada pembuatan bakpao pada semua aspek kecuali pada aspek warna remah. Hasil uji *Tuckey's* menunjukkan bakpao penggunaan sari sayuran kailan memiliki kualitas baik pada aspek warna remah. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka produk yang direkomendasikan adalah bakpao menggunakan sari sayuran kailan.

Kata kunci: Bakpao, sari sayuran hijau, kualitas fisik, kualitas sensoris

**THE EFFECT OF USING KALE VEGETABLE EXTRACTS, KAILAN
VEGETABLES, AND MUSTARD GREENS VEGETABLES IN
BAKPAO MAKING ON THE PHYSICAL AND SENSORY
QUALITY**

Savina Putri Wahyudi

Advisor: Dr. Cucu Cahyana, M. Sc. dan Dr. Annis Kandriasari, M. Pd.

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the effects of using kale, kailan, and green mustard extracts in making bakpao on their physical and sensory quality. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory of Vocational Culinary Art Study Program, State University of Jakarta. The method employed in this study was experimental, with three types treatments: bakpao using kale extract, kailan extract, and green mustard extract. The Organoleptic validity tests to five lecturers from the Vocational Culinary Art Study Program, State University of Jakarta, showed that bakpao using kale and green mustard extracts performed better in all aspects. Physical quality tests were conducted by measuring volume and height using Anova tests, which showed that there was an effect of using green vegetable juice on the physical quality of bakpao volume, necessitating further tests, specifically Duncan's test. The results indicated that bakpao made with kale juice showed significant differences, while the physical quality of bakpao height showed no effect from using vegetable juice. Sensory quality tests were conducted using Kruskal-Wallis tests, with data collection through hedonic tests on 45 semi-trained panelists. The results showed no effect from using kale juice, kailan juice, or green mustard juice in the making of bakpao on all aspects except for the crumb color aspect. Tuckey's test results showed that bakpao made with kailan juice had good quality in the crumb color aspect. Based on these research results, the recommended product is bakpao made with kailan vegetable juice.

Keywords: *Bakpao, green vegetable juice, physical quality, sensory quality*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Fisik	7
2.1.2 Kualitas Sensoris	8
2.1.3 Bakpao	14
2.1.4 Sari Sayuran Hijau	35
2.1.5 Bakpao dengan Penggunaan Sari Sayuran Hijau	43
2.2 Penelitian yang Relevan	44
2.3 Kerangka Pemikiran	46
2.4 Hipotesis Penelitian	47
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	48
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	48
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	48
3.3 Definisi Operasional	48
3.3.1 Bakpao dengan Penggunaan Sari Sayuran Hijau	49
3.3.2 Sari Sayuran Hijau	49
3.3.3 Kualitas Fisik	49
3.3.4 Kualitas Sensoris	49
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	52
3.4.1 Metode Penelitian	52
3.4.2 Rancangan Penelitian	53
3.4.3 Prosedur Penelitian	54
3.4.4 Penelitian Lanjutan	61
3.5 Instrumen Penelitian	68

3.5.1	Penilaian Subjektif.....	68
3.5.2	Penilaian Objektif.....	75
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	76
3.7	Teknik Analisis Data.....	76
3.7.1	Uji Kualitas Fisik.....	76
3.7.2	Uji Kualitas Sensoris.....	77
3.8	Hipotesis Statistik.....	78
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		80
4.1	Deskripsi Data.....	80
4.1.1	Hasil Uji Validasi.....	80
4.1.2	Hasil Uji Sensoris.....	91
4.1.3	Hasil Uji Fisik.....	108
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	112
4.2.1	Hasil Uji Sensoris.....	112
4.2.2	Hasil Uji Fisik.....	116
4.3	Kelemahan Penelitian.....	116
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		117
5.1	Kesimpulan.....	117
5.2	Saran.....	118
DAFTAR PUSTAKA.....		119
LAMPIRAN.....		122
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....		167

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Rata-Rata Telur	26
2.2	Kandungan Gizi Sayuran Kale per 100 Gram yang Dapat Dimakan	37
2.3	Kandungan Gizi Sayuran Kailan per 100 Gram yang Dapat Dimakan	39
2.4	Kandungan Gizi Sayuran Sawi Hijau per 100 Gram yang Dapat Dimakan	40
3.1	Rancangan Penelitian	54
3.2	Alat-alat yang digunakan pada pembuatan bakpao	55
3.3	Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan bakpao	57
3.4	Uji Coba 1 Produk Kontrol	58
3.5	Uji Coba 2 Produk Kontrol	59
3.6	Uji Coba 3 Produk Kontrol	60
3.7	Uji Coba 1 Sari Sayuran Hijau	62
3.8	Uji Coba 2 Sari Sayuran Hijau	63
3.9	Uji Coba 3 Sari Sayuran Hijau	64
3.10	Uji Coba Bakpao Sari Sayuran Kale	65
3.11	Uji Coba Bakpao Sari Sayuran Kailan	66
3.12	Uji Coba Bakpao Sari Sayuran Sawi Hijau	67
3.13	Instrumen Uji Validasi	68
3.14	Instrumen Penilaian Bakpao Sari Sayuran Kale	70
3.15	Instrumen Penilaian Bakpao Sari Sayuran Kailan	72
3.16	Instrumen Penilaian Bakpao Sari Sayuran Sawi Hijau	74
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Volume	80
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit	81
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Karakter Permukaan Kulit	82
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Karakter Kulit	83
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Bentuk	84
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Bakpao	85
4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Sayuran Hijau	86
4.8	Hasil Uji Validasi Aspek Pori-Pori Remah	87
4.9	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Remah	88
4.10	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	89
4.11	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Remah	90
4.12	Hasil Uji Validasi Aspek Kualitas Pengunyahan	91
4.13	Hasil Uji Sensoris Aspek Volume	92
4.14	Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume	93
4.15	Hasil Uji Sensoris Aspek Warna Kulit	93
4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit	94
4.17	Hasil Uji Sensoris Aspek Karakter Permukaan Kulit	95
4.18	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakter Permukaan Kulit	96
4.19	Hasil Uji Sensoris Aspek Karakter Kulit	96
4.20	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakter Kulit	97
4.21	Hasil Uji Sensoris Aspek Bentuk	97

4.22	Hasil Uji Hipotesis Aspek Bentuk	98
4.23	Hasil Uji Sensoris Aspek Aroma Bakpao	99
4.24	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Bakpao	100
4.25	Hasil Uji Sensoris Aspek Aroma Sayuran Hijau	100
4.26	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Sayuran Hijau	101
4.27	Hasil Uji Sensoris Aspek Pori-Pori Remah	102
4.28	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-Pori Remah	103
4.29	Hasil Uji Sensoris Aspek Warna Remah	103
4.30	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah	104
4.31	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Warna Remah	104
4.32	Hasil Uji Sensoris Aspek Rasa	105
4.33	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	105
4.34	Hasil Uji Sensoris Aspek Tekstur Remah	106
4.35	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Remah	107
4.36	Hasil Uji Sensoris Aspek Kualitas Pengunyahan	107
4.37	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan	108
4.38	Hasil Uji Fisik Volume Bakpao	108
4.39	Hasil Uji Fisik Tinggi Bakpao	109
4.40	Hasil Perhitungan Anova <i>Single Factor</i> Aspek Volume	110
4.41	Hasil Uji <i>Duncan</i> Pengukuran Volume Bakpao	110
4.42	Hasil Perhitungan Anova <i>Single Factor</i> Aspek Tinggi	111



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Pori-Pori Bakpao pada Aspek Internal	9
2.2	Warna Bakpao pada Aspek Eksternal dan Internal	11
2.3	Karakter Permukaan Kulit Bakpao pada Aspek Eksternal	11
2.4	Bentuk Bakpao pada Aspek Eksternal	12
2.5	Bakpao	14
2.6	Bakpao Shaobao	15
2.7	Bakpao Naihuangbao	16
2.8	Bakpao Kaya-baozi	16
2.9	Bakpao Xialongbao	16
2.10	Bakpao Doushabao	17
2.11	Bakpao Shengjian Mantao	17
2.12	Bagan Alur Pembuatan Bakpao	34
2.13	Tanaman Kale <i>Brassica oleracea L. var acephala</i>	37
2.14	Tanaman Kailan <i>Brassica oleraceae var. Acephala</i>	38
2.15	Tanaman Sawi Hijau <i>Brassica juncea L.</i>	40
2.16	Bagan Alur Pembuatan Sari Sayuran Kale, Sayuran Kailan, dan Sayuran Sawi Hijau	43
3.1	Jenis-Jenis Sayuran Hijau yang digunakan	61
4.1	Diagram Pengukuran Volume Bakpao	109
4.2	Diagram Pengukuran Tinggi Bakpao	111

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Instrumen Penilaian Uji Validasi	123
Lampiran 2.	Instrumen Penilaian Uji Sensoris	126
Lampiran 3.	Hasil Validasi Panelis Ahli	129
Lampiran 4.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Volume	130
Lampiran 5.	Hasil Uji Hipotesis Volume	131
Lampiran 6.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Warna Kulit	132
Lampiran 7.	Hasil Uji Hipotesis Warna Kulit	133
Lampiran 8.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Karakter Permukaan Kulit	134
Lampiran 9.	Hasil Uji Hipotesis Karakter Permukaan Kulit	135
Lampiran 10.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Karakter Kulit	136
Lampiran 11.	Hasil Uji Hipotesis Karakter Kulit	137
Lampiran 12.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Bentuk	138
Lampiran 13.	Hasil Uji Hipotesis Bentuk	139
Lampiran 14.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Aroma Bakpao	140
Lampiran 15.	Hasil Uji Hipotesis Aroma Bakpao	141
Lampiran 16.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Aroma Sayuran Hijau	142
Lampiran 17.	Hasil Uji Hipotesis Aroma Sayuran Hijau	143
Lampiran 18.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Pori-Pori Remah	144
Lampiran 19.	Hasil Uji Hipotesis Pori-Pori Remah	145
Lampiran 20.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Warna Remah	146
Lampiran 21.	Hasil Uji Hipotesis Warna Remah	147
Lampiran 22.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Rasa	149
Lampiran 23.	Hasil Uji Hipotesis Rasa	150
Lampiran 24.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Tekstur Remah	151
Lampiran 25.	Hasil Uji Hipotesis Tekstur Remah	152
Lampiran 26.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan pada Aspek Kualitas Pengunyahan	153
Lampiran 27.	Hasil Uji Hipotesis Kualitas Pengunyahan	154
Lampiran 28.	Tabel Distribusi X^2	155
Lampiran 29.	Hasil Uji Kualitas Fisik Volume Bakpao	156
Lampiran 30.	Hasil Uji Kualitas Fisik Tinggi Bakpao	157
Lampiran 31.	Tabel F	158
Lampiran 32.	Pembuatan Sari Sayuran Hijau	159
Lampiran 33.	Dokumentasi Pengambilan Data	161
Lampiran 34.	Pengambilan Data Uji Fisik	162
Lampiran 35.	Desain Label Kemasan Bakpao	166