

## PELATIHAN PENGOLAHAN *SE'I* DAN KERUPUK KULIT BABI BAGI ANGGOTA DARMA WANITA WILAYAH KABUPATEN MALAKA

**Gemini E.M. Malelak\***, **Elisabeth M Botha\***, **Gusti A.Y. Lestari\***, **Maria R. Deno Ratu\***,  
**I Gusti N. Jelantik\***

\* Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana

e-mail: geminimalelak@staf.undana.ac.id

### ABSTRAK

Tujuan dari pelatihan ini adalah memperkenalkan produk olahan daging babi yaitu *se'i* dan kerupuk kulit babi untuk memotivasi peternak memulai usaha pengolahan daging babi, mampu berinovasi dan terdorong untuk memulai usaha kuliner yang mempunyai peluang besar untuk dikembangkan di Kabupaten Malaka. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan dan demonstrasi. Kegiatan pendampingan dan evaluasi oleh pengurus DPW Kabupaten Malaka yang selalu berkomunikasi dengan nara sumber dari UNDANA sehingga hubungan kerja sama antara 2 belah pihak terus berjalan. Kegiatan penyuluhan dimulai dengan tanya jawab/ diskusi tentang kerjasama antar anggota kelompok dan bagaimana cara menghitung keuntung usaha. Beberapa hal yang didapati dari pelatihan ini adalah untuk pengolahan *se'i* perlu menggunakan daging babi dengan kandungan lemak yang rendah sehingga akan menghasilkan rendemen yang tinggi. Dalam pelatihan ini jenis rendemen *se'i* sebesar  $\pm 54\%$  dengan proporsi lemak sekitar  $\pm 25\%$ . Proporsi lemak ini cukup tinggi dan dapat mempengaruhi harga jual *se'i*. Dalam pengolahan kerupuk kulit hal-hal yang perlu diperhatikan adalah; ketebalan lemak pada kulit, penjemuran kulit, proses ungkep dan penggorengan karena akan mempengaruhi daya kembang, rasa gurih dan kerenyahan kerupuk. Hasil pelatihan ini dapat disimpulkan bahwa pengetahuan peserta tentang pengolahan *se'i* babi dan kerupuk kulit babi rata-rata meningkat sebesar  $\pm 84\%$ . Rendemen daging *se'i* yang didapat adalah  $\pm 54\%$  dan rendemen *se'i* kulit  $\pm 25\%$ .

**Kata Kunci:** pelatihan, *se'i* babi, kerupuk kulit babi

## PENDAHULUAN

Kabupaten Malaka dulunya merupakan bagian dari Kabupaten Belu. Pada Desember 2012, Malaka resmi menjadi Kabupaten sendiri. Kabupaten Malaka berbatasan dengan Kabupaten Belu pada bagian Utara, pada bagian selatan berbatasan dengan Kabupaten Timor Tengah Selatan dan Kabupaten Timor Tengah Utara, pada bagian Timur berbatasan dengan Timor Leste (Kabupaten Covalima) sedangkan pada bagian Selatan berbatasan dengan Laut Timor. Masyarakat Malaka sebagian besar mengandalkan hidupnya dari bertani, beternak dan nelayan. Jenis ternak yang lasim dipelihara masyarakat di Kabupaten Malaka adalah ternak babi 87.10.000 ekor, sapi 66.401.000 ekor dan kambing 11.254.000 (Malaka dalam Angka, 2015). Semua usaha peternakan masih merupakan usaha peternakan rakyat tradisional yang belum berorientasi komersial.

Salah satu tujuan pemeliharaan ternak adalah menghasilkan bahan baku (daging segar) atau daging olahan seperti abon, dendeng, bakso atau *se'i*. Kegiatan pengolahan hasil ternak merupakan suatu kegiatan yang dilakukan dengan tujuan menghasilkan produk yang bervariasi dalam bentuk fisik dan mempunyai citarasa yang berbeda. Khusus untuk daging babi, terdapat beberapa jenis olahan babi yang lasim dijual seperti bakso, babi rica, *se,i* babi taro dan kerupuk kulit babi. *Se'i* babi populer diseluruh daratan Pulau Timor termasuk di Kabupaten Malaka, namun hanya terdapat satu tempat penjualan *se'i* di Kabupaten ini. Hal ini disebabkan Malaka merupakan Kabupaten yang baru terbentuk, sehingga masih dalam pembenahan perekonomiannya. Alasan lainnya adalah karena pengetahuan tentang pengolahan *se'i* belum diketahui dan dipahami dengan baik, sehingga masyarakat belum pernah mencoba untuk mengolah *se'i*. Sedangkan kerupuk kulit babi merupakan produk olahan yang baru karena masyarakat Timor tidak terlalu mengenal jenis produk ini, disamping itu proses pengolahannya juga agak rumit.

Dalam pengolahan *se'i* babi, kulit dipisahkan dari daging, dan dapat diolah menjadi *se'i* kulit. Namun harga jual *se'i* kulit lebih murah dibanding *se'i* daging. Namun, jika kulit babi

tersebut diolah menjadi kerupuk kulit, nilai jualnya relatif hampir sama dengan harga jual *se'i* babi.

### **Tujuan Pelatihan**

Tujuan dari pelatihan ini adalah:

1. Memperkenalkan tehnik pengolahan produk olahan daging babi yaitu *se'i* dan kerupuk kulit babi.
2. Memotivasi peternak memulai usaha pengolahan daging babi dan kemudian akan terdorong untuk memulai usaha kuliner yang mempunyai peluang besar untuk dikembangkan di Kabupaten Malaka.
3. Dengan berkembangnya usaha pengolahan hasil ternak dapat menyediakan variasi menu kuliner bagi pendatang di Kabupaten ini sehingga dapat mendukung sektor pariwisata.

### **Sasaran Pelatihan**

Adapun sasaran utama dari kegiatan pelatihan ini adalah kelompok perempuan yang tergabung sebagai Kelompok Darma Wanita lingkungan Pemda Malaka. Remaja putri (sedang sekolah atau yg tidak lagi bersekolah) yang berkeinginan melakukan usaha mandiri.

### **Luaran yang diharapkan**

Adapun luaran yang ditargetkan dalam pelatihan ini adalah:

1. Adanya tenaga terampil dalam mengolah *se'i* dan kerupuk kulit.
2. Terbentuknya kelompok usaha kuliner yang memproduksi hasil olahan ternak secara komersial.
3. Adanya produk *se'i* dan kerupuk kulit pangan yang sehat dan terjamin keamanannya bagi konsumen.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Lokasi dan Peserta Pelatihan**

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Kecamatan Kobalima, Desa Litamali. Jumlah peserta sebanyak 30 peserta yang terdiri dari 12 anggota Dharma Wanita, 12 remaja putri dan 6 peserta kaum bapak. Hadirnya peserta kaum bapak, yang merupakan suami dari kaum ibu peserta, memberi nilai positif bagi kegiatan ini, karena kaum bapak dapat menjadi motivator untuk memulai suatu usaha keluarga yang komersil, guna meningkatkan ekonomi keluarga. Pelatihan ini didahului oleh kegiatan penyuluhan dan dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan, yang dilakukan oleh Dosen Fakultas Peternakan (FAPET), Universitas Nusa Cendana (UNDANA).

Kegiatan pendampingan dan evaluasi dilakukan 2 minggu setelah kegiatan. Khusus untuk kegiatan pendampingan dilakukan oleh pengurus DPW Kabupaten Malaka yang selalu berkomunikasi dengan narasumber dari UNDANA sehingga hubungan kerja sama antara 2 belah pihak terus berjalan.

### **Penyuluhan**

Metode penyuluhan yang digunakan adalah muka ke muka (*face to face communication*) dimana nara sumber langsung memberi ceramah kepada peserta. Media yang digunakan adalah berupa obyek fisik/benda nyata. Media ini digunakan agar terjadi komunikasi secara langsung antar narasumber dan peserta selama kegiatan berlangsung.

Kegiatan penyuluhan dimulai dengan mengadakan pre-test untuk mengetahui pengetahuan awal peserta. Peserta diberi beberapa pertanyaan yang berhubungan dengan pengolahan *se'i* dan kerupuk kulit babi seperti: pemilihan daging untuk tujuan olahan, tujuan pemberian berbagai bumbu, penggunaan saltpeter dalam pengolahan *se'i*, langkah-langkah pengolahan *se'i* dan kerupuk kulit serta manfaat fungsi pengemasan. Materi lainnya yang disuluhkan adalah tentang dinamika kelompok dan pembukuan sederhana untuk menghitung pengeluaran dan pemasukan.

Setelah hasil pre-test diketahui, dilanjutkan dengan penyuluhan dengan memberi tekanan kepada hal-hal yang belum dipahami secara benar oleh peserta seperti aturan penggunaan saltpeter dalam pengolahan *se'i*, prosedur pengolahan *se'i* dan kerupuk, serta fungsi pemberian kemasan untuk produk pangan.

### **Pelatihan**

Kegiatan pelatihan difokuskan pada proses pengolahan dimana dilakukan kegiatan praktikum sambil tanya jawab tentang berbagai hal yang berhubungan dengan pengolahan *se'i* dan kerupuk kulit babi. Faktor terpenting dalam pengolahan pangan adalah pemilihan bahan baku. Bahan baku adalah salah satu unsur penting untuk melancarkan kegiatan produksi (Puspika dan Anita, 2013).

Dalam pengolahan *se'i* daging dan kerupuk kulit babi perlu diperhatikan beberapa hal seperti: umur ternak (muda, tua), pemilihan jenis ternak babi, kampung, babi banpres atau babi hibrid, pemilihan daging (bagian paha belakang, punggung atau paha depan), penggunaan kayu untuk pengasapan (sebaiknya jenis kayu yang keras seperti kusambi, bidara, jambu biji) serta penggunaan bahan tambahan/ bumbu.

Ternak Babi yang hendak diambil dagingnya untuk pengolahan *se'i* sebaiknya ternak yang masih muda (*fase grower*) sehingga tidak banyak kandungan lemak dan daging lebih empuk. Jenis ternak sebaiknya babi hibrid karena kandungan lemaknya rendah, dan daging diambil dari bagian paha atau punggung. Karena di pasar umumnya daging yang dijual kurang diketahui umur potongnya, maka indikator yang dipakai adalah warna daging. Warna daging babi muda lebih cerah dibanding babi tua, dengan keadaan lemak subkutan yang agak lembut.

Prosedur pengolahan *se'i* adalah sebagai berikut: daging babi dipisahkan dari kulit dan lemak, dicuci bersih, diiris memanjang seperti tali (*lalolak*) kemudian diberi bumbu seperti garam, merica dan perasan jeruk nipis. Daging kemudian didiamkan selama  $\pm 4$  jam. Kemudian di asapi menggunakan kayu kusambi (*Schleichera oleosa*). Pada saat pengasapan permukaan daging ditutupi dengan daun kusambi. Setelah matang, *se'i* didinginkan, kemudian dikemas

Daging yang diambil sebaiknya dipisahkan dari kulit karena pada saat pengasapan kulit dan daging mencapai tingkat kematangan dalam waktu yang berbeda. Disamping itu kulit mengandung lebih banyak lemak sehingga pada saat pemeraman akan mengalami perubahan aroma yang lebih cepat dibanding daging. Kulit yang tidak digunakan untuk pengolahan *se'i* dapat digunakan untuk membuat kerupuk kulit.

Kerupuk termasuk makanan ringan yang diolah dari adonan tepung tapioka dicampur ahan perasa seperti udang atau ikan. Sedangkan kerupuk kulit dikenal dengan nama kerupuk rambak. Rambak dibuat dengan menggunakan kulit ternak seperti kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan tanpa penambahan tepung tapioka (Amertaningtyas, 2011).

Prosedur pengolahan kerupuk kulit adalah sebagai berikut: kulit dicuci bersih dan bersihkan dari bulu-bulu kemudian direbus sampai empuk. Selanjutnya kulit diiris dengan ukuran 2x 3 cm dan dijemur sampai kering. Kulit selanjutnya diungkep dengan cara minyak goreng dipanaskan tapi tidak sampai mendidih ( $\pm 80$  °C). Masukkan irisan kulit sambil dibalik-balik. Jika telah terbentuk gelembung-gelembung kecil pada kulit, angkat dan tiriskan. Panaskan minyak sampai mendidih, kemudian goreng kerupuk sampai mengembang.

Salah satu faktor yang perlu diperhatikan dalam pengolahan kerupuk kulit adalah pembersihan bulu (*scalding*), sehingga kulit benar-benar bersih atau bebas dari bulu. Penggunaan bumbu atau bahan tambahan dalam pengolahan kerupuk kulit babi dapat ditambahkan ketumbar atau bumbu lainnya yang bersifat menetralkan bau lemak dan pada saat pengasapan dapat memberi aroma pada kerupuk tersebut.

Prosedur pengolahan kerupuk kulit adalah sebagai berikut: kulit dicuci bersih dan bersihkan dari bulu-bulu kemudian direbus sampai empuk. Selanjutnya kulit diiris dengan ukuran 2x 3 cm dan dijemur sampai kering. Kulit selanjutnya diungkep dengan cara minyak goreng dipanaskan tapi tidak sampai mendidih ( $\pm 80$  °C). Masukkan irisan kulit sambil dibalik-balik. Jika telah terbentuk gelembung-gelembung kecil pada kulit, angkat dan tiriskan. Panaskan minyak sampai mendidih, kemudian goreng kerupuk sampai mengembang, angkat, tiriskan dan dikemas.

Untuk mengetahui adanya peningkatan pengetahuan dari peserta , setelah selesai kegiatan pelatihan dilakukan *post-test*. Kegiatan *post-test* ini menggunakan soal yang sama pada saat *pre-test*.

## HASIL KEGIATAN

### 1. Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan diikuti oleh semua peserta (30 orang) (Gambar 1). Peserta berpartisipasi aktif, ditandai dengan tanya jawab/diskusi selama proses penyuluhan terutama tentang kerjasama antar anggota kelompok dan bagaimana cara menghitung keuntungan dan dengan pembagian keuntungan diantara anggota kelompok. Pembagian keuntungan merupakan hal yang sensitif dan dapat mempengaruhi keberlangsungan aktivitas dari suatu kelompok. Oleh karena itu dalam satu kelompok harus ada pembagian tugas yang jelas dengan rician hak dan kewajiban dari setiap anggota, Untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut peserta telah diberi materi tentang dinamika kelompok dan pembukuan sederhana.

Penyediaan peralatan seperti mesin–mesin pengolahan yang terbilang mahal oleh Unit DPW merupakan satu solusi yang dapat menunjang keberlangsungan proses produksi, namun harus disertai dengan aturan–aturan penggunaan yang disepakati bersama. Melalui kerjasama antara anggota kelompok yang baik dan disertai ketersediaan alat yang memadai, terbuka peluang bagi anggota kelompok untuk berinovasi dengan menggunakan peralatan-peralatan yang tersedia.



Gambar 1. Nara sumber (duduk) dan peserta anggota DPW Kabupaten Malaka (berdiri)



Gambar 2. Nara sumber (duduk) dan peserta remaja putri (berdiri)

Dalam proses berusaha, sebaiknya kelompok usaha ataupun calon kelompok usaha juga menjadi sasaran dari penyuluh pertanian yang bertugas di Kabupaten Malaka, sehingga petugas penyuluh dapat memberi informasi-informasi tentang program-program pemerintah yang berhubungan dengan Usaha Kecil Menengah (UKM) yang dapat mendukung terbentuknya usaha baru maupun mendorong majunya usaha rumah tangga yang telah terbentuk. Penyuluh pertanian berfungsi sebagai jembatan dan sekaligus penghantar inovasi teknologi (Siata, 2016).

## 2. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan *se'i* adalah pemilihan bahan baku dalam hal ini daging segar yang berkualitas baik seperti kandungan lemak yang tidak terlalu banyak dan daging yang segar. Proporsi lemak ini cukup tinggi dan dapat mempengaruhi berat *se'i* yang dihasilkan yang berdampak pada harga jual *se'i*.

Dalam pelatihan ini jenis daging yang digunakan adalah daging babi banpres dengan kandungan lemak subkutan cukup tinggi. Banyaknya lemak yang terkandung di daging dapat menyebabkan nyala bara yang tidak stabil karena pengaruh melelehnya lemak dari kulit pada saat pengasapan. Untuk mencegah hal tersebut dan agar lemak tidak terbuang, maka lemak dan kulit diasapi, namun tempat pengasapannya terpisah dengan pengasapan daging (Gambar 2). Rendemen daging *se'i* adalah  $\pm 54\%$  dan sedangkan rendemen *se'i* kulit  $\pm 25\%$ .

Pada pelatihan ini peserta untuk pertamakalinya mengetahui bahwa kulit dapat dijadikan kerupuk. Peserta cukup antusias untuk mengembangkan produk ini sebagai usaha, namun perlu dicobakan secara berulang kali agar lebih terampil. Respons dari peserta ini terbukti dari hasil test yang dilakukan. Pertanyaan-pertanyaan yang berhubungan dengan kerupuk kulit  $\pm 98\%$  dijawab dengan benar pada saat post-test dibanding pre-test  $\pm 5\%$ , sedangkan untuk *se'i* babi  $\pm 100\%$  dijawab dengan benar pada saat post-test dibanding pre-test  $\pm 25\%$ .

Pada akhir kegiatan pelatihan peserta diminta menghitung jumlah pengeluaran untuk *se'i* dan kerupuk kulit, penimbangan *se'i* dan kerupuk dan menentukan harga jual. Harga jual ditetapkan sam dengan harga jual normal di pasaran. Dari kegiatan tersebut bisa dihitung berapa besar keuntungan yang akan diperoleh. Kegiatan ini dicatat di pembukuan sederhana yang akan dijadikan contoh pada kegiatan mandiri kelompok ini.

Pembagian kerja yang meliputi : penyediaan bahan dan alat, proses pengolahan, pemasaran dapat dikerjakan dengan membagi tugas diantara anggota kelompok secara bergilir. Sedangkan pembagian keuntungan dilakukan pada jangka waktu tertentu, misalnya tiap 2 kali proses produksi.



Gambar 2. Proses pengasapan *se'i*

Dengan pelatihan ini peserta dapat menentukan pilihan jenis ternak yang akan dipilih dan yang paling baik untuk pengolahan *se'i* adalah ternak babi hibrid karena kandungan lemak subkutan

sedikit dan proporsi daging terhadap lemak tinggi, sehingga menghasilkan rendeman yang tinggi. Umur potong ternak babi terbaik adalah pada umur 331-360 hari dengan tebal lemak punggung 5,00+0,22 cm. (Aritonang dkk, 2011).

Kulit babi yang diolah menjadi *se'i* yang bergabung dengan daging, dapat mempengaruhi harga jual *se'i* tersebut, karena kulit babi juga tekat bersama lemak dan kulit babi lebih keras dibanding daging atau lemak. Pada beberapa industri rumah tangga *se'i* babi, kulit dijadikan hasil sampingan dan di jual dengan harga Rp. 10.000/Kg atau hanya seharga 12,5% dari harga daging babi. Ini merupakan peluang yang dapat dilakukan untuk pengolahan kulit babi menjadi kulit babi yang mempunyai nilai jual lebih tinggi. Dalam pelatihan ini 1 kg kulit babi segar menghasilkan 200-300 g kerupuk kulit.

Pada pelatihan ini pengolahan kerupuk kulit babi, merupakan produk yang baru diketahui, sedangkan di Pulau Bali produk kerupuk kulit babi ini sudah lazim di dunia kuliner dengan harga jual yang hampir sama dengan harga jual *se'i* babi di Pulau Timor. Oleh karena itu jenis olahan ini memiliki peluang yang baik untuk dikembangkan.

Pada umumnya kulit babi memiliki kandungan lemak yang lebih tebal dibanding kulit sapi, kerbau atau kulit ternak lainnya. Oleh karena itu pada saat digunakan sebagai bahan baku kerupuk perlu ditentukan tebalnya lemak yang terkandung pada krupuk serta ukuran irisan kulit karena berhubungan dengan lama penjemuran dan daya kembang pada saat digoreng. Perlu dilakukan penelitian tentang hal ini.



A



B



C



D

Gambar 3. Irisan kulit sebelum dijemur (A dan Bs), kerupuk setelah digoreng (C dan D)

Setelah perebusan kulit dijemur sampai kering. Kulit yang telah kering adalah kulit yang berbunyi garing pada saat di tampi. Kulit yang belum kering, kurang mengembang pada saat penggorengan dan kurang renyah (Nadia, 2005). Selanjutnya kulit diungkep dengan api kecil, potongan kulit harus terendam sempurna dalam minyak selama proses unkep dan proses unkep selesai apabila telah terbentuk gelembung-gelembung kecil pada permukaan kulit. Setelah proses unkep, potongan kulit boleh disimpan dan digoreng pada saat diperlukan atau bisa digoreng sesaat setelah proses unkep selesai. Penggorengan harus menggunakan minyak panas sehingga kerupuk mengembang dengan sempurna.



Gambar 4. Uji organoleptik se'i babi dan kerupuk kulit hasil pelatihan

Kerupuk memiliki warna kuning kecokelatan beraroma khas yang dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan, memiliki rasa gurih, bertekstur renyah, volume mengembang dan memiliki penampakan yang menarik (SNI 01-2713-1992). Hasil pelatihan kerupuk kulit babi agak bervariasi, hal ini disebabkan karena ukuran kulit yang tidak seragam pada saat diiris, sehingga pada saat dijemur keringnya tidak merata, namun berdasarkan uji organoleptik rasa krupuk ini gurih dan renyah (Gambar 4).

Kendala yang dihadapi dalam kegiatan ini adalah bagaimana menghasilkan hasil olahan dengan ciri yang spesifik/khusus atau berbeda dengan produk-produk lainnya yang telah ada dipasaran. Hal ini memerlukan inovasi dari produsen, dan untuk menemukan inovasi perlu banyak pengalaman dalam mengolah hasil-hasil ternak.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Kegiatan demonstrasi pengolahan *se'i* babi ini memberi nuansa baru pada peserta untuk memulai melakukannya secara komersial dengan menambahkan ciri khusus pada jenis produk yang dihasilkan. Khusus untuk produk kerupuk kulit, ketrampilan yang terus dilatih diperlukan untuk menghasilkan kerupuk kulit babi ini yang berkualitas baik, sesuai standar kerupuk; kembang, gurih dan renyah, sebelum produk ini diusahakan secara komersial.

## **Saran**

Usaha kelompok dapat dimulai dengan merangkul anggota DPW dan remaja putri yang mempunyai ketrampilan dan keinginan untuk berwirausaha dibawa binaan DPW didukung oleh penyediaan peralatan/mesin pengolahan yang diperlukan.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua Dharma Wanita Wilayah Kabupaten Malaka yang telah mengundang para penulis sebagai nara sumber dalam pelatihan ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Amertaningtyas, D. 2011. Mini review: Pengolahan kerupuk “Rambak” kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* 21 (3): 18 - 29

Aritonang, S.N, Pinem, J, Tarigan, S. 2011. Pendugaan bobot karkas, persentase karkas dan tebal lemak punggung babi Duroc jantan berdasarkan umur ternak. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 13 (2):120-124

Nadia, L. 2005. Nutrisi dan beberapa kriteria halal kerupuk kulit jangek. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, 6(2), 100 - 107

Puspika J, Anita D. 2013. Inventory control dan perencanaan persediaan bahan baku produksi roti pada pabrik roti bobo Pekanbaru. *Ekonomi* 21 (3): 1–15

Statistik Kabupaten Malaka. Mei 2015. <https://malakakab.bps.go.id/publication.html>

Siata R. 2016. Faktor-faktor yang memengaruhi petani dalam penerapan benih padi Varietas Ciherang di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu. *Sosiohumaniora*. 18(3): 240-247.

SNI.01-2713-1992 Tentang Kerupuk Ikan. [www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id). diakses 2 Februari 2019