

**DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PRODUK OLAHAN  
PANGAN TERSUBSTITUSI TEPUNG BERBASIS SUMBERDAYA  
LOKAL**

**Lutfi Aris Sasongko**

Dosen Fakultas Pertanian Universitas Wahid Hasyim

**ABSTRACT**

Consume degree of many food processed product decreased because of society purchase decreasing. In economic recovery (2002-2005), rice and corn consume decreased while sweet potato and cassava consume increased. The research was meant to know consumer acceptance on food processed product which substituted with local resource base flour, and to identify proponent and opponent in consume them.

The descriptive method was done, with purposive sampling, while selected research area was on Magelang Regent (rural area) and Semarang City (urban area). Sample research design was quota sampling method. The data collections were done with documentation, interview, questioner and product testing. The data analyze used descriptive statistic and Friedman test on significant degree ( $\alpha = 0.05$ ).

The result indicated that consumer acceptance on food processed product which substituted with local resource base flour was good. And it was the key factor of food product diversification acceleration. So it should be pushed with socialization, demonstration and exhibition. Food processed product diversification acceleration and local resource base flour development should be done to fulfill supply aspect on the market.

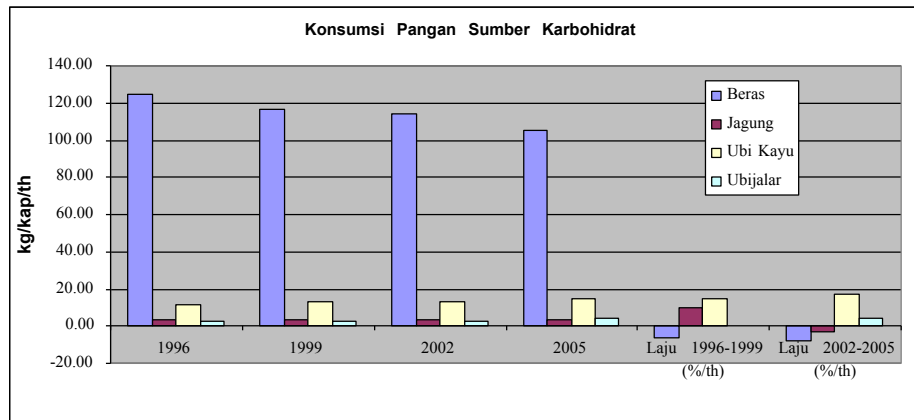
Keywords : local resource base flour, consumer acceptance

**PENDAHULUAN**

Latar Belakang

Tingkat konsumsi beberapa jenis bahan pangan menurun akibat penurunan daya beli masyarakat. Konsumsi beras menurun sekitar 6 persen, sedangkan konsumsi jagung dan ubi kayu sedikit meningkat. Pada masa pemulihan ekonomi (2002-2005), konsumsi beras dan jagung menurun, sedangkan konsumsi ubi jalar dan ubi kayu meningkat.

Peningkatan terbesar terjadi pada konsumsi ubi kayu yang mencapai 17,2 persen. (Gambar 1).



Gambar 1. Perkembangan Konsumsi Pangan Sumber Karbohidrat  
Sumber : Susenas 1996, 1999, 2002, 2005 (BPS - diolah)

Kondisi di atas menggambarkan masyarakat melakukan penyesuaian dalam strategi pemenuhan kebutuhan pangan di tingkat rumah tangga. Dengan daya beli yang menurun, masyarakat mengurangi jenis pangan yang harganya mahal dan mensubstitusinya dengan jenis pangan yang relatif murah. Konsumsi beras sebagian digantikan dengan jagung dan umbi-umbian. Sedangkan konsumsi protein hewani dikurangi.

Perkembangan menarik adalah perubahan pola konsumsi pangan pokok kelompok masyarakat berpenghasilan rendah terutama di pedesaan yang mengarah pada beras dan bahan pangan berbasis tepung terigu termasuk mie kering, mie basah dan mie instan. Perubahan ini perlu diwaspadai karena gandum adalah komoditas impor dan belum diproduksi di Indonesia sehingga arah perubahan tersebut dapat menimbulkan ketergantungan pangan pada impor yang membahayakan ketahanan pangan nasional.

Harga gandum di pasar internasional yang terus meningkat perlu mendapat perhatian yang cukup serius bagi pemerintah dan masyarakat. Kondisi ini tentu akan memberi tekanan pada kenaikan biaya produksi yang akhirnya berimplikasi pada kenaikan harga produk pangan olahan berbahan baku terigu seperti mie, roti, pasta, cake, biskuit, pastry dan aneka jajanan lainnya. Pengolahan umbi-umbian menjadi tepung adalah salah satu pilihan yang dapat dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum dan beras. Nasution (2006) mengemukakan beberapa alasan yaitu: (1) Tepung adalah produk yang

praktis dari sisi penggunaan. Dalam bentuk tepung, produk bisa langsung diproses sebagai makanan instan atau sebagai bahan baku produk pangan lain; (2) Teknologi pengolahan tepung sangat mudah dikuasai dengan biaya murah. Karena itu, para pelaku usaha skala kecil-menengah juga dapat terlibat dalam mengembangkan usaha ini; (3) Tepung mudah difortifikasi dengan nutrisi yang diperlukan; dan (4) Masyarakat telah terbiasa mengonsumsi makanan yang berasal dari tepung. Winarno (2006) menyebutkan bahwa salah satu produk yang dapat dikembangkan untuk memenuhi tuntutan gaya hidup modern yang serba cepat dan praktis adalah bahan pangan berbasis tepung-tepungan. Komposisi gizi berbagai jenis tepung dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Gizi Beberapa Jenis Tepung

Kandungan Gizi (persen)	Tepung								
	Ubi Jalar 1)	Jagung 1)	Kcg tunggak 1)	U Kayu 2)	U.Kayu terfermentasi 2)	Pisang 3)	Sorgum 4)	Beras 4)	Terigu 1)
Karbohidrat	85.26	74.27	58.99	82 – 85	87.3	86.65	80.42	86.45	85.04
Protein	5.12	16.04	27.55	1.2	1.2	3.07	10.11	9.28	13.13
Lemak	0.50	4.28	1.45	0.4 – 0.8	0.4	0.75	3.65	1.88	1.29
Abu	2.13	1.32	4.14	0.2	0.4	2.49	2.24	1.52	0.54
Serat	1.95	n.a	n.a	1.0 – 4.2	3.4	1.92	2.74	1.05	0.62

Sumber : (1). Antarlina (1994); (2) .Subagio (2007); (3). Wahyuningsih (2007) dan (4). Suarni (2001)

Dengan memanfaatkan potensi sumber bahan pangan lokal tersebut, sebenarnya Indonesia dapat menciptakan ketahanan pangan yang tangguh. Bahkan dengan potensi yang demikian besar Indonesia mestinya dapat menjadi negara lumbung pangan dunia sekaligus mampu membantu masyarakat dunia mengatasi kekurangan pangan seperti yang diramalkan oleh FAO. Badan Ketahanan Pangan beserta instansi-instansi di bawahnya telah mengidentifikasi potensi bahan pangan lokal di Indonesia yang dapat ditepungkan. Bahan tersebut antara lain berasal dari sereal (misalnya jagung dan sorgum), umbi-umbian (misalnya: uwi, ganyong, gadung, gembili, garut, sente, suweg, singkong, talas, ubi jalar, dan kentang), serta buah-buahan seperti pisang, sukun, labu dan nangka muda. Provinsi Jawa Tengah mempunyai peluang yang besar sebagai salah satu penyedia bahan baku makanan berbasis tepung lokal.

Sentra produksi ubi kayu terdapat pada hampir semua kabupaten di Jawa Tengah terutama yang berlahan kering dan hanya mengandalkan air hujan dalam sistem seperti di Pati, Banyumas, Pemalang, Purbalingga

dan Kabupaten Kebumen. Sentra ubi jalar di Kabupaten Batang, Semarang dan Kabupaten Magelang. Kentang banyak dihasilkan pada sentra-sentra daerah penanaman kentang seperti di Kabupaten Wonosobo, Banjarnegara, dan Magelang. Sedangkan pisang banyak dihasilkan pada daerah-daerah bercurah hujan sedang seperti Kabupaten Semarang, Banjarnegara, Wonosobo, Magelang dan Boyolali.

#### Perumusan Masalah

Harga terigu yang diramalkan akan terus mengalami kenaikan menjadi landasan bagi penulis untuk melakukan suatu kajian tentang pemanfaatan tepung lokal sebagai bahan baku dalam proses produksi beberapa produk pangan olahan. Pengembangan produk pangan olahan berbasis tepung lokal sebagai substitusi tepung terigu memerlukan suatu strategi yang efektif dan efisien. Dewasa ini dan dimasa yang akan datang orientasi pengembangan suatu produk telah berubah kepada orientasi pasar. Artinya permintaan konsumen menjadi faktor kuncinya. Jika dahulu strategi pengembangan produk pangan cenderung menjual apa yang dihasilkan, kini saatnya strategi tersebut diarahkan kepada memproduksi apa yang diinginkan konsumen (*demand driven*). Menurut Kotler (2005), pengembangan produk baru memerlukan pengujian konsumen. Pengujian konsumen dapat dilakukan dengan membawa konsumen ke suatu laboratorium atau memberikan sampel produk.

Berdasarkan deskripsi tersebut diatas, beberapa permasalahan yang ingin dikaji dalam penelitian ini dirumuskan dalam pertanyaan-pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk olahan pangan yang menggunakan substitusi tepung lokal ?
2. Apa saja faktor pendorong dan faktor kendala bagi konsumen dalam mengkonsumsi aneka produk olahan berbahan baku pangan lokal?

#### Tujuan dan Manfaat Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk olahan pangan yang menggunakan substitusi tepung lokal dan mengidentifikasi faktor pendorong dan faktor kendala bagi konsumen dalam mengkonsumsi aneka produk olahan berbahan baku pangan lokal. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan informasi pada para pengambil kebijakan dan pihak berkepentingan untuk mengembangkan pemanfaatan tepung lokal.

### **Bahan dan Metode**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif yaitu metode penelitian yang dirancang untuk mengumpulkan informasi tentang keadaan yang sedang terjadi. Daerah penelitian yang akan dipilih sebagai lokasi penelitian adalah Kota Semarang (daerah perkotaan) dan Kabupaten Magelang (daerah perdesaan). Pemilihan daerah penelitian dilakukan dengan metode *purposive sampling*. Rancangan sampel penelitian ini dipilih dengan *quota sampling method*. Menurut Kuntjoro (2003) rancangan sampel penelitian *quota sampling* diterapkan untuk menentukan jumlah sampel konsumen, tanpa memperhitungkan jumlah populasi sebagai *sampling frame* yang ada. Pada penelitian ini sample konsumen masing-masing lokasi penelitian diambil 50 orang sehingga jumlah keseluruhan sampel dalam penelitian ini adalah 100.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan beberapa metode yaitu dokumentasi, wawancara dengan menggunakan bantuan kuisioner dan uji coba produk. Analisis data menggunakan statistik deskriptif dan uji Friedman pada tingkat signifikansi ( $\alpha = 0,05$ ). Hipotesis yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

- H<sub>0</sub> : tidak ada perbedaan daya terima produk olahan berbahan baku tepung terigu, tersubstitusi tepung ubi kayu, tersubstitusi tepung ubi jalar dan tersubstitusi tepung pisang
- H<sub>a</sub> : Ada perbedaan daya terima produk olahan berbahan baku tepung terigu, tersubstitusi tepung ubi kayu, tersubstitusi tepung ubi jalar dan tersubstitusi tepung pisang

### **Hasil Dan Pembahasan**

#### **Profil Responden**

Rata-rata umur responden di daerah perkotaan adalah adalah 39,42 sedangkan responden di daerah perdesaan adalah 47,04 tahun. Pendidikan responden di daerah perkotaan sebagian besar adalah lulus sarjana (54 %) sedangkan di perdesaan sebagian besar menempuh pendidikan sampai sekolah menengah (68 %). Berdasarkan hasil statistik menggunakan chi square diperoleh nilai sign  $0.000 < \alpha = 0.05$  dan chi square 60.807. Dapat disimpulkan bahwa secara statistik terdapat perbedaan karakteristik responden di daerah perkotaan dan perdesaan.

### Produk Olahan Pangan Tersubstitusi Tepung Berbasis Sumberdaya Lokal

Penelitian ini menggunakan uji produk olahan pangan yang tersubstitusi tepung ubi kayu, tepung ubi jalar dan tepung pisang. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Subagio (2008) kue brownish, kue kukus, *spongy cake* dan beragam kue kering dapat dibuat dengan berbahan baku 100% tepung ubi kayu terfermentasi sedang pada mie daya substitusinya mencapai 15% hingga 25% . Sedangkan menurut Antarlina (1998) campuran 50% tepung ubi jalar dan 50% tepung terigu dianjurkan untuk pembuatan cake.

Pada penelitian ini pengujian daya terima aneka produk olahan tersubstitusi tepung lokal dilakukan dengan menggunakan produk olahan berupa mie (substitusi tepung terigu dengan tepung berbasis sumberdaya lokal sebanyak 20% ), produk kue sus (substitusi 50% ) dan produk olahan kue kering (substitusi 80 % ) (Tabel 2). Pemilihan jenis produk dilakukan secara purposive dengan pertimbangan bahwa :

1. mie merupakan produk olahan berbasis tepung yang paling banyak dikonsumsi konsumen
2. kue sus memiliki keanekaragaman variasi isian dan mudah pembuatannya sehingga diharapkan akan mudah diadopsi pemanfaatannya oleh konsumen
3. kue kering memiliki daya substitusi terhadap tepung terigu yang cukup besar

Tabel 2. Variasi Produk untuk Mengetahui Daya Terima Konsumen

Produk	Rasio Tepung Terigu dan Tepung Lokal	Rasio Tepung Terigu dan Tepung Kassava	Rasio Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar	Rasio Tepung Terigu dan Tepung Pisang
Mie	MT (100 : 0)	MUK (80 : 20)	MUJ (80 : 20)	MP (80 : 20)
Kue sus	ST (100 : 0)	SUK (50 : 50)	SUJ (50 : 50)	SP (50 : 50)
Kue kering	KT (100 : 0)	KUK (20 : 80)	KUJ (20 : 80)	KP (20 : 80)

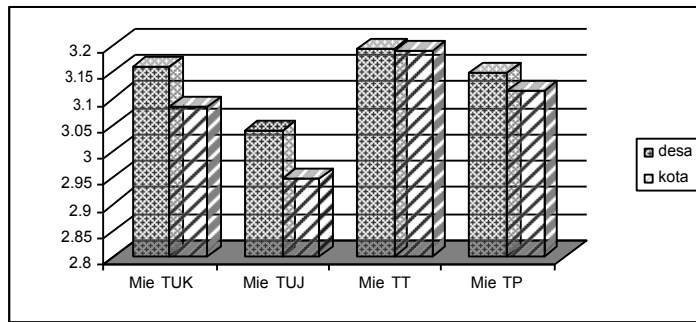
### Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Pangan Tersubstitusi Tepung Berbasis Sumberdaya Lokal

Daya terima responden terhadap produk olahan tersubstitusi tepung lokal diukur menggunakan karakteristik sensori yaitu penilaian terhadap atribut rasa, aroma, tekstur dan warna. Atribut tersebut dinilai dengan metode skoring berskala 1 – 4 . Skala1 menunjukkan daya terima

kurang, 2 menunjukkan daya terima cukup, 3 menunjukkan daya terima baik dan 4 menunjukkan daya terima sangat baik

Mie

Hasil uji sensori menunjukkan bahwa responden dapat menerima karakteristik sensori mie yang tersubstitusi tepung ubikayu, tepung ubijalar dan tepung pisang.



Gambar 2. Hasil Uji Sensori Mie Terigu, Mie Tepung Ubi Kayu, Mie Tepung Ubi Jalar Dan Mie Tepung Pisang (Data Primer, 2007)

Responden di daerah perdesaan memiliki daya terima sensori terhadap mie yang lebih baik dibandingkan responden di daerah perkotaan (Gambar 2). Gambar di atas menunjukkan bahwa daya terima sensori konsumen terhadap mie tersubstitusi tepung pisang paling mendekati mie tepung terigu. Daya terima konsumen terhadap tepung mie tersubstitusi tepung ubi jalar paling rendah. Hal ini disebabkan warna mie tersubstitusi tepung ubi jalar adalah putih keunguan. Padahal selama ini mie dipersepsikan responden berwarna putih hingga kuning. Responden belum dapat menerima karakteristik warna baru pada mie.

Tabel 3. Hasil Pengolahan Data Pada Produk Olahan Mie

	Chi Square	Df	Asymp. Sig	Kesimpulan
Rasa mie	6,439	3	0,092	Rasa tidak berbeda nyata
Aroma mie	34,027	3	0,000	Aroma mie berbeda nyata
Aroma mie*	4,791	2	0,091	Aroma mie tidak berbeda nyata
Tekstur mie	14,630	3	0,002	Tekstur mie berbeda nyata
Warna mie	33,657	3	0,000	Warna mie berbeda nyata

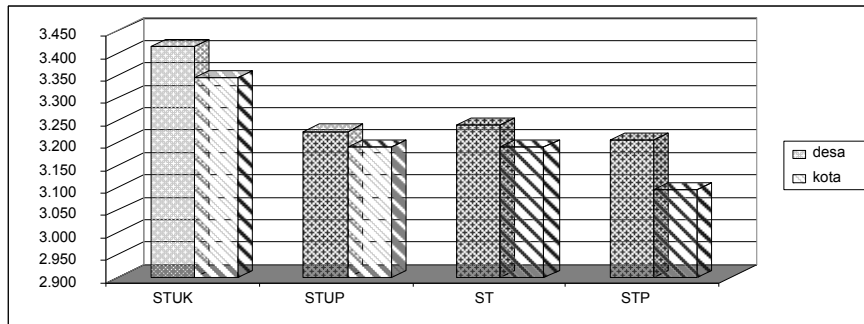
Keterangan : \*) tanpa mie tepung ubi jalar (Data Primer, 2007)

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji friedman pada produk olahan mie diketahui bahwa menurut responden: (1). Tidak terdapat perbedaan rasa mie baik yang menggunakan tepung terigu

maupun mie yang tersubstitusi dengan tepung lokal; (2). Terdapat perbedaan nyata secara statistik pada tekstur dan warna mie. Uji Friedman yang dilakukan dengan menghilangkan mie tersubstitusi tepung ubi jalar menunjukkan hasil tidak adanya perbedaan nyata secara statistik pada aroma ketiga mie (mie tepung terigu, mie tersubstitusi tepung ubi kayu dan mie tersubstitusi tepung pisang).

Kue Sus

Hasil uji sensori menunjukkan bahwa responden dapat menerima karakteristik sensori sus yang tersubstitusi tepung ubikayu, tepung ubijalar dan tepung pisang. Responden di daerah perdesaan memiliki daya terima sensori terhadap mie yang lebih baik dibandingkan responden di daerah perkotaan.



Gambar 3. Hasil Uji Sensori Kue Sus Terigu, Kue Sus Tepung Ubi Kayu, Kue Sus Tepung Ubi Jalar dan Kue Sus Tepung Pisang (Data Primer, 2007)

Warna kue sus tersubstitusi tepung ubijalar paling menarik karena terdapat perpaduan warna baru untuk jenis kudapan. Tekstur kue sus tepung terigu memiliki daya terima paling baik. Namun secara keseluruhan daya terima sensori responden terhadap kue sus tersubstitusi tepung ubikayu paling tinggi karena kue sus ubi kayu memenuhi atribut rasa dan aroma yang lebih dapat diterima responden (Gambar 3).

Tabel 4. Hasil Pengolahan Data Pada Produk Olahan Kue Sus

	Chi Square	Df	Asymp. Sig	Kesimpulan
Rasa kue sus	12,545	3	0,006	Rasa kue sus berbeda nyata
Aroma kue sus	3,857	3	0,277	Aroma kue sus tidak berbeda nyata
Tekstur kue sus	6,000	3	0,112	Tekstur kue sus tidak berbeda nyata
Warna kue sus	3,621	3	0,305	Warna kue sus tidak berbeda nyata

Sumber : Data Primer, 2007

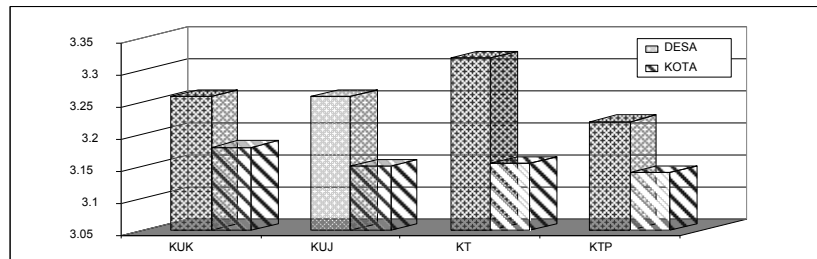
Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji Friedman pada produk olahan kue sus diketahui bahwa menurut responden: (1). Tidak



terdapat perbedaan aroma, tekstur dan warna kue sus baik yang menggunakan tepung terigu maupun kue sus yang tersubstitusi dengan tepung lokal; (2). Terdapat perbedaan nyata secara statistik pada rasa kue sus.

### Kue Kering

Hasil uji sensori menunjukkan bahwa responden dapat menerima karakteristik sensori kue kering yang tersubstitusi tepung ubikayu, tepung ubijalar dan tepung pisang. Responden di daerah perdesaan memiliki daya terima sensori terhadap kue yang lebih baik dibandingkan responden di daerah perkotaan (Gambar 4).



Gambar 4. Hasil Uji Sensori Kue Kering Terigu, Kue Kering Tepung Ubi Kayu, Kue Kering Tepung Ubi Jalar dan Kue Kering Tepung Pisang (Data Primer, 2007)

Gambar di atas menunjukkan bahwa daya terima sensori responden terhadap kue kering tepung terigu paling tinggi karena rasa, aroma dan tekstur kue kering tepung terigu menurut konsumen paling baik. Tekstur kue kering tepung terigu lebih empuk dibanding kue kering tersubstitusi tepung lokal. Warna kue kering tersubstitusi tepung ubijalar paling menarik karena terdapat perpaduan warna baru untuk jenis kudapan.

Tabel 5. Hasil Pengolahan Data Pada Produk Olahan Kue Kering

	Chi Square	Df	Asymp . Sig	Kesimpulan
Rasa kue kering	4,313	3	0,230	Rasa kue kering tidak berbeda nyata
Aroma kue kering	7,553	3	0,056	Aroma kue kering tidak berbeda nyata
Tekstur kue kering	9,651	3	0,022	Tekstur kue kering berbeda nyata
Warna kue kering	14,667	3	0,002	Warna kue kering berbeda nyata

Sumber : Data Primer, 2007

Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan uji Friedman pada produk olahan kue kering diketahui bahwa menurut responden: (1). Tidak terdapat perbedaan rasa dan aroma kue kering baik yang menggunakan tepung terigu maupun kue kering yang tersubstitusi dengan tepung lokal; (2). Terdapat perbedaan nyata secara statistik pada tekstur dan warna kue kering.

#### Faktor-Faktor Pendorong dan Kendala bagi Konsumen

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa faktor pendorong pemanfaatan tepung lokal sebagai bahan baku pembuatan produk olahan pangan antara lain :

2. Harga tepung lokal yang lebih murah daripada harga tepung terigu
3. Daya terima responden terhadap produk olahan pangan tersubstitusi tepung lokal baik (skor lebih dari atau sama dengan 3)

Adapun faktor kendala pemanfaatan tepung lokal sebagai bahan baku pembuatan produk olahan pangan antara lain :

1. Keterbatasan informasi yang diketahui responden tentang tepung lokal dan manfaatnya sebagai bahan baku produk olahan pangan. Selama ini dalam membuat produk olahan pangan, responden biasa menggunakan tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, tepung tapioka dan tepung maizena.
2. Ketersediaan produk olahan pangan tersubstitusi tepung lokal yang siap saji dan siap santap masih jarang.
3. Ketersediaan tepung lokal di pasar masih jarang padahal responden tidak memiliki waktu yang cukup untuk memproduksi tepung lokal sendiri

Kendala keterbatasan informasi dapat ditasi melalui kegiatan sosialisasi yang lebih aktif kepada masyarakat melalui media massa. Penggunaan media massa menurut Soekartawi (2005) dapat menjangkau komunikan (sasaran komunikasi) yang lebih luas dan memberikan pengertian atau pengenalan suatu informasi dalam waktu yang singkat. Selanjutnya dapat dilakukan demo maupun pameran pemanfaatan tepung lokal yang dilakukan di tempat-tempat strategis. Kendala ketersediaan produk olahan pangan dan tepung di pasar dapat dilakukan dengan mendorong pelaku usaha pengolahan pangan untuk memproduksi produk olahan pangan tersubstitusi tepung lokal. Karakteristik konsumen yang lebih menyenangi konsumsi makanan siap saji dan kepraktisan merupakan suatu peluang usaha yang baik.

### **Kesimpulan**

Pengembangan dalam pemanfaatan sumberdaya lokal merupakan langkah penting dalam kebijaksanaan diversifikasi pangan. Daya terima masyarakat terhadap produk olahan pangan tersubstitusi tepung lokal baik. Hal ini menjadi salah satu faktor kunci keberhasilan program percepatan konsumsi diversifikasi pangan sehingga perlu didorong melalui kegiatan sosialisasi, demo dan pameran. Percepatan produksi produk olahan pangan dan tepung lokal perlu dilakukan untuk memenuhi aspek ketersediaan di pasar.

### **Daftar Pustaka**

- Soekartawi. 2005. Prinsip Dasar Komunikasi Pertanian. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Antarlina, S.S. 1994. Peningkatan kandungan protein tepung ubi jalar serta pengaruhnya terhadap kue yang dihasilkan. *Dalam* Winarto, A., Y. Widodo, S.S. Antarlina, H. Pudjosantosa, dan Sumarno (*Eds.*). Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pascapanen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri. Balittan Malang. hlm. 120-135.
- Kotler Philip, 2005. Marketing Management, eleven edition. Prentice Hall Inc, Uppper Saddle River, New Jersey
- Kuntjoro, M. 2003. Metode Riset untuk Bisnis dan Ekonomi. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Subagio, A. 2007. Modified Cassava Flour (Mocal): Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal. Makalah. Disampaikan pada Seminar Dan Lokakarya Nasional Pengembangan Produk Pangan Lokal Menuju Kemandirian Pangan Bangsa Indonesia. Semarang, 10-11 Desember 2007
- Nasution, Muslimin. 2002. Diversifikasi Titik Kritis Pembangunan Pertanian Indonesia dalam Pertanian Mandiri : Pandangan Strategis Para Pakar untuk Kemajuan Pertanian Indonesia. Peneber Swadaya. Jakarta.
- Wahyuningsih, Sri Budi. 2007. Pisang dan Olahannya. Fakultas Teknologi Pertanian dan Peternakan, Universitas Semarang. Semarang.
- Winarno, F.G. 2006. Industri Tepung Kunci Ketahanan Pangan. Jakarta Investor Daily. Jakarta.