

**JUDUL :**

**PENGARUH KONSENTRASI TEPUNG BERAS DALAM  
PEMBUATAN ROLL CAKE**

**( ARLIN BESARI, NOVI )**

Email : [teknopanganunitomo14@gmail.com](mailto:teknopanganunitomo14@gmail.com)

---

**ABSTRAK**

Hasil penelitian pembuatan *roll cake* dari tepung beras dengan menggunakan metode organoleptik. Metode organoleptik yaitu mencari calon panelis untuk mendapatkan data penilaian uji kesukaan masyarakat di Akpar Majapahit. Data hasil penelitian tersebut digunakan untuk menjawab rumusan masalah penelitian tentang bagaimana perbedaan kualitas *roll cake* dan bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *roll cake* bahan dasar tepung beras dilihat dari aspek tekstur dan rasa *roll cake*.

Setelah dilakukan uji inderawi terhadap sampel *roll cake* bahan dasar tepung beras diperoleh hasil sebagai berikut:

**Analisis Varians Roll Cake Hasil Eksperimen Berdasarkan Aspek Tekstur Lembut Ideal Roll Cak.** Hasil penilaian inderawi pada aspek tekstur lembut ideal *roll cake* dari sampel *roll cake* bahan dasar tepung beras menunjukkan ada perbedaan yang signifikan terhadap tekstur lembut ideal *roll cake*. Adapun hasil analisis varian aspek tekstur lembut ideal *roll cake*

Beras, jagung, ubi jalar, garut dan ubi kayu merupakan bahan yang banyak dan mudah ditanam di Indonesia, namun pemanfaatannya masih sangat terbatas. Pengolahan bahan-bahan ini menjadi tepung atau pati kemudian di formulasikan dengan komposisi tertentu serta penambahan bahan tambahan berupa hidrokoloid akan dapat menghasilkan produk roti dan cake yang tidak mengandung gluten tetapi dengan bentuk dan cita rasa yang tidak kalah dengan roti dan cake yang terbuat dari terigu.

Kata Kunci : Konsentrasi, Tepung Beras dan Roll Cake

---

**PENDAHULUAN**

Beras, jagung, ubi jalar, garut dan ubi kayu merupakan bahan yang banyak dan mudah ditanam di Indonesia, namun pemanfaatannya masih sangat terbatas. Pengolahan bahan-bahan ini menjadi tepung atau pati kemudian di formulasikan dengan komposisi tertentu serta penambahan bahan tambahan berupa hidrokoloid akan dapat menghasilkan produk roti dan cake yang tidak mengandung gluten tetapi dengan bentuk dan cita rasa yang tidak kalah dengan roti dan cake yang terbuat dari terigu.

Tepung beras adalah tepung yang dibuat dari beras yang ditumbuk atau digiling. Tepung beras tidak sama dengan pati beras yang dibuat dengan merendam beras dalam larutan alkali. Tepung beras dapat dijadikan pengganti dari tepung gandum bagi penderita intoleransi gluten karena tepung beras tidak mengandung gluten.

Proses pengolahan tepung beras merupakan suatu usaha yang memiliki prospek yang cukup cerah, karena prosesnya mudah dilakukan dan kelimpahan beras dalam negeri cukup banyak.

Tepung beras banyak digunakan sebagai bahan baku industri seperti bihun, kue, roti, macaroni, aneka snacks, aneka kue kering, biscuit.

.Standar mutu tepung beras ditentukan menurut Standar Industri Indonesia (SII). Syarat mutu tepung beras yang baik adalah : kadar air maksimum 10%, kadar abu maksimum 1%, bebas dari logam berbahaya, serangga, jamur, serta dengan bau dan rasa yang normal.

Proses pembuatan tepung beras dimulai dengan penepungan kering dilanjutkan dengan penepungan beras basah (beras direndam dalam air semalam, ditiriskan, dan ditepungkan). Alat penepung yang digunakan adalah secara tradisional (alu, lesung, kincir air) dan mesin penepung.

Tepung beras ini tidak mengandung gluten, maka tepung beras ini cocok untuk dikonsumsi semua orang terutama penderita intoleransi. Tepung beras memiliki tekstur yang lembut dan banyak mengandung nilai gizi didalamnya. Maka tepung beras ini cocok untuk pembuatan *roll cake*.

*Roll cake* merupakan sejenis cake yang dibuat dari telur, tepung terigu, gula, mentega, dicetak di Loyang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran cake tipis yang dioles bahan isian kemudian digulung. Keistimewaan *roll cake* terletak pada tampilannya yang unik, tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan variatif.

### **Rumusan Masalah**

Permasalahan yang perlu dibahas pada penelitian dengan judul Pengaruh “**Konsentrasi Tepung Beras dalam Pembuatan Roll Cake**” adalah :

- a. Apakah ada perbedaan rasa dan tekstur terhadap roll cake tepung beras
- b. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *roll cake* tepung beras

### **Maksud, Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui pengaruh inderawi pada *roll cake* bahan dasar tepung beras yang berbeda kadarnya, ditinjau dari aspek tekstur, dan rasa.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *roll cake* bahan dasar tepung beras.

### **Kegunaan Penelitian**

- a. Bagi mahasiswa, di harapkan dapat memperluas pengetahuan, pengalaman dan keterampilan informasi dalam mendukung studi dalam pemanfaatan produk lokal tepung beras menjadi produk *roll cake*.
- b. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Fakultas Pertanian, Program studi Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Dr. Soetomo Surabaya
- c. Bagi PerguruanTinggi, dapatdigunakansebagai referensi atau informasi tambahan untuk penelitian di kemudian hari.
- d. Bagi masyarakat, dapat digunakan sebagai sumber informasi dan penambahan kreativitas tentang inovasi pengolahan tepung beras

### **METODOLOGI**

#### **Waktu dan Pelaksanaan Penelitian**

Kegiatan penelitian ini dilaksanakan selama kurang lebih dua bulan, pada tanggal 03 Oktober 2016 sampai tanggal dengan 03 Desember 2016, bertempat di Laboratorium Bakery Pastry Akpar Majapahit.

#### **Materi Penelitian**

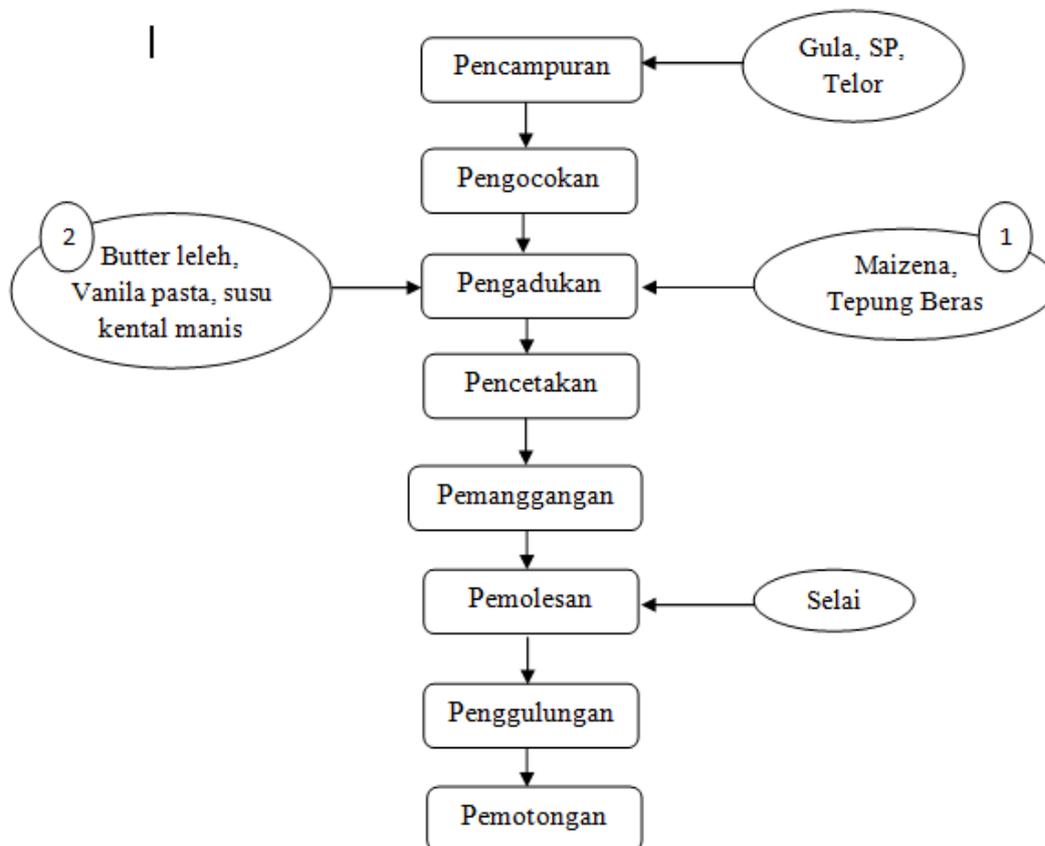
Materi dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *roll cake* bahan dasar tepung beras dari segi rasa dan tekstur. Alat yang digunakan pada penelitian ini adalah timbangan digital, wadah, sendok, oven, mixer, loyang, pisau roti,spatula, pengocok telur (*baloon whisk*),kompor, panci. Bahan yang digunakan untuk praktikum ini adalah tepung beras, sp, maizena, telur, pasta, selai stroberi, butter, gula pasir, susu kental manis, kertas roti.

#### **Tahapan Pembuatan Roll Cake**

Prosedur dalam penelitian ini, adalah :

1. Campur gula pasir, telur, SP, dikocok hingga mengembang sampai kental dan berwarna putih
2. Masukkan tepung beras, tepung maizena, aduk rata
3. Masukkan butter yang sudah dilelehkan, vanilla pasta, susu kental manis aduk sampai rata
4. Tuang kedalam loyang kotak yang sudah dialasi kertas roti, ratakan
5. Oven dengan suhu 180° C, selama ±20 menit
6. Setelah matang, keluarkan dari loyang. Kemudian olesi dengan selai strawberry, gulung dan padatkan.

Diagram Alir Pembuatan Roll Cake :



- Sangat suka : 5
- Suka : 4
- Cukup Suka : 3
- Kurang suka : 2
- Tidak suka : 1

Pada penelitian ini uji organoleptik digunakan untuk mengetahui perbedaan kualitas masing-masing sampel *roll cake* bahan dasar tepung beras, hasil penelitian mencakup aspek rasa dan tekstur.

**Rancangan Percobaan**

Adapun formulasi penggunaan tepung beras, yaitu :

- A1: Tepung beras 75 gram
- A2: Tepung beras 50 gram
- A3: Tepung beras 25 gram

**Analisa Data**

Metode analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisa Analisis Varian Klasifikasi (Anava) tunggal untuk mengetahui tingkat perbedaan rasa dan tekstur *roll cake* dari tepung beras. Guna mendapatkan nilai pembandingan antar sampel, maka digunakanlah uji tukey atau BNT. Dengan menggunakan Uji Tukey maka terlebih dahulu mencari nilai *Least Significant Different(LSD)* pada tabel dengan menggunakan derajat bebas error (DBc) dan jumlah sampel. Ketentuan penilaian adalah jika nilai selisih antar sampel  $> Np$  (nilai pembandingan), berarti terdapat perbedaan yang nyata.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Organoleptik

Hasil penelitian pembuatan *roll cake* dari tepung beras dengan menggunakan metode organoleptik. Metode organoleptik yaitu mencari calon panelis untuk mendapatkan data penilaian uji kesukaan masyarakat di Akpar Majapahit. Data hasil penelitian tersebut digunakan untuk menjawab rumusan masalah penelitian tentang bagaimana perbedaan kualitas *roll cake* dan bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *roll cake* bahan dasar tepung beras dilihat dari aspek tekstur dan rasa *roll cake*.

Setelah dilakukan uji inderawi terhadap sampel *roll cake* bahan dasar tepung beras diperoleh hasil sebagai berikut:

### Analisis Varians *Roll Cake* Hasil Eksperimen Berdasarkan Aspek Tekstur Lembut Ideal *Roll Cake*

Hasil penilaian inderawi pada aspek tekstur lembut ideal *roll cake* dari sampel *roll cake* bahan dasar tepung beras menunjukkan ada perbedaan yang signifikan terhadap tekstur lembut ideal *roll cake*. Adapun hasil analisis varian aspek tekstur lembut ideal *roll cake* dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Hasil Perhitungan Analisis Varian pada Aspek Tekstur Lembut Ideal *Roll Cake***

Sumber Variasi	Derajat Bebas (db)	Jumlah Kuadrat (JK)	MK	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Sampel	2	15,2	2020	2,94	3,55	6,01
Panelis	9	11,2	44,444			
Error	18	16,8	0,933			
<b>Total</b>	<b>29</b>	<b>43,2</b>	<b>2065,377</b>			

Hasil perhitungan analisis varian klasifikasi tunggal kemudian dibandingkan dengan harga F tabel. Jika nilai F hitung  $> F$  tabel dengan tarafsignifikansi 5% yang artinya ada perbedaan nyata pada sampel yang diuji. Jika harga F hitung  $< F$  tabel dengan taraf signifikansi 5% yang artinya tidak ada perbedaan nyata pada sampel yang diuji. Dari Tabel 4.1 dapat dilihat bahwa Fhitung = 2,94 dan F tabel = 3,55 maka F hitung  $< F$  tabel dengan taraf signifikansi 5% yang berarti bahwa tidak ada perbedaan nyata pada aspek tekstur lembut ideal *roll cake*.

Uji tukey dilakukan untuk mengetahui perbedaan antara sampel, dengan kriterianya adalah jika harga selisih antara sampel lebih besar dari nilai pembandingan maka dapat dikatakan ada perbedaan nyata. Uji Tukey dalam penelitian ini meliputi aspek tekstur dan rasa. Dalam mencari nilai selisih rata-rata dan nilai pembandingan yaitu dengan cara menghitung nilai standar error dilanjutkan mencari nilai *least significant difference*. Perhitungan hasil uji tukey dapat dilihat pada lampiran dan dapat diuraikan sebagai berikut:

### Tabel 2. Hasil Uji Tukey Terhadap *Roll Cake* Hasil Eksperimen

Aspek	Kode sampel	Selisih antar sampel	Nilai pembandingan	Keterangan
Tekstur Lembut Ideal rollcake	a-b	-0,2	< 0,529776	Tidak berbeda nyata
	b-c	1,6	< 0,529776	berbeda nyata
	c-a	-1,4	< 0,529776	Tidak berbeda nyata

Untuk mengetahui kualitas inderawi *roll cake* bahan dasar tepung beras hasil eksperimen pada aspek tekstur dan rasa dapat dilihat dari nilai rata-rata pada masing-masing sampel setiap aspek. Nilai rerata yang tertinggi pada suatu sampel menunjukkan bahwa sampel tersebut sangat berkualitas secara inderawi dan apabila nilai rerata terendah menunjukkan bahwa sampel tersebut tidak berkualitas secara inderawi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 3 sebagai berikut :

**Tabel 3. Ringkasan Rerata Total tekstur *Roll Cake* Hasil Eksperimen**

Aspek	Sampel	Rata-rata sampel	Selisih rata-rata sampel
Tekstur lembut ideal rollcake	a	3,2	-0,2
	b	3	1,6
	c	4,6	-1,4

Berdasarkan Tabel 3 dapat dilihat bahwa rerata total pada setiap sampel berbeda-beda. Pada sampel A (75 gram) rerata sampel yang dimiliki sebesar 3,2 dengan kriteria berkualitas secara inderawi. Sedangkan pada sampel B (50 gram) rerata sampel yang dimiliki sebesar 3 dengan kriteria berkualitas secara inderawi. Pada sampel C (25 gram) rerata sampel dimiliki sebesar 4,6 dengan kriteria berkualitas secara inderawi. Dapat disimpulkan bahwa semua sampel memiliki kriteria kualitas yang berbeda.

Tekstur merupakan kenampakan dari luar yang dapat dilihat secara langsung oleh konsumen sehingga akan mempengaruhi penilaian terhadap daya terima produk tersebut. Jika suatu produk makanan dari segi tekstur kurang baik maka minat orang untuk mengkonsumsi makanan tersebut akan berkurang.

Tekstur *roll cake* hasil eksperimen yang dihasilkan berdasarkan pengujian inderawi yang telah dilakukan adalah cukup lembut ideal dan kurang lembut ideal. Pada sampel eksperimen A (75 gram) termasuk dalam kriteria kurang lembut ideal, sedangkan sampel eksperimen B (50 gram) dan C (25gram) termasuk dalam kriteria cukup lembut ideal.

Sampel C (25 gram) memiliki rerata skor tertinggi dengan kriteria cukup lembut ideal *roll cake*. Hal ini disebabkan karena bahan dasar tepung beras yang digunakan paling sedikit diantara sampel yang lain sehingga tekstur lembut tampak pada *roll cake*. Seperti yang telah diketahui secara umum bahwa beras tidak memiliki kandungan gluten sehingga tekstur roll cake menjadi lembut dan tidak kenyal. *Roll cake* dari tepung beras memiliki tekstur yang lembut, disebabkan juga penggunaan kuning telur yang banyak.

### **Hasil dan Analisis Uji Organoleptik Pada Aspek Rasa Ideal *Roll Cake***

Data hasil pengujian organoleptik *roll cake* bahan dasar tepung beras pada aspek rasa ideal *roll cake* dapat dilihat pada tabel berikut ini. Adapun hasil analisis varian aspek tekstur lembut ideal *roll cake* dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4. Hasil Perhitungan Analisis Varian pada Aspek Rasa Manis Ideal Roll Cake**

Hasil perhitungan analisis varian klasifikasi

Sumber Variasi	Derajat Bebas (db)	Jumlah Kuadrat (jk)	MK	F hit	F tabel	
					5%	1%
Sampel	2	8,86	4,43	2,94	3,55	6,01
Panelis	9	12,16	1,35			
Error	18	27,13	1,51			
Total	29	48,15	7,29			

hasil hitung kemudian dibandingkan dengan harga F tabel. Jika harga F hitung > F tabel dengan taraf signifikansi 5% yang artinya ada perbedaan nyata pada sampel yang diuji. Jika harga F hitung < F tabel dengan taraf signifikansi 5% yang artinya tidak ada perbedaan nyata pada sampel yang diuji. Dari Tabel 4.11 dapat dilihat bahwa F hitung = 2,94 dan F tabel = 3,55 maka F hitung < F tabel dengan taraf signifikansi 5% yang berarti bahwa tidak ada perbedaan nyata pada aspek rasa manis ideal roll cake.

Uji tukey dilakukan untuk mengetahui perbedaan antara sampel, dengan kriterianya adalah jika harga selisih antara sampel lebih besar dari nilai pembandingan maka dapat dikatakan ada perbedaan nyata. Uji Tukey dalam penelitian ini meliputi aspek tekstur dan rasa. Dalam mencari nilai selisih rata-rata dan nilai pembandingan yaitu dengan cara menghitung nilai standar error dilanjutkan mencari nilai *least significant difference*. Perhitungan hasil uji tukey dapat dilihat pada lampiran dan dapat diuraikan sebagai berikut:

**Tabel 5. Hasil Uji Tukey Terhadap Roll Cake Hasil Eksperimen**

Aspek	Kode sampel	Selisih antar	Nilai pembandingan	Keterangan
Tekstur Rasa Manis rollcake	A-B	-0,1	< 0,67327	Tidak berbeda nyata
	B-C	1,2	< 0,67327	berbeda nyata
	A-C	-1,1	< 0,67327	Tidak berbeda nyata

Untuk mengetahui kualitas inderawi roll cake bahan dasar tepung beras pada aspek tekstur dan rasa dapat dilihat dari nilai rata-rata pada masing-masing sampel setiap aspek. Nilai rerata yang tertinggi pada suatu sampel menunjukkan bahwa sampel tersebut sangat berkualitas secara inderawi dan apabila nilai rerata terendah menunjukkan bahwa sampel tersebut tidak berkualitas secara inderawi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 6, sebagai berikut :

**Tabel 6. Ringkasan Rerata Total Rasa Manis Roll Cake Hasil Eksperimen**

Aspek	Sampel	Rata-rata sampel	Selisih rata-rata sampel
Rasa Manis ideal rollcake	a	2,5	-0,1
	b	2,4	1,2
	c	3,6	-1,1

Berdasarkan Tabel 4.15 dapat dilihat bahwa rerata total pada setiap sampel berbeda-beda. Pada sampel A (75 gram) rerata sampel yang dimiliki sebesar 2,5, Sedangkan pada sampel B (50 gram) rerata sampel yang dimiliki sebesar 2,4. Pada sampel C (25 gram) rerata sampel dimiliki sebesar 3,6. Dapat disimpulkan bahwa semua sampel memiliki kriteria kualitas yang berbeda.

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa juga merupakan sesuatu yang menjadikan makanan digemari oleh orang, karena dengan rasa orang akan mengetahui atau menilai apakah makanan itu enak atau tidak enak..

Rasa manis Ideal *roll cake* hasil eksperimen yang dihasilkan berdasarkan pengujian inderawi yang telah dilakukan adalah cukup manis ideal dan kurang manis ideal. Pada sampel eksperimen A (75 gram) dan B (50 gram) termasuk dalam kriteria kurang manis ideal, sedangkan sampel eksperimen B C (25 gram) termasuk dalam kriteria cukup manis ideal.

Sampel C (25 gram) memiliki rerata skor tertinggi dengan kriteria cukup manis ideal *roll cake*. Hal ini disebabkan karena bahan dasar tepung beras yang digunakan paling sedikit diantara sampel yang lain sehingga mempengaruhi rasa manis pada rollcake. Seperti yang telah diketahui secara umum bahwa tepung beras tidak banyak memiliki kandungan gula, sehingga rasa manis yang ditimbulkan pada rollcake menghasilkan rasa manis ideal.

### **Tingkat Kesukaan Masyarakat**

Adapun tingkat kesukaan masyarakat pada penelitian ini menggunakan 10 panelis dengan aspek yang dinilai dari rasa dan tekstur.

Tabel 7. Hasil Uji Kesukaan Panelis

Aspek	Sampel A	Sampel B	Sampel C
Rasa	2,5	2,4	3,6
Tekstur	3,2	3	4,6

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui bahwa kesukaan rasa rollcake pada aspek yang dimiliki sampel A yaitu 2,5 dengan kriteria kurang suka, sampe B yaitu 2,4 dengan kriteria kurang suka dan pada sampel C yaitu 3,6 dengan kriteria suka. Hal ini disebabkan karena rasa rollcake yang dimiliki manis ideal. Pemakaian tepung beras pada *rollcake* tidak banyak dan memiliki kandungan pati sebanyak 85% ( nama jurnal)

Pada tabel 3 dapat dikeathui bahwa kesukaan tekstur rollcake pada sampel A yaitu 3,2 dengan kriteria suka, sampel B yaitu 3 dengan kriteria suka dan pada sampel C yaitu 4,6 dengan kriteria sangat suka. Hal ini deisebabkan karena tekstur rollcake yang dimiliki lembut dan tidak kenyal, sebab tepung beras tidak mengandung gluten.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Mulyadi, Maligan, Wignyanto, Hermansyah. 2013. **Karakteristik Organoleptik Serbuk Perisa Alami Dari Cangkang Rajungan (Portunus Pelagicus): Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Suhu Pengeringan.** Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 14 No. 3
- Pambudi, *dkk.*,2015. **Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat dan Ammonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak.** Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP. Universitas Brawijaya, Malang. Jawa Timur.
- Passos *et. al.*dalam Pratama, *dkk.*, 2014. **Jurnal Akuatika Vol. V No. 1 (30-39). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istrophorus sp.).**Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran, Bandung. Jawa Barat.

- Ratnasari. 2014. **Penambahan Tepung Ubi Madu Dalam Pembuatan Kue Kering Bagiak**. Tugas Akhir, Program Studi D3 Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Sari, *dkk.* 2012. Kumpulan Informasi Makanan Tradisional. Fakultas Politik Ekonomi Sosial dan Budaya. Universitas Seroedji. Jember.
- Saparinto.C, 2006. **Buku bahan tambahan makanan**. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Muhamadiyah Semarang. Jawa Tengah.
- Sebranek*dalam* Pratama, *dkk.*, 2014. **Jurnal Akuatika Vol. V No. 1 (30-39). Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istrophorus sp.*)**.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran, Bandung. Jawa Barat.
- Setyo Pambudi dan Wijanarko1, Simon Bambang Widjanarko. **Pengaruh Proporsi Natrium Bikarbonat Dan Ammonium Bikarbonat Sebagai Bahan Pengembang Terhadap Karakteristik Kue Bagiak**. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Ftp Universitas Brawijaya Malang Jl. Veteran, Malang 65145
- Siregar dan Wikarsa, 2010*dalam* Hadi, 2007. **Kajian Formulasi Lighter Biskuit Dalam Rangka Pengembangan Produk Baru di PT. Arnott's Indonesia Bekasi**. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Jawa Barat.
- Soekarto *dalam* Kumalasari, 2016. **Mutu Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Kajian dari Jenis dan Prosentase Ikan**. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Dr. Soetomo, Surabaya. Jawa Timur.
- Subagjo Adjab, 2007. **Manajemen Pengolahan Kue dan Roti**. Graha Ilmu.Yogyakarta.
- Sudarmadji *dalam* Turisyawati. R, 2011. **Penelitian Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus companulatus*)Sebagai Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies**. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta. Jawa Tengah.