

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

1.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang tambah ruang lingkup penelitian ini dapat disimpulkan hal-hal berikut:

- a. Proporsi kacang tanah dan kedelai dalam pembuatn jajan *manjarel* memberikan pengaruh secara nyata terhadap kadar air dan skor nilai rasa, namun tidak berpengaruh secara nyata terhadap kadar protein dan sifat organoleftik skor nilai warna, aroma, tekstur yang diamati.
- b. Semakin tinggi proporsi penambahan kedelai dalam pembuatan jajan *manjareal* ini maka kadar air dan kadar protein semakin tinggi, sifat organoleftiknya (aroma, rasa dan tekstur) cenderung semakin menurun, kecuali skor nilai warna yang semakin tinggi.
- c. Perlakuan proporsi penambahan kedelai sampai dengan 50% (perlakuan P2) masih disukai oleh panelis dari segi warna 3,75 (kream), aroma 3,19 (agak suka), tekstur 3,31 (agak keras) dan rasa 3,44 (mendekati suka).

1.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saranan sebagai berikut:

- a. Untuk mendapatkan jajan *manjareal* yang sangat disukai oleh panelis disarankan menggunakan penambahan kedelai 50%
- b. Perlu lebih ada penelitian lebih lanjut meneliti formulasi komoditi lain sebagai sumber bahan olahan yang tepat digunakan dalam penggunaan jajan *manjareal*.



DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, R. 2005. **Meningkatkan Hasil Panen Kedelai di Lahan Sawa Kering Pasang Surut**. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Bal itkabi. 2008 Teknologi Produksi Kacang Tanah. **Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacang dan Umbi-umbian, (ID)**: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Malang.
- BPS NTB, 2014. **Produksi Tanaman Pangan** No.20/30/52/Th.VIII, 3 Maret 2014 (Internet) (Diunduh 3 Maret 2014). Tersedia Pada: http://www.Bps.go.id/tnmn_pgn.php.
- Bailey, J.E and Ollis, D.F, 1987. **Biochemichal Enginering Fundamentals**, McGraw-Hill Kogakusha, Tokyo.
- Bentley. OG, 1975. **Soybeans and People**. Proceedings of Conference for scientists of Africa, the Middle East and south Asia, Series No.6:2-6
- Baharsjah J.S dan Azhari, D.H, 1980. **Posisi Kacang- Kacang di Indonesia**. Ringkasan Hasil Penelitian Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Buckle, KA., R.A. Edward., G.H. Fleet, M. wootton. 1987. **Ilmu Pangan**. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta.
- Badan Standadirsasi Nasional., 2008 Tentang **Kembang Gula- Bagian 1: Keras**. SNI 3547-1-2008. Badan Standadirsas i Nasional, Jakarta.
- Brek, Z, 1992 **Tecnology of production of edible flours and protein products from soybeans**. FAO Agricultural Service Bulletin no.97. Food and Agricultural Organization of te United Nations, Rome.
- BPTH. 2012 Borassus flabellirif L. **Informasi Singkat Benih**, No. 136, November 2012.
- Braddock, J.C., C.A. Sims, and S.F. O'Keefe. 1995. **Flavor and oxidative stability of roasted high oleic peanut**. J. Food Sci.60:489-493.
- Cahyadi, W., 2007. **Kedelai Kasiat dan Teknologi**. Bumi Askara: Jakarta.
- Carroll KK, 1991. **Review of clinical studies on cholesterol-lowering response to soy protein**. J Am Diet Assco,91:820-7.m
- Dewi, C. 2012. **Mengenal Jenis Gula**. <http://ummufatima mysimplykicen diackes> pada tanggal 4 Desember 2012.

- Direktorat Depkas RI Republik Indonesia, 1981. **Kandungan Gizi Kacang Tanah** Jakarta: Direktorat Gizi Dapertemen kesehatan Republik Indonesia.
- FAO, 1970. **Amino-acid content of foods and Biological Data on Proteins**. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- FAOSTAT. 2009. **Statical data of food balance sheet**. [www. fao. org](http://www.fao.org). (accessedon 27 february 2014).
- Fachuddin. 2000. **Budidaya Kacang-kacangan**. Yogyakarta. [http: //grbisnis. deptan. go. id/ pustaka/ teknologi/ Proses%20 Pengolahan %20 Komoditi%20](http://grbisnis.deptan.go.id/pustaka/teknologi/Proses%20Pengolahan%20Komoditi%20) (tanggal akses 4 April 2014).
- Gaman P.M., K.B. Sherrington. 1992. **Ilmu Pangan**. Diterjemahkan Oleh Gradjito, M., Naruki, S. Murdiati, A. dan Sarjono. Ed II Gadjadara University Press Yogyakarta. 317 Hlm.
- Hanafiah, K., A.2001. **Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi**. Buku. Falkutas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang. 238 P.
- Jonnala, R.S., N.T. Dunford, and K.E. Dashiell. 2005. **New high- oleic peanut cultivars grown in the Southwestern United States**. J. Am. Oil Chem. Soc. 82:125-128.
- Kayanti, Z., 2016. **Laju Oksidasi Lemak Untuk Memprediksi Masa Simpan Jajanan Manjareal**. *Skripsi*. Falkutas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram. Mataram.
- Koswara, S. 1992. **Teknologi Pengolahan Kedelai**. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Marzuki. 2009. **Bertanam Kacang tanah**. Penebar swadaya: Jakarta.
- Mandal S, Dahuja A, Kar A, and Santha IM. 2014 **In vitro Kinetics of soybean lipoxygenase with combinatorial fatty substrates and its functional significance in off flavor development**. Food chem.,146:394 -403.
- Mulja, M. G., K Sargiman, T Rochiman & Susanto. 2004. **Penetapan asam Kadelai Asam-asam lemak pada Biji Kacang Tanah dengan metode Kromatografi Gas**. Arlilangga 4 (2).
- Najiyati, S. dan Danarti, 1999. **Pemanfaatan Lahan Tidur untuk Tanaman Pangan**. Penebar Swadaya, Jakarta.

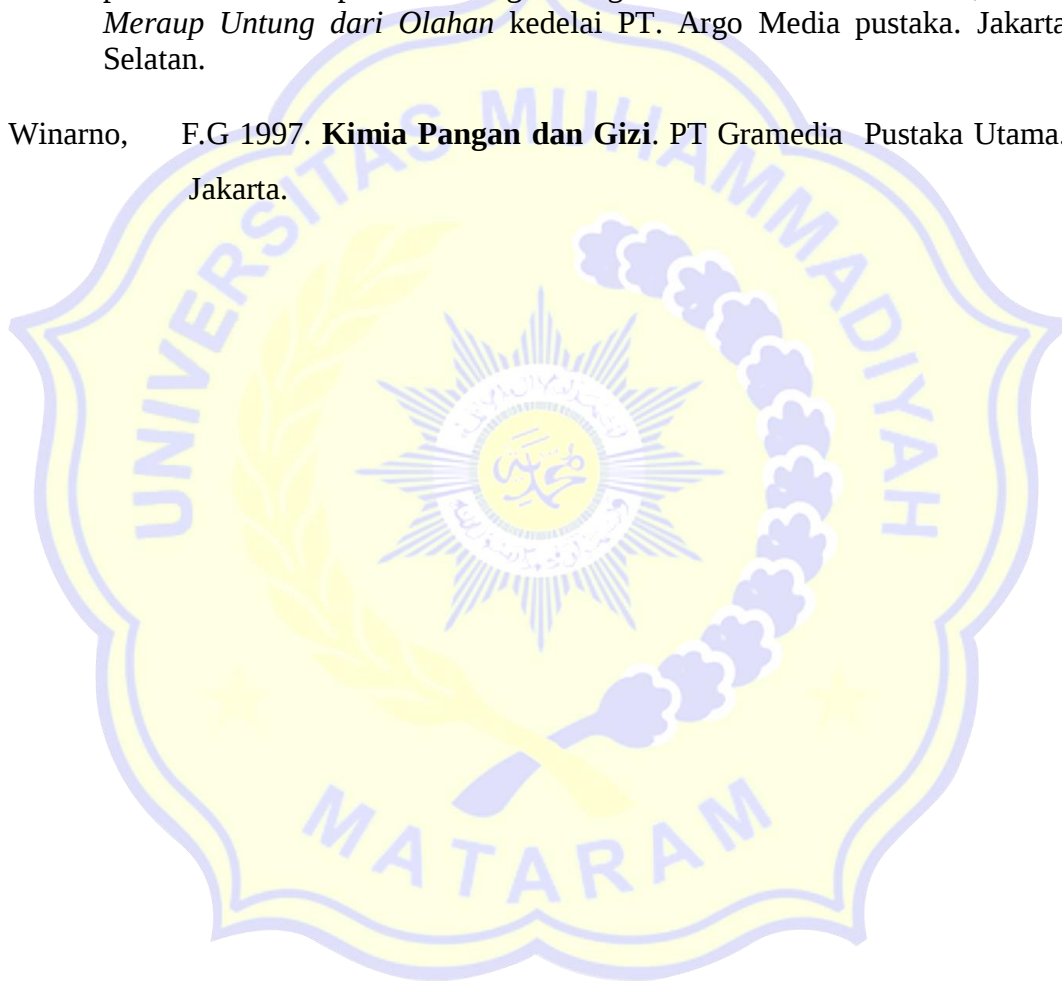
- Napitupulu, Donald., Trip karo-karo. Zulkifi L.2013. **Pembuatan Kue Bolu dari Tepung Pisang sebagai substitusi Tepung Terigu Dengan Pengayakan Tepung Kedelai.** Jurnal Rekayasa Pangan dan pertanian. Vo.1 No.4 Penebar Swadaya. Jakrta. 58 hlm.
- Rahayu, W. P. 1997. **Petunjuk Penilaian Organoleptik.** Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rahmawati L, Asmawati dan Syaputrayadi A 2020. **Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai.** J.Agrotek Ummat. Vol-7 No. 1 Penerbitan Febuari 2020.
- SNI 3140.3:2011. **Gula Kristal Putih (Plantation White Sugar).** SNI (Standar Nasional Indonesia).
- Sudjadi M. dan Y. Supriati. 2001. **Teknologi produksi kacang tanah di Indonesia.** Buletin ArgoBio 4(2):62-68.
- Suprpto H.S. 2000. **Bertanam Kacang.Tanah.** Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanto, T dan Saneto, B. 1994. **Teknologi Pengolahan Hasil pertanian.** PT Bina Ilmu. Surabaya.
- Suprpto, H.S. 1998. **Bertanam Kacang Tanah.** Penebar Swadaya: Bogor.
- Sumarno, 1986. **Teknik Budidaya Kacang Tanah.** Sinar Baru. Bandung. 79 hlm.
- Suprpti L. 2003. **Pembuatan Tempe.** Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmaji, S., Bamban, H. Suhardi. 1997. **Analisis Bahan Makanan dan pertanian.** Liberty. Yogyakarta.
- Santosa, B.A.S., S. Widowati, dan D.S. Damardjati. 1996. **Teknologi pengolahan hasil kacang tanah perspektif pengembangan agribisnis,** p. 88-102. **Risalah Seminar Nasional Prospek Pengembangan Agribisnis Kacang Tanah di Indonesia.** Edisi khusus Balitkabi No. 7.
- Somaatmadja. 1964. **Kedelai. Tanaman Pangan** Puslitbang: Bogor.
- Soewarno, S. 1985. **Penilaian Organoleftik.** Bhratakara Karya Aksara – Jakarta.
- Ulung Gagas, 2018. **Uniquely Lombok-Sumbawa.**
- Wulan. 2011. **101+ Keajaiban Khasiat Kedelai.** Andi, 2011: Yogyakarta.

Warisono dan Dhana K, 2010. ***Meraup Untung dari Olahan kedelai***. PT. Argo Media pustaka. Jakarta selatan.

Wattimena, G. A.,1992. **Bioteknologi. Tanaman**. Pusat Antar Universitas Bioteknologi Insitut Pertanian Bogor.Bogor.

Wijaya, A. 2011. **Pengaruh Pemupukan dan Pemberian Kapur Terhadap Pertumbuhan Pertumbuhan Daya Hasil Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*, L)**. Skripsi. Depertemen Argonomi dan Hortikuitura falkutas pertanian. Insitut pertanian Bogor. Bogor.Warisono dan Dhana K, 2010. ***Meraup Untung dari Olahan kedelai*** PT. Argo Media pustaka. Jakarta Selatan.

Winarno, F.G 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.



LAMPIRAN



Lampiran 1. Lembar Kuisioner Uji Aroma Jajanan *Manjareal*

Kuesioner Uji Aroma Jajanan *Manjareal*

Nama :

Tanggal :

Bahan : Jajanan *Manjareal*

Dihadapan saudara disajikan Jajanan *Manjareal*, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sample tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. Jajanan *Manjareal* diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

Contoh Kartu Nilai Uji Skoring

430	801	756	091	537	621

Ket:

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

komentar :

.....

.....

.....

Lampiran 2. Lembar Kuesioner Uji Rasa Jajanan *Manjareal*

Kuesioner uji Rasa Jajanan *Manjareal*

Nama :

Tanggal :

Bahan : Jajanan *Manjareal*

Dihadapan saudara disajikan Jajanan *Manjareal*. saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Jajanan *Manjareal* diamati rasanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

Contoh Kartu Nilai Uji Skoring

430	801	756	091	537	621

Ket:

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komenmtar:

.....
.....
.....

Lampiran 3. Lembar Kuesioner Uji Warna Jajanan *Manjareal*

Kuesioner uji Warna Jajanan *Manjareal*

Nama :

Tanggal :

Bahan : Jajanan *Manjareal*

Dihadapkan saudara disajikan Jajanan *Manjareal*, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Jajanan *Manjareal* diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

Contoh Kartu Nilai Uji Skoring

430	801	756	091	537	621

Ket:

1. Coklat
2. Agak coklat
3. Coklat muda
4. Krem
5. Putih

Komentar:

.....

.....

.....

Lampiran 4. Lembar Kuesioner Uji Tekstur Jajanan *Manjareal*

Lembar Kuesioner Uji Tekstur Jajanan *Manjareal*

Nama :

Tanggal :

Bahan : Jajanan *Manjareal*

Dihadapkan saudara disajikan Jajanan *Manjareal*, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Manjareal diamati tektur dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

Contoh Kartu Nilai Uji Skoring

430	801	756	091	537	621

Ket:

1. Sangat keras
2. Keras
3. Agak keras
4. Agak lunak
5. Lunak

Komentar:

.....
.....
.....

**Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Air
Jajan Manjareal**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Jajan Manjareal

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata	Notasi
	1	2	3			
P0	5.24	5.22	5.31	15.77	5.26	A
P1	5.78	5.86	5.85	17.49	5.83	B
P2	7.48	7.38	7.70	22.56	7.52	C
P3	8.01	7.99	8.10	24.10	8.03	D
Jumlah	26.51	26.45	26.96	79.92		
Purata	6.63	6.61	6.74			

b. Analisis Keragaman

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	3	15.85	5.28	615	4.07	S
Galat	8	0.07	0.01			
Total	11	15.92				

BNJ 5% = 0,43

**Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Protein
Jajan Manjareal**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein Jajan *Manjareal*

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	1	2	3		
P0	15.52	20.83	22.86	59.21	19.74
P1	20.14	20.56	19.04	59.74	19.91
P2	22.58	19.45	22.10	64.13	21.38
P3	20.92	19.27	25.19	65.38	21.79
Jumlah	79.16	80.11	89.19	248.46	
Purata	19.79	20.03	22.30		

b. Analisis Keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Ket
Perlakuan	3	9.60	3.20	0.47	4.07	NS
Galat	8	54.31	6.79			
Total	11	63.91				

**Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Aroma Jajan
Manjareal**

a. Data Hasil Pengamatan Aroma Jajan *Manjareal*

	801	756	91	621		
No	P0	P1	P2	P3	Y	Purata
1	3	3	2	2	10	2.5
2	4	3	3	3	13	3.3
3	3	3	2	3	11	2.8
4	2	2	3	2	9	2.3
5	4	4	4	3	15	3.8
6	4	3	3	4	14	3.5
7	4	3	3	3	13	3.3
8	4	4	4	4	16	4.0
9	3	3	2	2	10	2.5
10	3	3	2	2	10	2.5
11	3	3	4	4	14	3.5
12	3	2	3	2	10	2.5
13	4	4	4	4	16	4.0
14	3	4	4	4	15	3.8
15	2	4	3	4	13	3.3
16	5	4	5	5	19	4.8
Y	54	52	51	51	208	
Purata	3.38	3.25	3.19	3.19		

b. Analisis Keragaman

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	KET
Perlakuan	3	0.38	0.13	0.41	2.81	NS
Panelis	15	30	2.00	6.61	1.89	S
Galat	45	13.63	0.30			
total	63	44				

**Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Warna Jajan
Manjareal**

a. Data Hasil Pengamatan Warna Jajan *Manjareal*

No	P0	P1	P2	P3	Y	purata
1	4	4	4	5	17	4.3
2	3	4	4	4	15	3.8
3	5	4	4	4	17	4.3
4	2	3	3	2	10	2.5
5	5	5	4	4	18	4.5
6	4	3	3	4	14	3.5
7	4	3	4	3	14	3.5
8	3	2	4	4	13	3.3
9	4	4	5	5	18	4.5
10	4	4	5	5	18	4.5
11	2	5	5	2	14	3.5
12	2	2	3	3	10	2.5
13	3	5	3	5	16	4.0
14	3	3	2	5	13	3.3
15	5	4	3	3	15	3.8
16	5	4	4	4	17	4.3
Y	58	59	60	62	239	
Purata	3.63	3.69	3.75	3.88		

b. Analisis Keragaman

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	KET
Perlakuan	3	0.55	0.18	0.25	2.81	NS
Panelis	15	25.23	1.68	2.31	1.89	S
Galat	45	32.70	0.73			
total	63	58.48				

**Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Tekstur Jajan
Manjareal**

a. Data Hasil Pengamatan Tekstur Jajan *Manjareal*

No	P0	P1	P2	P3	Y	Purata
1	4	4	4	3	15	3.8
2	5	5	4	3	17	4.3
3	4	4	4	4	16	4.0
4	2	1	2	2	7	1.8
5	4	2	4	5	15	3.8
6	3	4	4	2	13	3.3
7	2	5	3	3	13	3.3
8	2	3	4	3	12	3.0
9	2	1	4	2	9	2.3
10	4	3	3	2	12	3.0
11	4	5	3	3	15	3.8
12	5	3	3	4	15	3.8
13	5	4	4	2	15	3.8
14	4	5	2	2	13	3.3
15	3	3	3	3	12	3.0
16	4	3	2	5	14	3.5
Y	57	55	53	48	213	
Purata	3.56	3.44	3.31	3.00		

b. Analisis Keragaman

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	KET
Perlakuan	3	2.80	0.93	0.94	2.81	NS
Panelis	15	24.86	1.66	1.68	1.89	NS
Galat	45	44.45	0.99			
total	63	72.11				

**Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Rasa Jajan
Manjareal**

a. Data Hasil Pengamatan Rasa Jajan *Manjareal*

	801	756	91	621		
No	P0	P1	P2	P3	Y	Purata
1	5	4	4	4	17	4.3
2	4	2	5	4	15	3.8
3	2	2	4	2	10	2.5
4	3	2	2	1	8	2.0
5	3	4	3	1	11	2.8
6	3	4	4	5	16	4.0
7	5	4	5	4	18	4.5
8	3	3	3	3	12	3.0
9	5	4	5	3	17	4.3
10	4	4	4	4	16	4.0
11	5	4	5	4	18	4.5
12	5	3	5	4	17	4.3
13	5	4	5	4	18	4.5
14	3	4	4	4	15	3.8
15	3	4	4	4	15	3.8
16	5	5	5	4	19	4.8
Y	63	57	67	55	242	
Purata	3.94	3.56	4.19	3.44		
Notasi	a	a	b	a		

b. Analisis Keragaman

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	KET
Perlakuan	3	5.69	1.90	3.82	2.81	S
Panelis	15	38.94	2.60	5.24	1.89	S
Galat	45	22.31	0.50			
Total	63	66.94				

BNJ = 0,66

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian



Pembuatan cetakan jajan *manjareal*



cetakan jajan *manjareal* yang sudah terbentuk



Proses belender pasta kacang tanah dan kacang kedelai



Pasta kacang tanah yang sudah dibelender



Proses pencampuran semua bahan



Hasil pengadukan kacang tanah dan kacang kedelai



Pencetakan adonan dengan daun lontar yang sudah dibuat kembang setange



Jajan *manjareal* yang sudah di cetak dengan daun lontar



Proses pengeringan jajan *manjareal* denga oven draying



Hasil pengemasan jajan *manjareal*



Jajan *manjareal* modifikasi



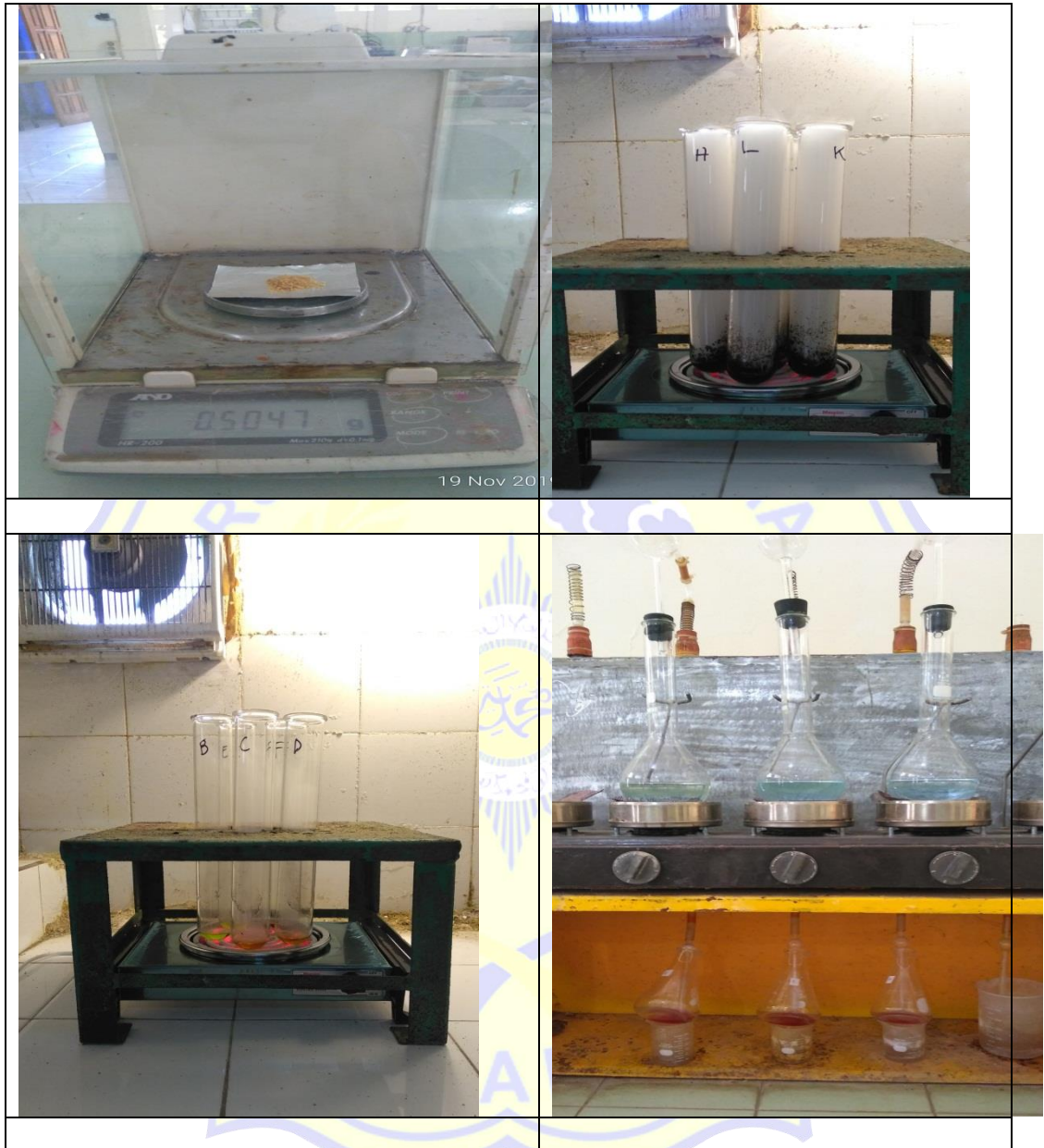
Uji organoleptik jajan *manjareal*



Analisa kadar air jajan *manjareal*



Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian uji kadar protein







UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITASI "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax (0370) 641906 Pagesangan Mataram
Website : www.agrotek.ummat.ac.id Email : fapertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : INDAH ATU SAFITRI
NIM : 3151140095
Program Studi : THP
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Asmawati, MP.
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Ir. Martanah, M. Si
Judul Skripsi : KAJIAN PROPOSAL KACANG TANAH PERI
KACANG KEDELAI TERHADAP MUTU JAJAN
MANJAREAL KHAS SUMBAWA

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	5/4-2020	- sistematika penulisan dan Penulisan di pedoman - cek lagi datanya. belum sesuai dgn anaksnya		
2.	1/2-2020	belum sistematika bab IV dan bab II, abstrak dan daftar pustaka		
	7/2-2020	penulisan belum sistematika, abstrak dan daftar pustaka. sesuai dgn pedoman		
	6/2-2020	tee seminar HSL penelitian		
	12/2-2020	tee ujian skripsi		



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITASI "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Pagesangan Mataram
Website : www.agrotek.ummat.ac.id Email : fpertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : INDAH AYU SATIRI
NIM : 315140005
Program Studi : THTP (Teknologi Hasil Pertanian)
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Asmawati, MP.
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Ir. Marwanah, M. Si
Judul Skripsi : Kajian Proposi Kacang Tanah dan Kacang Kedelai Terhadap Meru Jajan Mangkreal

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
	5/1 2019	Pembahasan semesta prosis belum selesai	/s	
	26/6 19	Pembahasan semesta	/s	
	2/8 19	Pembahasan semesta	/s	
	24/8 19	Pembahasan Metabolis	/s	
	1/10 19	Pembahasan Lembar Quinone nya.		
	11/10 19	Pembahasan Logi yg sdh & koreksi	/s	
	12/10 19	Revisi dan Penulisan		

Dosen Pembimbing Utama

()

Dosen Pembimbing Pendamping

()



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITASI "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Pagesangan Mataram
Website : www.agrotek.ummat.ac.id Email : lapertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : INDAH AYU SAFITRI
NIM : 3151110005
Program Studi : THP
Dosen Pembimbing Utama (I) : IR. ASMAWATI., MP
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : IR. MARIYAH, M. Si
Judul Skripsi : KAJIAN PROPOSAL KACANG TAPAK DAN
KACANG KEDELAI TERHADAP MUTU JAJAN
MANGREAL KHAS SUMBAWA

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
	20/1/2020	Pesbalei Luta	ps	
	21/1/2020	Pesbalei Luta	ps	
	24/1/2020	Pesbalei Hasil	ps	
	27/1/2020	Pesbalei Pembahasan	ps	
		Pesbalei Pembahasan	ps	
	11/1/2020	2 Klongola	ps	
		Pesbalei	ps	