

UJI ORGANOLEPTIK PUDING SUSU KAMBING DENGAN PENAMBAHAN SARI JAGUNG MANIS (*Zea Mays Saccharata*)

Awis Kusuma¹, Dra Agustina Widiasworo², Salnan Irba Novaela Samur³, Resti Yuliana Rahmawati⁴

awiskusuma35@gmail.com¹, agustinawidiasworo@gmail.com², salnanirbanovaela@unisbablitar.ac.id³, restiyuliana.r@gmail.com⁴

Universitas Islam Blitar

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jagung manis terhadap karakteristik organoleptik puding susu kambing meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur, serta untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap produk. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pola searah yang terdiri dari 4 perlakuan dan 8 ulangan dengan 32 panelis. Perlakuan yang digunakan adalah P0 (0% sari jagung manis/kontrol), P1 (10%), P2 (15%), dan P3 (20%). Data organoleptik dikumpulkan menggunakan kuesioner skala Likert dengan kriteria "tidak suka – kurang suka – suka" dan dianalisis menggunakan ANOVA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jagung manis memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter aroma puding susu kambing, namun tidak berpengaruh nyata terhadap warna, rasa, dan tekstur. Perlakuan P2 (15%) menghasilkan skor aroma tertinggi (2,88) dan merupakan formulasi terbaik berdasarkan penerimaan panelis pada aspek warna, aroma, dan rasa. Tekstur pada semua perlakuan berada pada tingkat penerimaan yang konsisten (skor 3,00). Penelitian ini menyimpulkan bahwa penambahan sari jagung manis 15% merupakan formulasi optimal untuk meningkatkan kualitas organoleptik puding susu kambing, terutama pada aspek aroma yang menjadi faktor penentu penerimaan konsumen.

Kata Kunci: Puding Susu Kambing, Sari Jagung Manis, Uji Organoleptik, Skala Likert, RAL, ANOVA.

PENDAHULUAN

Susu kambing merupakan salah satu sumber nutrisi yang kaya akan protein, vitamin, dan mineral seperti kalsium, fosfor, dan vitamin B kompleks yang penting bagi kesehatan manusia (Zahra & Leonita, 2024). Susu ini memiliki keunggulan dibandingkan susu sapi, seperti kandungan lemak yang lebih kecil dan sifat hypoallergenic (hipoalergenik), yang berarti memiliki kemampuan menurunkan risiko reaksi alergi karena struktur protein dan kandungan kaseinnya berbeda dan lebih mudah dicerna sehingga menghasilkan respon imun yang lebih rendah dibanding susu sapi; oleh karena itu, susu kambing sering dijadikan alternatif bagi individu yang sensitif terhadap susu sapi atau memiliki intoleransi laktosa (Christi et al., 2024). Dalam pengolahan susu kambing, berbagai produk olahan telah dikembangkan, salah satunya adalah puding susu kambing yang menjadi alternatif dalam mengonsumsi susu dengan tekstur yang lembut dan cita rasa yang menarik.

Puding susu kambing berpotensi dikembangkan sebagai pangan bernilai gizi tinggi, terutama jika dikombinasikan dengan bahan lain yang dapat meningkatkan kualitas organoleptik dan nilai gizi produk. Salah satu bahan yang cocok untuk dikombinasikan adalah sari jagung manis, yang mengandung karbohidrat, vitamin A, dan antioksidan alami. Penambahan sari jagung manis diharapkan dapat meningkatkan cita rasa, warna, dan tekstur puding serta memperkaya kandungan nutrisi, sehingga menarik perhatian konsumen yang semakin sadar akan manfaat kesehatan dari makanan sehat (Hanum &

Ani, 2024).

Uji organoleptik merupakan salah satu metode penting yang digunakan dalam pengembangan produk pangan untuk menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap karakteristik visual, aroma, rasa, dan tekstur makanan (Mahmud et al., 2024). Melalui uji organoleptik, produsen dapat menentukan formula produk yang paling disukai dan sesuai dengan preferensi pasar. Oleh karena itu, pengujian ini sangat penting dalam upaya mengembangkan puding susu kambing dengan penambahan sari jagung manis agar memiliki kualitas organoleptik yang baik dan mendapatkan respons positif dari konsumen.

Adapun pentingnya penelitian ini terletak pada usaha meningkatkan daya terima produk susu kambing melalui inovasi bahan tambahan alami, sekaligus mendukung diversifikasi olahan susu kambing di pasar lokal dan nasional. Dengan demikian, produk bernutrisi tinggi yang disukai akan mampu bersaing dan berkontribusi dalam mempromosikan konsumsi susu kambing secara lebih luas.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kombinasi eksperimen dan kuesioner untuk menguji daya terima organoleptik puding susu kambing yang diberi variasi penambahan sari jagung manis. Metode penelitian eksperimen adalah pendekatan yang digunakan untuk menguji hubungan sebab-akibat antara variabel dengan memanipulasi variabel independen dan mengamati pengaruhnya terhadap variabel dependen. Kuesioner (angket) merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Pengambilan responden berada pada usia 20-35 tahun atau lebih dari 35 tahun, pada usia tersebut kebanyakan masyarakat Indonesia jarang menyukai puding susu kambing, dikarenakan aroma yang berbau prengus (Larassati & Nurainy, 2023). Penelitian Fauzi et al.(2024) juga menegaskan bahwa aroma prengus ini disebabkan oleh kandungan asam lemak rantai pendek seperti kaprilat dan laurat yang tinggi pada susu kambing, sehingga menjadi faktor utama penolakan konsumen terhadap produk berbasis susu kambing. Skala Likert adalah Skala yang digunakan untuk mengukur preferensi panelis terhadap atribut sensorik puding susu kambing dengan penambahan sari jagung manis. Hal ini sesuai dengan pendapat Fitri et al.(2024) bahwa minimal responden adalah 30 orang. Metode selanjutnya adalah metode eksperimental dengan memanfaatkan desain desain penelitian anova (RAL). Metode ini menggunakan 4 perlakuan 8 ulangan dan 32 responden.

Variasi perlakuan terdiri dari beberapa tingkat penambahan sari jagung manis yang berbeda.

- P0 = Puding tanpa penambahan sari jagung manis (kontrol)
- P1 = Penambahan sari jagung manis 10% dari bahan perlakuan kontrol
- P2 = Penambahan sari jagung manis 15% dari bahan perlakuan kontrol
- P3 = Penambahan sari jagung manis 20% dari bahan perlakuan control

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Organoleptik Puding Susu Kambing

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan sari jagung manis (0%, 10%, 15%, 20%) terhadap karakteristik organoleptik puding susu kambing yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Data hasil pengamatan setiap parameter dianalisis menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) pola searah dengan 4 perlakuan dan 8 ulangan (32 panelis). Nilai rata-rata setiap perlakuan disajikan untuk memberikan gambaran umum kecenderungan hasil penelitian pada masing-masing parameter pengamatan. Rataan data hasil penelitian disajikan pada Tabel 4. di bawah ini.

Tabel 1. Rataan Skor Organoleptik Puding Susu Kambing

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P0 (0%)	2,75 ± 0,06	1,88 ^c ± 0,21	2,88 ± 0,04	3,00 ± 0,00
P1 (10%)	2,75 ± 0,06	2,50 ^b ± 0,21	2,88 ± 0,04	3,00 ± 0,00
P2 (15%)	3,00 ± 0,06	2,88 ^a ± 0,21	3,00 ± 0,04	3,00 ± 0,00
P3 (20%)	2,88 ± 0,06	2,25 ^b ± 0,21	3,00 ± 0,04	3,00 ± 0,00

Keterangan: Superskrip yang berbeda pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan nyata ($P < 0,05$)

Hasil penelitian yang disajikan pada Tabel 1 menunjukkan bahwa penambahan sari jagung manis memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap parameter aroma puding susu kambing, namun tidak berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap parameter warna, rasa, dan tekstur. Hal ini mengindikasikan bahwa penambahan sari jagung manis secara optimal dapat meningkatkan kualitas sensorik puding, terutama pada aspek aroma yang menjadi faktor penentu penerimaan konsumen.

Warna

Nilai rata-rata skor warna puding pada seluruh perlakuan menunjukkan hasil yang relatif seragam dengan rentang skor 2,75–3,00 yang termasuk kategori suka. Analisis ANOVA menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar perlakuan. Perlakuan P2 (15%) memperoleh skor tertinggi yaitu 3,00, sedangkan P0 dan P1 masing-masing memperoleh skor 2,75, dan P3 memperoleh skor 2,88.

Keseragaman skor warna ini menunjukkan bahwa sari jagung manis memberikan kontribusi warna kuning keemasan yang konsisten pada semua tingkat penambahan. P2 (15%) sedikit unggul dengan skor sempurna 3,00, diduga karena proporsi pigmen karotenoid dari sari jagung manis berada pada tingkat yang paling optimal. Hal ini sesuai dengan pernyataan Hanum dan Nuraeni (2024) bahwa penambahan sari jagung manis pada level optimal 10–20% dapat meningkatkan daya tarik visual produk tanpa mengubah karakter warna dasar susu kambing.

Tidak adanya perbedaan nyata pada warna menunjukkan bahwa semua formulasi puding memiliki daya tarik visual yang baik dan layak diterima konsumen. Hasil ini sejalan dengan penelitian Fatmala et al. (2024) yang melaporkan bahwa warna puding susu kambing relatif stabil meskipun diberi variasi bahan tambahan alami.

Aroma

Parameter aroma menunjukkan perbedaan nyata antar perlakuan. Perlakuan P2 (15%) memperoleh skor tertinggi yaitu 2,88, diikuti P1 sebesar 2,50, P3 sebesar 2,25, dan P0 sebagai nilai terendah sebesar 1,88. Hasil ini menunjukkan bahwa penambahan sari jagung manis sebanyak 10% merupakan perlakuan yang paling disukai panelis pada parameter aroma.

P0 tanpa sari jagung memiliki aroma terendah karena masih didominasi bau khas susu kambing atau bau prengus. Penambahan sari jagung manis pada P1 dan P2 mampu memperbaiki aroma menjadi lebih harum dan manis, sehingga mengurangi kesan prengus. Namun, pada P3 terjadi penurunan skor aroma yang diduga karena aroma jagung mulai terlalu dominan sehingga keseimbangan aroma produk berkurang. Hasil ini menunjukkan bahwa penambahan sari jagung manis 15% merupakan dosis yang paling optimal untuk meningkatkan aroma puding susu kambing.

Temuan ini sejalan dengan pendapat Fauzi et al. (2024) bahwa aroma prengus pada susu kambing dipengaruhi oleh asam lemak rantai pendek seperti kaprilat dan laurat. Selain itu, Hanum dan Nuraeni (2024) menjelaskan bahwa penambahan sari jagung manis pada dosis yang tepat dapat meningkatkan karakter aroma produk tanpa menutupi cita rasa

khas bahan utamanya. Penelitian Fatmala et al.(2024) juga menunjukkan bahwa bahan tambahan alami pada produk susu kambing dapat memperbaiki aroma dan meningkatkan penerimaan panelis.

Rasa

Skor rasa pada seluruh perlakuan tergolong tinggi dengan rentang nilai 2,88–3,00 yang termasuk kategori suka. Perlakuan P2 dan P3 memperoleh skor tertinggi yaitu 3,00, sedangkan P0 dan P1 masing-masing memperoleh skor 2,88. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan sari jagung manis mampu menghasilkan rasa yang dapat diterima dengan baik oleh panelis.

Penambahan sari jagung manis berhasil menyamarkan rasa khas susu kambing sehingga semua formulasi mendapat penerimaan rasa yang baik. P2 dan P3 yang memperoleh skor sempurna menunjukkan adanya keseimbangan yang baik antara rasa manis alami sari jagung dan karakter susu kambing. Hasil ini sejalan dengan Fatmala et al.(2024) yang menyatakan bahwa rasa puding susu kambing dapat diterima baik dengan penambahan bahan pemanis alami.

Jagung manis mengandung gula sekitar 5–6% yang terdiri atas glukosa, fruktosa, dan sukrosa, dengan sukrosa sebagai gula utama yang berkontribusi pada rasa manis alami produk (Mariani et al., 2019) Keseragaman skor rasa antarperlakuan menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan memiliki profil rasa yang disukai panelis.

Tekstur

Parameter tekstur menunjukkan skor sempurna 3,00 pada semua perlakuan. Hal ini menandakan bahwa tekstur puding susu kambing pada seluruh formulasi dinilai sangat baik dan tidak menunjukkan perbedaan antarperlakuan. Tekstur puding yang lembut, kenyal, dan tidak berlendir sesuai dengan karakteristik puding berkualitas.

Komposisi pengental yang digunakan sudah cukup optimal untuk semua tingkat penambahan sari jagung manis, sehingga tidak terjadi perubahan struktur gel yang berarti. Hasil ini sejalan dengan Fatmala et al.(2024) yang melaporkan bahwa tekstur puding susu kambing relatif stabil meskipun diberi variasi bahan tambahan alami. Dengan demikian, formula dasar puding sudah tepat dan stabil meskipun ada variasi cairan antara susu kambing dan sari jagung manis.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari jagung manis memberikan pengaruh positif terhadap kualitas organoleptik puding susu kambing. Perlakuan P2 (15%) merupakan formulasi terbaik karena menghasilkan skor tertinggi pada warna dan aroma, serta skor yang sangat baik pada rasa. Sementara itu, tekstur pada semua perlakuan berada pada tingkat penerimaan yang sempurna.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk melakukan uji kualitas kimia yang lebih terfokus agar hasil lebih akurat, seperti penentuan kadar protein, lemak, dan kadar air puding guna melihat pengaruh penambahan sari jagung manis terhadap komposisi nutrisi dan tekstur produk.

DAFTAR PUSAKA

- Adi, B., Mawarno, S., Rokhmah, L. N., Nurmalita, A. I., & Damayanti, W. (2024). Karakteristik Kimiawi Dan Sensoris Yoghurt Jagung Manis (Zea Mays L. Saccharata) Dengan Perbedaan Jenis Varietas.
- Alwi, & Idrus. (2018). Kriteria Empirik Dalam Menentukan Ukuran Sampel Pada Pengujian

Hipotesis Statistika Dan Analisis Butir.

- Angraeni, L., Elfika, F., Rahmi, S., Husin, H., & Anggriawin, M. (2025). Analisis Kimia Dan Karakteristik Organoleptik Puding Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor Dan Susu Kacang Merah Chemical Analysis And Organoleptic Characteristics Of Pudding With The Addition Of Moringa Leaf Extract And Red Bean Milk. 10(1). <https://doi.org/10.17509/Edufortech.V10i1>
- Asrunita, Haris, Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., & Pertanian, F. (2021). Kajian Mutu Mellorine Susu Jagung Manis Dan Sari Kacang Merah (Vol. 1, Number 1). : <https://journal.unespadang.ac.id/jrip/article/download/14/13/59>
- Christi, R. F., Wulandari, E., & Prasetya, A. F. (2024). Evaluasi Mutu Sensorik, Berat Jenis, Lemak, Dan Protein Susu Kambing Sapera Di Peternakan Kambing Perah Alam Farm Manglayang Kecamatan Cilengkrang Kabupaten Bandung (Vol. 44, Number 1).
- Fadila, & Juhartini. (2021). Mutu Organoleptik Dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus Albacares). In Hospital Majapahit (Vol. 13, Number 1).
- Fatmala, N., Hayati, M., Risna, Y. K., Al Adam, K., Fridayati, D., Pertanian, F., Almuslim, U., Peternakan, F., & Jambi, U. (2024). Kualitas Silky Pudding Susu Kambing Penyimpanan Dingin Sebagai Makanan Tambahan Anak Cegah Stunting. 7, 32–40. <https://ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/agriovet/article/download/1304/849/5960>
- Fauzi, M., Sihite, M., & Farida, F. (2024). Uji Organoleptik Susu Kambing Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu. Jurnal Teknologi Hasil Peternakan, 5(1), 29–41. <https://doi.org/10.24198/jthp.V5i1.45880>
- Fitri, Yupita, O., Afrida Ermawati, E., Tri Handoko, R., Rachma Amalia, F., Studi Diploma, P. I., Bisnis Pariwisata, M., & Negeri Banyuwangi, P. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Macaron Sebagai Salah Satu Upaya Peningkatan Kualitas F&B Product. Cetak) Journal Of Innovation Research And Knowledge, 4(1).
- Hanum, & Nuraeni. (2024). Daya Terima Puding Jagung Dengan Substitusi Kacang Hijau Sebagai Alternatif Pmt Balita. Jurnal Sains Boga, 7(2), 103–114. <https://doi.org/10.21009/jsb.007.2.05>
- Julia, M., Harmayani, E., & Baliarti, E. (2013). Respon Imun Mukosa Dan Seluler Pada Tikus Yang Diberi Bubuk Susu Kambing Dengan Infeksi Salmonella Typhimurium. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 24(1), 7–13. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.1.7>
- Larassati, D., & Nurainy, F. (2023). Uji Sensori Terhadap Penambahan Susu Kambing Dan Koagulan Asam Asetat Dari Tahu Susu The Sensory Properties On Addition Goat's Milk And Acetic Acid Coagulant Of Tofu Milk (Vol. 2, Number 2).
- Mahmud, N., Une, S., Ningsih, P., Maspeke, S., Program,), Pangan, S. T., & Pertanian, F. (2024). Analisis Perbandingan Kualitas Fisik Dan Organoleptik Grits Jagung Dan Grits Bubur Jagung Instan Terfortifikasi Ekstrak Daun Kersen Comparative Analysis Of Physical And Organoleptic Quality Of Corn Grits And Instant Corn Grits Fortified With Kersen Leaf Extract. In Jambura Journal Of Food Technology (Jjft) (Vol. 6).
- Mariani, K., Subaedah, S., Nuhung, E., Magister, M., Pps-Umi, A., Agroteknologi, J., Pertanian, F., & Abstrak, U. (2019a). Analisis Regresi Dan Korelasi Kandungan Gula Jagung Manis Pada Berbagai Varietas Dan Waktu Panen (Vol. 3, Number 1).
- Mariani, K., Subaedah, S., Nuhung, E., Magister, M., Pps-Umi, A., Agroteknologi, J., Pertanian, F., & Abstrak, U. (2019b). Analisis Regresi Dan Korelasi Kandungan Gula Jagung Manis Pada Berbagai Varietas Dan Waktu Panen (Vol. 3, Number 1).
- Nyoman Sadia, I., & Karni, I. (2025). Ikandungan Protein Dan Laktosa Susu Kambing Peranakan Etawa Dari Peternakan Cv Muda Bakti Barokah Farm Yang Di Pasarkan Pada Konsumen Di Kota Mataram. I-Sapi (Integrated And Sustainable Animal Production Innovation), 1(4), 105–113.
- Prihanani, N. I., Atmojo, T., Haryadi, F., Dalimunthe, N. W., Maulina, T. R., Dewi, V. K., & Laraswati, M. I. A. (2024). Analisis Kualitas Susu Kambing Di Kelompok Ternak Kambing Peranakan Etawa Di Wilayah Kecamatan Samigaluh, Kulon Progo, Yogyakarta. Buletin Veteriner Udayana, 1103–1110. <https://doi.org/10.24843/bulvet.2024.V16.I04.P16>
- Ramdani, D., Martha, R., Novita, M., Rais, H., Zulya Jati, P., Zaki, M., Habiyyah, U., & Hidayat,

- R. (2019). Identifikasi Produksi, Kandungan Profil Asam Lemak Dan Cojugated Linoleic Acid Dengan Pola Pemberian Pakan Yang Berbeda-Review. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 3, 1708–1716.
- Restu, Amelia, J., Rahmawati, R., & Prilia Purnama, V. (2020). Formulasi Kappa Karagenan Dan Konjak Terhadap Karakteristik Kimia Puding Sari Jagung Manis.
- Rohana, Nuranggreni Wijayanti, A., Khususia, M., Aldilata Safitri, Z., Rizqiaty, H., & Budi Pramono, Y. (2024). Aktivitas Antioksidan, Total Asam, Kadar Protein, Dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Jagung Dengan Penambahan Sari Parijoto (*Medinilla Speciosa* B.) Antioxidant Activities, Total Acids, Protein Levels, And Favorite Levels Of Corn Yogurt With Addition Of Parijoto Juice (*Medinilla Speciosa* B.). In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 8, Number 2). [Www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Tekpangan](http://www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Tekpangan).
- Sani, & Elly. (2023). Penyuluhan Pembuatan Puding Jagung Manis. 2, 36–43.
- Sihite, M., Fauzi, S. M., & Farida, F. (2024). Uji Organoleptik Susu Kambing Pasteurisasi Dengan Penambahan Ekstrak Daun Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 29–41. <https://doi.org/10.24198/jthp.V5i1.45880>
- Sinthary, V., & Arief, M. J. (2023). Review: Peptida Bioaktif Kasein Susu Kambing Sebagai Sumber Antimikroba Dan Antioksidan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 5(3), 444–457. <https://doi.org/10.25026/jsk.V5i3.1895>
- Susilawati, E., Levita, J., Susilawati, Y., & Sumiwi, S. A. (2024). Pengaruh Diet Tinggi Fruktosa Terhadap Resistensi Insulin Pada Tikus Jantan Putih (*Rattus Norvegicus*) Galur Wistar. *Jfionline | Print Issn 1412-1107 | E-Issn 2355-696x*, 16(2), 150–156. <https://doi.org/10.35617/jfionline.V16i2.274>
- Wibowo, J. W., & Yuniarti, H. (2023). Pencegahan Stunting Dengan Pemberian Susu Kambing Pada Balita Di Dusun Ketawang Magelang. *Jurnal Abdimas-Ku: Jurnal Pengabdian Masyarakat Kedokteran*, 2(3), 93. <https://doi.org/10.30659/abdimasku.2.3.93-101>
- Yusni, Y., & Amiruddin, A. (2021). Perubahan Antropometri, Kalsium Darah, Tekanan Darah, Dan Kebugaran Fisik Akibat Asupan Susu Kambing Pada Olahragawan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(3), 133. <https://doi.org/10.22146/ijcn.53967>
- Zahra, & Leonita. (2024). Karakteristik Nutrisi Dalam Yoghurt Pada Susu Sapi, Kambing Dan Oat. *Jurnal Inovasi Pangan Dan Gizi*, 1(1), 49–55. <https://doi.org/10.61511/jipagi.V1i1.968>
- Zahra, N. A., Ramadhani, A. P., Khairunniswah, A. S., Ramadhani, A. K., Al Haifa, D., & Qadarsih, L. (2024). Pemanfaatan Susu Kambing Etawa Sebagai Obat Untuk Membantu Meredakan Penyakit Asma. <http://jiip.stkipyapisdompu.ac.id>.