

PEMANFAATAN BIJI DURIAN (*Durio zibethinus*) SEBAGAI BAHAN
DASAR PEMBUATAN ES KRIM

Karya Tulis Ilmiah

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan



HANA BADIHAH

NIS : 161710111

SMA AL MUSLIM

JL. Raya Setu Kp. Bahagia, Telp.88335907 Fax.8831167, 88362227

TAMBUN – BEKASI

2018

KARYA TULIS ILMIAH
PEMANFAATAN BIJI DURIAN (*Durio zibethinus*)
SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN ES KRIM

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

HANA BADIHAH

NIS : 161710111

Telah disetujui dan dipertahankan di depan Dewa Penguji (Penyanggah)
pada tanggal 09 oktober 2018
dinyatakan telah memenuhi syarat.

Susunan Tim Penguji

Penyanggah



Nia Sofyana, S.Pd

Pembimbing



Rahmadini, S.Pd

Tambun, 2018

Kepala SMA Al Muslim



Dra. Reni Nurhidayati

MOTTO

***“in time, the world only needs
to know that we are great.
Happiness does not require the
judgment of other”***

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirahim

Segala puji syukur kehadirat Allah SWT karena dengan rahmat dan nikmat-Nya penulis dapat menyusun karya tulis dengan judul “Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Es Krim” hingga selesai, Shalawat serta salam tetap tercurahkan kepada junjungan kita Nabi besar Muhammad SAW, keluarga, sahabat hingga pengikutnya hingga akhir zaman.

Karya tulis ini disusun untuk memenuhi syarat kelulusan siswa sekaligus sebagai metode pembelajaran agar penulis dapat meneruskan pendidikan ke perguruan tinggi. Karya tulis ini pun merupakan bagian dari materi pembelajaran di SMA Al Muslim. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah banyak membantu dalam pembuatan karya tulis ini, antara lain :

1. Ibu Dra. Reni Nurhidayati selaku Kepala SMA Al Muslim yang dalam kesibukannya, beliau tetap memberi pesan moral kepada penulis.
2. Ibu Siti Mugi Rahayu, S.Pd, M.Pd selaku wakil Kepala SMA Al Muslim bidang kurikulum yang telah menyetujui penulisan karya tulis ilmiah.
3. Ibu Rahmadini Santana, S.Pd selaku pembimbing karya tulis yang selalu memberikan arahan dan saran kepada penulis dalam penulisan karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Nia Sofyana, S.Pd selaku penyanggah.
5. Bapak Musa, S.Kom selaku wali kelas yang selalu memberikan motivasi serta semangat dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
6. Segenap guru dan karyawan SMA Al Muslim yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis secara langsung maupun tidak langsung.

7. Orang tua penulis yang tiada hentinya memberikan semangat serta memfasilitasi semua kebutuhan penulis.
8. Teman–teman penulis yang selalu membantu penulis dalam mencari informasi dan menjadipenyemangat dalam penulisan karya tulis ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam karya tulis ilmiah ini. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca guna penulisan karya tulis ilmiah di masa mendatang.

Akhir kata, penulis berharap semoga karya tulis ilmiah yang sederhana ini dapat memberikan banyak manfaat bagi para pembaca.

Bekasi, September 2018

Penulis

Hana Badiiah

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
ABSTRAK	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Manfaat Penelitian.....	2
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	
A. Kajian Pustaka.....	3
B. Hipotesis.....	5
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	6
B. Definisi Operasional.....	6
C. Populasi dan Sampel.....	6
D. Instrumen dan Bahasa Penelitian.....	6
E. Cara Penelitian.....	7
F. Tempat dan Waktu.....	8
G. Analisis Hasil.....	8

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	9
B. Pembahasan.....	12

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.....	13
B. Saran.....	13

DAFTAR PUSTAKA.....	14
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	15
----------------------	-----------

DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	16
----------------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	9
Tabel 4.2	10
Tabel 4.3	10
Tabel 4.5	11

PEMANFAATAN BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN ES KRIM

HANA BADIHAH

XII IPA 4

NIS : 161710111

ABSTRAK

Buah durian selama ini hanya dikonsumsi daging buahnya saja, sedangkan bijinya selalu dibuang dan tidak dimanfaatkan untuk hal lain. Salah satu alternatif pengolahan biji durian adalah mengolahnya menjadi es krim.

Biji durian merupakan bagian dari buah durian yang tidak dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat karena berlendir dan menimbulkan rasa gatal pada lidah. Padahal dilihat dari kandungan gizinya, biji durian cukup berpotensi sebagai sumber gizi, di antaranya mengandung energi 147 kkal, karbohidrat 27.09 gr, protein 1.47 gr, lemak 5.33 gr, vitamin C 19.7 mg, kalium 436 mg, dan fosfor 39 mg.

Biji durian relatif mudah didapat karena biji durian jarang atau bahkan tidak pernah dimanfaatkan oleh masyarakat. Biji durian saat ini melimpah dan dianggap sebagai limbah pangan.

Pengolahan biji durian menjadi es krim dapat mengurangi jumlah limbah pangan disekitar kita. Karena jarang sekali orang-orang yang memanfaatkan biji durian dan hanya mengonsumsi daging buahnya saja. Untuk mengatasi hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Pemanfaatan Biji Durian sebagai Bahan Dasar Pembuatan Es Krim".

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia kaya akan berbagai jenis tanaman buah. Buah merupakan produk yang mempunyai banyak kegunaan antara lain sebagai penunjang gizi masyarakat, sumber pendapatan, serta menyerap tenaga kerja bila diusahakan secara intensif. Selain itu buah juga dapat menjadi alternatif bagi orang-orang yang ingin menurunkan berat badan secara sehat. Selain mengenyangkan, buah juga memenuhi kebutuhan gula sehat dalam tubuh sehingga aman bagi para penderita penyakit seperti diabetes dan kolesterol. Dengan cukupnya mengonsumsi buah, maka kandungan mineral dalam tubuh akan tercukupi.

Buah durian merupakan salah satu jenis tanaman yang terdapat di Indonesia. Durian adalah nama tumbuhan tropis yang berasal dari wilayah Asia Tenggara. Nama ini diambil dari ciri khas kulit buahnya yang keras dan berlekuk-lekuk tajam sehingga menyerupai duri. Sebutan populernya adalah "raja dari segala buah" (*King of Fruit*). Durian adalah buah yang kontroversial, meskipun banyak orang yang menyukainya, namun sebagian yang lain tidak suka dengan aromanya. Buah durian memiliki nilai ekonomis yang cukup baik karena selain buahnya untuk dimakan dalam keadaan segar, juga mempunyai bermacam-macam kegunaan diantaranya sebagai campuran es krim atau manisan.

Buah durian selama ini hanya dikonsumsi daging buahnya saja, sedangkan bijinya selalu dibuang dan tidak dimanfaatkan untuk hal lain. Salah satu alternatif pengolahan biji durian adalah mengolahnya menjadi es krim. Biji durian merupakan bagian dari buah durian yang tidak dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat karena berlendir dan menimbulkan rasa gatal pada

lidah. Padahal dilihat dari kandungan gizinya, biji durian cukup berpotensi sebagai sumber gizi, diantaranya mengandung energi 147 kkal, karbohidrat 27.09 gr, protein 1.47 gr, lemak 5.33 gr, vitamin C 19.7 mg, kalium 436 mg, dan fosfor 39 mg.

Biji durian relatif mudah didapat karena biji durian jarang atau bahkan tidak pernah dimanfaatkan oleh masyarakat. Biji durian saat ini melimpah dan dianggap sebagai limbah pangan. Pengolahan biji durian menjadi es krim dapat mengurangi jumlah limbah pangan disekitar kita. Karena jarang sekali orang-orang yang memanfaatkan biji durian dan hanya mengonsumsi daging buahnya saja. Untuk mengatasi hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pemanfaatan Biji Durian sebagai Bahan Dasar Pembuatan Es Krim”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalahnya sebagai berikut : “Apakah biji buah durian bisa dimanfaatkan sebagai salah satu olahan pangan yaitu Es Krim?”

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penulis melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pengolahan biji durian menjadi salah satu olahan pangan yaitu Es Krim.
2. Memberi tahu kepada masyarakat bahwa biji durian memiliki banyak manfaat.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat penelitian ini adalah mengetahui inovasi pengolahan pangan berbahan baku limbah biji durian.
2. Menambah ilmu pengetahuan pembaca dan penulis.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS

A. Kajian Pustaka

1. Buah Durian

Durian adalah tumbuhan tropis yang berasal dari wilayah Asia Tenggara. Durian (*Durio Zhibethinus Murr*) merupakan salah satu tanaman hasil perkebunan yang telah lama dikenal oleh masyarakat yang pada umumnya mengonsumsi dagingnya saja, sedangkan bijinya tidak. Tanaman durian di habitat aslinya tumbuh di hutan belantara yang beriklim panas (tropis). Pengembangan budidaya tanaman durian yang paling baik adalah di daerah dataran rendah sampai ketinggian 800 meter di atas permukaan laut dan keadaan iklim basah, suhu udara antara 25°C. Klasifikasi ilmiah tanaman durian adalah sebagai berikut :

Kingdom : <i>Plantae</i>
Divisi : <i>Spermathopyta</i>
Sub Divisi : <i>Angiospermae</i>
Kelas : <i>Dicotyledonae</i>
Famili : <i>Bombacaceae</i>
Genus : <i>Durio</i>
Spesies : <i>Durio Zibethinus Murr</i>

Kostermans mencatat ada 27 spesies durian. Sejumlah 19 spesies ditemukan di Kalimantan, 11 di semenanjung Maluku, 7 di Sumatera dan 1 di Myanmar. Dari sekian banyak spesies itu yang bisa dimakan hanya tujuh. Spesies lain tidak dapat dikonsumsi karena berbagai sebab misalnya rasa tidak

enak, buah terlalu kecil, atau daging buah tidak ada. Tujuh spesies durian yang bisa dimakan itu terdiri dari *Durio zibethinus* (durian), *Durio kutejensis* (lai), *Durio oxleyanus* (kerantongan), *Durio dulcis* (lahong), *Durio graveolens* (labelak), *Durio grandiflorus* (durian monyet), serta *Durio zibethinus* yang paling banyak dibudidayakan karena buahnya yang enak dan besar.

2. Biji Durian

Biji durian berbentuk bulat telur, berkeping dua, berwarna putih kekuning - kuningan atau coklat muda.¹ Kandungan patinya cukup tinggi, sehingga berpotensi sebagai alternatif pengganti bahan makanan. Di Indonesia biji durian memang belum memasyarakat untuk digunakan sebagai bahan makanan. Karena biasanya biji durian hanya menjadi limbah pangan saja. Padahal biji durian memiliki banyak sekali kandungan dan manfaat didalamnya.

Biji durian memiliki beberapa manfaat diantaranya sebagai sumber tenaga dan energi, menjaga kesehatan tulang dan gigi. Di Thailand biji durian biasa diolah menjadi bubur dengan diberi campuran daging buahnya. Bubur biji durian ini menghasilkan kalori yang cukup potensial bagi manusia. Biasanya biji durian dapat dikonsumsi setelah direbus atau dibakar, bahkan saat ini biji durian dibuat tepung yang bisa digunakan sebagai bahan baku wajik dan berbagai produk lainnya walaupun masih banyak masyarakat Indonesia yang hanya menjadikan biji durian hanya sebagai limbah pangan saja.

Biji durian memiliki kandungan pati yang cukup tinggi sehingga berpotensi sebagai alternatif pengganti bahan

¹ Admin Mahkota, "Manfaat dan Kandungan Biji Durian", diakses dari <http://minumanbandrek.blogspot.com/2013/10/manfaat-dan-kandungan-biji-durian.html?m=1>, pada tanggal 1 oktober 2018 pukul 13.00.

makanan dan menyebutkan bahwa biji durian, bila ditinjau dari komposisi kimianya cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yaitu mengandung protein 9,79%, karbohidrat 30%, kalsium 0,27% dan fosfor 0,9%.²

Komposisi kimia biji durian hampir sama dengan biji-biji yang termasuk famili *Bombacaceae* yang lain, komposisi kandungan yang terdapat pada biji durian yang dimasak kadar airnya 51,1 gram, kadar lemak 0,2 gram, kadar protein 1,5 gram, dan kadar karbohidrat 46,2 gram.

3. Es Krim

Es krim adalah sebuah makanan beku dibuat dari produk susu seperti krim atau sejenisnya, digabungkan dengan perasa dan pemanis. Campuran ini didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan Kristal es besar. Meskipun istilah es krim sering digunakan untuk menunjuk ke "*dessert*" beku dan makanan ringan yang terdiri dari lemak susu. Banyak negara, termasuk Amerika Serikat, membatasi penggunaan istilah tersebut berdasarkan kuantitas dari bahan dasar makanan tersebut.

Adapun bahan dan proses pembuatan es krim cukup mudah yaitu dengan menggunakan mencampurkan susu segar, gula pasir, kuning telur, tepung maizena, dan vanili. Lalu diaduk hingga rata dan diamkan selama 15 menit. Lakukan hal tersebut berulang sebanyak tiga kali, lalu masukkan ke dalam *freezer*. Jenis-jenis produk susu dapat dibuat dan disajikan langsung dari *freezer*. Ada ratusan formula untuk campuran es krim yaitu mulai dari vanili yang biasa digunakan untuk membuat kue (campuran sangat kaya, tinggi kandungan lemak susu dan juga

² Yuli Yana, "10 Manfaat Biji Durian bagi Kesehatan", diakses dari <https://manfaat.co.id/manfaat-biji-durian>, pada tanggal 1 oktober 2018 pukul 13.45.

mengandung telur segar). Selain itu, ada campuran untuk *custard, sherberts, sorbets, frappes, soufflé, dan milkshake*. Semua produk ini dapat dibuat dalam es krim standar lembut atau *freezer milkshake*.

B. HIPOTESIS

Berdasarkan uraian diatas diduga bahwa biji durian dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan es krim.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam karya tulis ilmiah ini adalah melalui metode eksperimen menggunakan bahan dasar biji durian.

B. Definisi Operasional

1. Variabel Bebas : biji durian
2. Variabel Terikat : es krim

C. Populasi dan Sampel

Populasi dari penelitian ini adalah biji durian di kota Bekasi sampel yang digunakan biji durian dengan berat 500g.

D. Intrumen dan Bahan Penelitian

1. Alat :
 - a. Baskom 1 buah
 - b. Kompor gas 1 buah
 - c. Panci 1 buah
 - d. Blender 1 buah
 - e. Sendok 1 buah
 - f. Gelas ukur 1 buah
 - g. Saringan 1 buah
 - h. Mixer 1 buah
2. Bahan :
 - a. Biji durian 500 g
 - b. Air 500 ml
 - c. Susu kental manis 1 kaleng (375 g)
 - d. TSM 1 buah
 - e. Tepung maizena 3 sendok makan

- f. Telur ayam 1 buah
- g. Perisa makanan

E. Cara penelitian

1. Langkah Kerja :

- a. Biji durian dicuci bersih hingga terpisah dari daging buah durian.
- b. Setelah dicuci, biji ruian direndam di dalam air selama 6 jam.
- c. Biji durian direbus di dalam air 500 ml selama 30 menit atau hingga lunak.
- d. Setelah biji durian lunak, biji durian diangkat dan ditiriskan.
- e. Kemudian dicampurkan biji durian dengan air 200 ml ke dalam blender kemudian satu kaleng susu kental manis dimasukkan dengan biji durian.
- f. Ditambahkan 300 ml air mineral dan ditambahkan 1 buah telur ayam.
- g. Ditambahkan tepung maizena kedalamnya dan satu sendok TSM. Selanjtnya dicampurkan semua bahan dan diaduk adonan tersebut selama 30 menit menggunakan mixer.
- h. Dicampurkan adonan tersebut dengan biji durian yang sudah diolah terlebih dahulu lalu diaduk selama 20 menit kemudian dimasukkan adonan kedalam kulkas selama 6 jam.
- i. Setelah 6 jam adonan diambil dan dicampurkan perisa / pewarna makanan jika berminat.
- j. Diaduk kembali menggunakan mixer selama 10 menit lalu dimaasukkan kembali ke dalam kulkas selama 4 jam.
- k. Es krim biji durian siap dikonsumsi.

F. Tempat dan Waktu

- 1. Tempat : Perumahan Grand Wisata Custer Water Spring BD 8 NO 22 Tambun Selatan - Bekasi.
- 2. Waktu : 17 september 2018 – 3 oktober 2018

G. Analisis Hasil

Hasil percobaan akan dianalisis berdasarkan uji organoleptik kepada 10 orang responden meliputi warna, rasa, tekstur, aroma es krim.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Setelah dilakukan penelitian biji durian dalam pembuatan es krim yang diujikan kepada 10 orang responden diperoleh hasil seperti pada tabel :

Tabel 4.1 Hasil uji organoleptik percobaan pertama

Responden	Rasa				Warna				Tekstur				Aroma			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
A				√				√			√					√
B				√				√				√				√
C			√					√			√				√	
D				√			√					√			√	
E				√			√				√					√
F				√				√				√				√
G				√			√				√				√	
H			√					√			√					√
I				√			√				√					√
J		√						√			√				√	

Keterangan :

1. Tidak suka 2. Kurang suka 3.Suka 4.Sangat suka

Tabel 4.2 Hasil uji organoleptik percobaan pertama

Kriteria	Presentase			
	Sangat suka	Suka	Kurang suka	Tidak suka
Rasa	70%	20%	10%	0%
Warna	60%	40%	0%	0%
Tekstur	30%	70%	0%	0%
Aroma	60%	40%	0%	0%

Tabel 4.3 Hasil uji organoleptik percobaan kedua

Responden	Rasa				Warna				Tekstur				Aroma			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
A				√				√				√				√
B				√				√				√				√
C				√				√				√				√
D				√				√				√				√
E			√					√				√			√	
F				√				√				√			√	
G				√				√				√				√
H				√				√				√				√
I				√			√					√				√
J				√				√				√				√

Keterangan :

1. Tidak suka 2. Kurang suka 3. Suka 4. Sangat suka

Tabel 4.4 Tabel ipresentase uji organoleptik percobaan 2

Kriteria	Presentase			
	Sangat suka	suka	Kurang suka	Tidak suka
Rasa	90%	10%	0%	0%
Warna	90%	10%	0%	0%
Tekstur	100%	0%	0%	0%
Aroma	80%	20%	0%	0%

Tabel 4.5 Presentase rata – rata uji organoleptik

Kriteria	Presentase			
	Sangat suka	Suka	Kurang suka	Tidak suka
Rasa	80%	15%	0%	0%
Warna	75%	25%	0%	0%
Tekstur	65%	35%	0%	0%
Aroma	70%	30%	0%	0%

B. Pembahasan

Berdasarkan pembahasan pada percobaan pertama didapat presentase rasa yang lebih rendah dibanding dengan presentase kedua. Seperti pada percobaan pertama terdapat 90% yang menyukai hasilnya sedangkan pada percobaan kedua menghasilkan 100% responden yang menyukai. Karena pada percobaan pertama dihasilkan rasa yang sangat manis sehingga membuat cita rasa dari biji durian berkurang.

Sedangkan pada percobaan kedua dihasilkan rada cita rasa biji durian yang lebih dibandingkan dengan percobaan pertama.

Hal tersebut disebabkan karena perbedaan kandungan air dalam keduanya. Pada percobaan pertama digunakan air 300 ml sedangkan pada percobaan kedua menggunakan air yang lebih banyak yakni 500 ml. Lebih banyaknya penggunaan air dalam pembuatan es krim biji durian membuat rasa manis yang dihasilkan susu lebih seimbang. Sehingga rasa antara biji durian dengan kemanisan yang dihasilkan susu akan lebih seimbang.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Kesimpulan dari percobaan kali ini yakni menjawab bahwa pada nyatanya biji durian dapat dijadikan bahan dasar pembuatan es krim. Dengan adanya penemuan baru es krim dari biji durian dapat menambah daftar makanan sehat yang bisa dikonsumsi oleh semua usia. Karena tidak mengandung kolesterol dan lemak yang banyak seperti es krim pada umumnya. Serta mengandung banyak vitamin E dan protein di dalamnya.

B. SARAN

Saran bagi pembaca adalah supaya mengolah kembali biji durian menjadi bahan pangan atau camilan yang lezat dan bergizi. Hal ini sangat berdampak baik bagi lingkungan karena bisa mengurangi pencemaran tanah. Pengolahan biji durian menjadi bahan pangan adalah salah satu teknik pengolahan limbah yang baik dan sangatlah mudah. Serta dapat meningkatkan kreasi pangan yang berkualitas bagi manusia.

DAFTAR PUSTAKA

- Harmayani, Eni. 2018. *Makanan Tradisional Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- Anonim. *9 Cara dan Resep Membuat Es Krim di Rumah Tanpa Alat Secara Mudah dan Murah*. 31 agustus 2017. <https://www.merdeka.com>
- Mardinata, Sulung Lahitani. *Jangan Buang Biji Durian, Ini Manfaatnya*. 2015. <https://www.liputan6.com/citizen6/read/2135702/enaknya-es-krim-biji-durian-yang-rendah-lemak>
- Rahayu, Kusnurul. *Enaknya Es Krim Biji Durian yang Rendah Lemak*. 18 nopember 2014. <https://www.liputan6.com>
- Yana, Yuli. *10 Manfaat Biji Durian–Bagi Kesehatan*. 2015. <https://manfaat.co.id/manfaat-biji-durian>

LAMPIRAN



1. Bahan – bahan membuat es krim biji durian



2. Biji durian yang direndam 24 jam



3. Biji durian yang diblender



4. Adonan tepung maizena, TBM, susu kental manis, air mineral, dan biji durian



5. Adonan dimasukkan kulkas selama 6 jam

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Hana Badiiah
Tempat Tanggal Lahir : Bekasi, 18 November 2000
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Grand Wisata Cluster Water Spring BD8/22
Riwayat Pendidikan : TK Mutiara Al Hilal
SD Al Muslim
SMP Al Azhar 06
SMA Al Muslim