

# TEKNIK PEMBUATAN CAMILAN JAGUNG MANIS UNTUK MENUMBUHKAN MINAT BERWIRAUSAHA WANITA TANI KABUPATEN LAMPUNG SELATAN

<sup>1</sup>\*Aditia Fradito, <sup>2</sup>Lisa Mei Lindasari

Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung

\*e-mail: [aditiafradito@radenintan.ac.id](mailto:aditiafradito@radenintan.ac.id)

**Abstrak:** Pelatihan kewirausahaan pembuatan camilan jagung manis ini bertujuan untuk memberdayakan Kelompok Wanita Tani dalam rangka pemanfaatan Sumber Daya Alam desa. Sumber Daya Alam Desa Wonosari Kecamatan Pekalongan Kabupaten Lampung Timur yang sangat potensial diantaranya adalah jagung manis, namun belum optimal dalam hal pemanfaatannya sebagai sumber pendapatan. Indikator dari kesejahteraan Indonesia salah satunya adalah kemandirian kaum perempuannya. Oleh karena itu dalam kegiatan ini diberikan pelatihan dan pemberdayaan perempuan khususnya anggota Kelompok Wanita Tani agar memiliki pengetahuan dan keterampilan cara pembuatan camilan dari jagung manis, serta menumbuhkan jiwa berwirausaha. Metode yang digunakan adalah metode sosialisasi dan pelatihan dengan pendekatan Asset Based Community Development. Sebelum pelatihan diadakan pretest dan pada akhir pelatihan diadakan posttest untuk melihat pemahaman materi dari anggota Kelompok Wanita Tani. Hasil pelatihan ini terdapat peningkatan pemahaman materi tentang kewirausahaan bagi anggota Kelompok Wanita Tani serta telah berhasil dalam pembuatan jagung manis untuk camilan.

**Kata Kunci:** Jagung manis, Pelatihan Kewirausahaan, Pemberdayaan

**Abstract:** This entrepreneurial training in making sweet corn snacks aims to empower the Women Farmers Group in the context of utilizing village natural resources. Natural resources in Wonosari Village, Pekalongan District, East Lampung Regency, which have great potential include sweet corn, but it is not optimal in terms of its utilization as a source of income. One of the indicators of Indonesia's welfare is the independence of its women. Therefore, in this activity, training and empowerment of women, especially members of the Women Farmers Group, were given to have the knowledge and skills on how to make sweet corn snacks, as well as foster an entrepreneurial spirit. The method used is the method of socialization and training with an Asset Based Community Development approach. Before the training a pretest was held and at the end of the training a posttest was held to see the understanding of the material from the members of the Women Farmers Group. The result of this training is that there is an increase in material understanding of entrepreneurship for members of the Women Farmers Group and has succeeded in making sweet corn for snacks.

**Keywords:** Empowerment, Entrepreneurship Training, Sweet corn

## PENDAHULUAN

Desa Wonosari, kecamatan Pekalongan, kabupaten Lampung Timur mempunyai banyak potensi Sumber Daya Alam (SDA) salah satunya yaitu jagung manis. Jagung manis yang dikenal dalam bahasa ilmiahnya *Zea Mays* ini merupakan jenis jagung yang populer serta banyak peminatnya. Rasa jagung manis cenderung lebih manis dari varietas jagung biasa. Mayoritas masyarakat desa Wonosari adalah petani jagung manis, tanaman ini sangat potensial dibudidayakan di desa Wonosari. Produktivitasnya mencapai 12 ton/hektar.

Namun demikian pemanfaatannya belum maksimal, mayoritas warga menjual langsung hasil panen secara mentah ke pasar. Menurut Sri Nur Amalia (2011:39) selain untuk dikonsumsi langsung (direbus, dibakar dan disayur) jagung manis juga bisa diolah menjadi camilan yang memiliki daya jual yang tinggi di pasaran. Jagung manis mempunyai banyak kandungan gizi antara lain yaitu: protein, lemak, karbohidrat, serat, vitamin dan zat gizi lainnya. Wahyudi (2006) menyatakan nilai gizi pada Jagung manis berbeda-beda sesuai dengan varietas, ukuran, struktur dan komposisi dari bijinya. Kandungan gizi jagung manis per 100 gram yaitu sebagai berikut:

Tabel 1. Nilai gizi jagung manis (tiap 100 gr bahan)

Zat Gizi	Jumlah gizi
Karbohidrat (gr)	22.8
Vitamin C (mg)	12
Air (gr)	72.7
Vitamin A (mg)	400
Fosfor (mg)	111
Besi (mg)	0.7
Vitamin B (mg)	0.15
Kalsium (mg)	3
Energi (cal)	96

Sumber: Wahyudi, 2006

Tujuan dan manfaat diadakannya kegiatan pelatihan kewirausahaan pemanfaatan jagung manis untuk camilan adalah memanfaatkan Sumber Daya Alam (SDA) desa Wonosari yaitu jagung manis, memberikan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan camilan dari jagung manis, memberikan pengetahuan kewirausahaan, serta diharapkan mampu menambah nilai ekonomis dan penghasilan ibu-ibu kelompok wanita tani desa Wonosari. Sasaran utama kegiatan pelatihan kewirausahaan pembuatan camilan jagung manis ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) desa Wonosari. Salah satu indikator dari meningkatnya kesejahteraan Indonesia adalah perempuan mandiri. Oleh karena

itu dibutuhkan pendidikan, pelatihan, pendampingan, dan pemberdayaan perempuan khususnya anggota KWT desa Wonosari. Menurut Arasy (2015:1) Mengembangkan jiwa wirausaha kaum perempuan (ibu-ibu PKK) merupakan salah satu cara yang dapat ditempuh untuk meningkatkan kesejahteraan penduduk.

Ermina Sari (2020) menyatakan dalam rangka menanamkan jiwa kewirausahaan dan menciptakan tenaga kerja yang produktif kegiatan pemberdayaan penting untuk dilakukan agar memiliki kemandirian ekonomi. Dengan demikian diadakannya program pendidikan kewirausahaan ini sebagai wadah agar masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian warga desa Wonosari. Agar tujuan tersebut dapat tercapai, perlu diadakan program pelatihan berbasis kewirausahaan melalui pemberian pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat diaplikasikan dalam keseharian masyarakat. Khususnya untuk anggota KWT desa Wonosari. Hal tersebut berguna untuk bekal bekerja ataupun berwirausaha. Menurut Hanafiah (2017:6) Pemberdayaan kaum ibu rumah tangga dan remaja putri adalah upaya pembangunan ekonomi bangsa. Wirausahawan merupakan salah satu potensi pembangunan, yang sangat dibutuhkan untuk mempersiapkan dan membuka lapangan pekerjaan baru. Motivasi berwirausaha adalah hal yang sangat penting sebagai pondasi awal memulai suatu wirausaha. Rumawas (2018:52) menyaranan perlu diadakannya kegiatan pelatihan kewirausahaan untuk merencanakan, menciptakan dan mengadakan suatu program kegiatan usaha.

Gunawan (2019:3) menyatakan penelitian sebelumnya yang relvan menunjukkan bahwa dengan dilaksanakannya kegiatan pelatihan kewirausahaan pembuatan chicken nugget, ibu-ibu PPK diberikan motivasi untuk berani berinovasi dalam membuat produk siap jual. Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Handayani (2016) menyatakan kegiatan pemberdayaan wanita tani melalui pembuatan keripik belut dengan bahan baku daun singkong menjelaskan bahwa waktu luang wanita tani di desa Ngunut dapat diisi dengan kegiatan produktif yang menghasilkan suatu produk dan dapat memberikan tambahan penghasilan serta meningkatkan kesejahteraan. Kemudian Penelitian yang dilakukan oleh Hidayah (2020) menjelaskan bahwa Kegiatan penyuluhan dan pendampingan dianggap memiliki kebermanfaatan bagi masyarakat dalam pembuatan keripik jagung.

Keripik adalah sebuah produk camilan yang banyak peminatnya. Bahan baku yang digunakan adalah jagung manis hasil pertanian petani Desa Wonosari yang sangat potensial untuk dikembangkan. Sehingga peneliti memilih jagung manis sebagai bahan olahan untuk membuat keripik jagung manis dan melakukan kegiatan pemberdayaan Kelompok Wanita Tani melalui pelatihan kewirausahaan pembuatan camilan jagung manis di desa Wonosari kecamatan

Pekalongan kabupaten Lampung Timur. Ratna et al (2019:83) menyatakan olahan hasil jagung umumnya bisa bertahan lebih lama dan dari segi ekonomi lebih menguntungkan dibandingkan ketika dijual tanpa diolah. Salah satu olahan jagung manis adalah keripik. Keripik adalah makanan ringan yang harganya terjangkau dan prosesnya relatif mudah. Menurut Hidayah (2020:1) Keripik jagung merupakan olahan dari jagung yang diiris tipis lalu digoreng sampai renyah setelah itu di tambahkan bumbu beraneka rasa.

## METODE

Penelitian ini menggunakan metode sosialisasi dan pelatihan. Pendekatan yang digunakan adalah *Asset Based Community Development* (ABCD). Tujuan dari pendekatan ini adalah agar masyarakat mempunyai kemampuan memanfaatkan serta mengenali potensi dan aset yang ada dan digunakan untuk kepentingan bersama supaya kapasitas masyarakat dapat ditingkatkan. *Asset Based Community Development* (ABCD) ini merupakan suatu pendekatan untuk mengembangkan masyarakat dan mewujudkan tatanan kehidupan sosial bermasyarakat. Karena upaya pembangunan ditentukan oleh masyarakat itu sendiri. Hidayah (2020:1) menyatakan dengan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD ini diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan potensi yang ada di desa tempat mereka tinggal dan memperbaiki kualitas kehidupan di masyarakat.

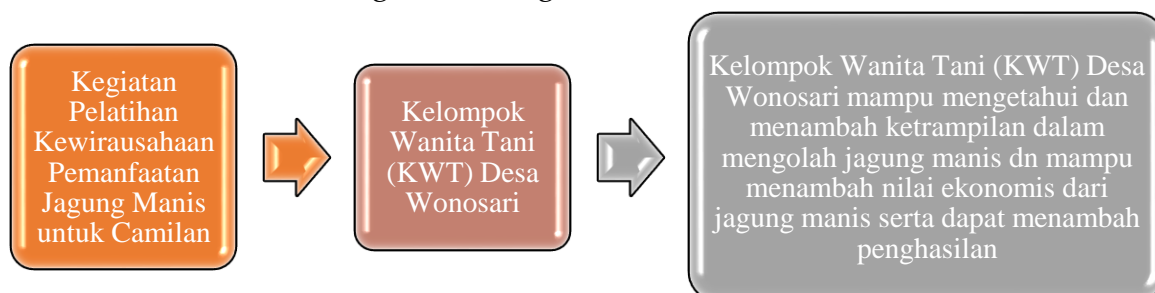


**Gambar 1.** Kebun Jagung Manis Milik Petani Desa Wonosari

Gambar 1. merupakan foto kebun jagung Manis milik petani desa Wonosari. Potensi pertanian di desa Wonosari perlu dikembangkan. Berkah tanah subur dan pada lahan pertanian desa yang cocok ditanami berbagai macam tanaman pangan. Salah satunya adalah tanaman jagung manis. Tahapan kegiatan pelatihan kewirasuahaan pembuatan jagung manis ini meliputi:

- Tahapan pra pelatihan; penyusunan materi, pre test
- Pelaksanaan pelatihan; penyampaian materi dan praktik

- Tahapan pasca pelatihan; post test & evaluasi
- Berikut adalah kerangka teori kegiatan:



**Gambar 2.** Kerangka teori kegiatan pelatihan kewirausahaan pemanfaatan jagung manis

Gambar 2 menunjukkan kerangka teori dari kegiatan pelatihan. Dari kegiatan pelatihan kewirausahaan pembuatan camilan jagung manis yang dilakukan pada masyarakat desa yang tergabung dalam KWT diharapkan mampu mengetahui dan menambah ketrampilan dalam mengolah jagung manis dn mampu menambah nilai ekonomis dari jagung manis serta dapat menambah penghasilan

## HASIL & PEMBAHASAN

### Hasil

Desa Wonosari memiliki luas wilayah 660,32 ha. Sebelah utara berbatasan dengan desa Srisawahan, sebelah selatan berbatasan dengan desa Kalibening dan Gantiwarno, sebelah barat berbatasan dengan kelurahan Purwoasri, dan sebelah timur berbatasan dengan desa Sritejo Kencono dan Gantimulyo. Kondisi geografis desa wonosari yaitu ketinggian tanah dari permukaan laut adalah 500 m, banyaknya curah hujan adalah 75 mm/tahun, topografi dataran rendah, dan suhu rata-ratanya adalah 32°C. Lahan desa Wonosari dimanfaatkan sebagai ladang yaitu 365,82 ha, sawah 148 ha, pemukiman/perumahan 135 ha, bangunan umum 2,25 ha, dan pemakaman 3,00 ha.

Jumlah penduduk desa Wonosari adalah 3.362 orang. Lai-laki sebanyak 1712 orang dan perempuan 1650 orang. Mata pencaharian mayoritas desa Wonosari adalah petani sebanyak 1300 orang. Masyarakat lainnya berprofesi sebagai Karyawan, PNS, ABRI/POLRI, Wiraswasta/Pedagang, Pertukangan, Buruh Tani, Jasa, dan Peternak

Prosedur yang dilakukan dalam kegiatan pemberdayaan ini terbagi menjadi 2 sesi yaitu sebagai berikut:

1. Sesi pertama berupa pemaparan materi menggunakan powerpoint tentang tanaman jagungmanis bernilai ekonomis meliputi: pengenalan

jagung manis dan hasil produk, manfaat, kandungan gizi, pengolahan produk, rincian biaya produksi, estimasi harga jual, harga beli, keuntungan, dan langkah-langkah pemasaran. Berikut adalah gambar proses penyampaian materi sosialisasi dengan pendekatan ABCD (*assetbased community development*) yang dapat dilihat pada gambar 3:



**Gambar 3.** Proses Penyampaian Materi sosialisasi dengan pendekatan ABCD (*Asset Based Community Development*)

2. Sesi kedua diisi dengan demonstrasi masak (praktik langsung yang dipandu oleh ibu Sri Rusmiyati) pembuatan camilan keripik jagung manis. Pada kegiatan ini juga diberi brosur bahan dan cara pembuatan. Berikut adalah gambar kegiatan praktik pembuatan camilan keripik jagung manis yang dapat dilihat pada gambar 4:



**Gambar 4.** Kegiatan praktik pembuatan camilan keripik jagung manis.

Kegiatan ini dilaksanakan di rumah ibu Suharti yang merupakan salah satu anggota KWT dusun 3. Peserta mengisi *pretest* sebelum kegiatan sesi 1 dimulai. Kemudian setelah kegiatan sesi 2 selesai diberikan *posttest* untuk mengevaluasi

tingkat pemahaman peserta. Berikut adalah gambar pengisian *posttest* yang dapat dilihat pada gambar 5:



Gambar 5. Pengisian *Posttest*

### **Pembahasan**

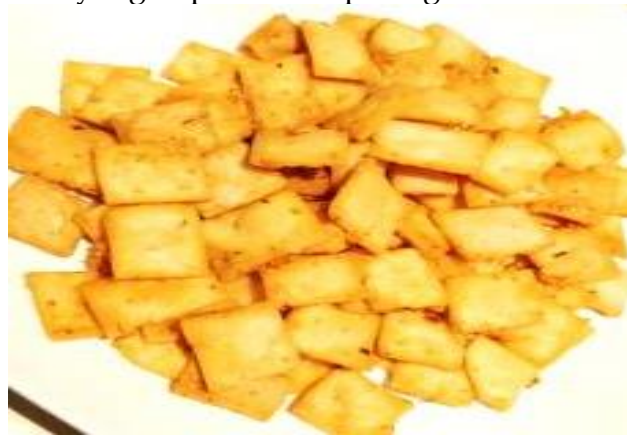
Inovasi adalah upaya mengenalkan suatu ide baru yang bermanfaat oleh seseorang atau sekelompok orang agar tercapai tujuan tertentu atau mengatasi masalah tertentu. Menurut Margono (2016) Dalam berwirausaha inovasi sangat diperlukan untuk meregenerasi sebuah produk dengan produk lain yang lebih unggul, dapat memberikan keuntungan yang lebih besar dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Inovasi membuat keterbaruan terhadap kondisi yang ada sebelumnya. Menurut Hadiyati (2011) kewirausahaan adalah suatu proses yang dilakukan individu maupun kelompok untuk mengatasi tantangan dalam memanfaatkan peluang walaupun dalam keterbatasan sumberdaya. Sedangkan menurut Zimmerer & Scarborough (2008:4) kewirausahaan merupakan usaha individu untuk menciptakan usaha baru dengan ketidakpastian dan risiko yang ada dengan tujuan agar mendapatkan keuntungan serta mempunyai kemampuan mengidentifikasi sumberdaya disekitar sehingga masyarakat dapat memanfaatkannya peluang tersebut.

Kewirausahaan merupakan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotorik untuk menumbuhkan ide inovatif dan kreatif agar sumberdaya dapat dimanfaatkan optimal untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Menurut Susnita (2017:58) Kewirausahaan adalah proses yang pergerakannya beriringan dengan waktu, kegiatan tersebut akan membutuhkan modal, jasa dan tentunya resiko untuk menciptakan sesuatu produk. Soepandi (2018:100) menyatakan kewirausahaan adalah proses memaksimalkan peluang yang ada untuk mencukupi kebutuhan dan keinginannya dengan inovasi dan pemanfaatan sumber daya yang ada disekitar. Untuk menumbuhkan jiwa wirausaha diperlukan podasi awal yaitu keinginan dan minat berwirausaha. Minat

berwirausaha adalah perasaan tertarik ketika melakukan kegiatan usaha mandiri walaupun disertai resiko.

Minat yang tinggi akan menciptakan kesadaran yang melekat pada individu dan merasa lebih senang untuk melakukan kegiatan wirausaha. Masuknya suatu informasi tentang wirausaha secara tepat tentang objek yang diminati dapat mempengaruhi tumbuhnya minat berwirausaha. Menurut Susatyo (2008:122) Informasi keberhasilan sebuah usaha dapat menumbuhkan pemahaman kepada pemirsanya bahwa wirausaha memiliki prospek yang sudah terbukti keberhasilannya. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan Ibu Sri Rusmiyati yaitu ketua KWT desa Wonosari, diperoleh informasi bahwa pembedayaan kelompok wanita tani sangat dibutuhkan untuk menambah kreatifitas dan kemandirian ekonomi desa. Anggota kelompok wanita tani menerima dengan antusias dan menyambut baik dengan kegiatan pelatihan kewirausahaan yang dilakukan, terlebih dengan memanfaatkan potensi desa Wonosari yaitu jagung manis.

Ratna et al (2019:73) menyatakan hasil olahan jagung umumnya bisa bertahan lebih lama dan dari segi ekonomi lebih menguntungkan dibandingkan ketika dijual tanpa diolah. Menurut Hidayah (2020:1) Keripik jagung merupakan olahan dari jagung yang diiris tipis lalu digoreng sampai renyah setelah itu di tambahkan bumbu beraneka rasa. Berdasarkan kegiatan pemberdayaan kelompok wanita tani melalui pelatihan kewirausahaan pembuatan camilan jagung manis dihasilkan inovasi produk yaitu keripik jagung manis. Varian rasa yang dibuat adalah *original* dan balado. Berikut adalah gambar hasil produk camilan jagung manis yang dapat dilihat pada gambar 6:



**Gambar 6.** Hasil produk camilan jagung manis

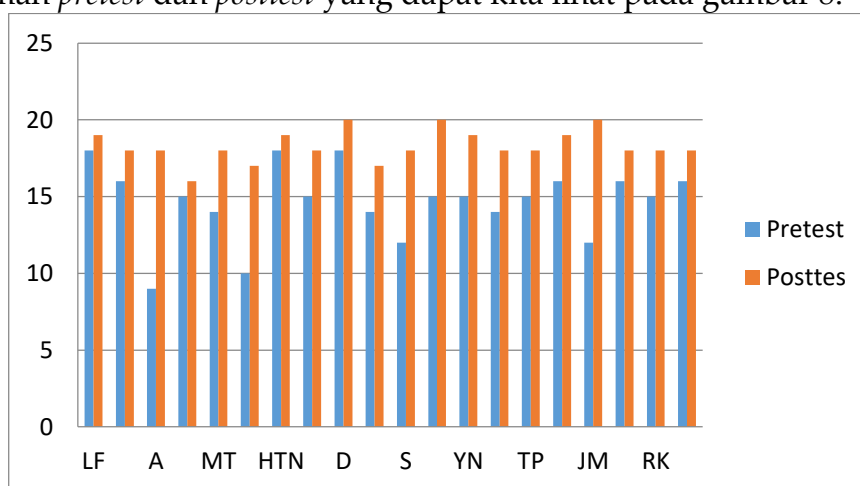
Kemasan produk adalah hal yang sangat penting ketika proses promosi. Ketika produk tersebut menarik perhatian maka konsumen akan tertarik untuk membeli. Menurut Handayani (2016:23) Kemasan menjadi daya tarik pertama yang dilirik calon konsumen sebelum cita rasa dan kualitas produk. Berikut

adalah kemasan produk dan produk dalam kemasan yang dapat dilihat pada gambar 7



**Gambar 7.** Kemasan Produk camilan jagung manis dan Hasil Produk yang Sudah Siap Dipasarkan

Melalui pengolahan keripik jagung manis menggunakan bahan dasar jagung manis ini diharapkan dapat menambah penghasilan masyarakat dan daya jual jagung manis dapat meningkat. Ibu-ibu sangat antusias dengan kegiatan pelatihan ini karena mereka baru mendengar jika ada keripik yang berbahan dasar jagung manis. Peserta pelatihan menyampaikan bahwa kegiatan ini bermanfaat dan menambah pengetahuan. Pengembangan usaha ini membuat mereka tertarik karena bahan dasarnya mudah didapatkan dan dapat diambil dari hasil panen jagung manis desa Wonosari. Nilai gizi yang banyak dapat dijadikan salah satu pilihan camilan yang sehat. Berikut adalah grafik skor pemahaman *pretest* dan *posttest* yang dapat kita lihat pada gambar 8.



**Gambar 8.** Grafik skor pemahaman *pretest* dan *posttest*  
(Sumber: Data diolah)

Pada gambar 8 menunjukkan grafik skor pemahaman *pretest* dan *posttest*. Diagram batang berwarna biru merupakan skor *pretest*. Diagram batang

berwarna merah merupakan skor *posttest*. Berikut adalah grafik peningkatan rata-rata pemahaman materi yang dapat dilihat pada gambar 9:



**Gambar 9.** Grafik peningkatan rata-rata pemahaman materi  
(Sumber: Data diolah)

Dari Gambar 9 menunjukkan bahwa adanya peningkatan rata-rata pemahaman materi, sehingga dapat disimpulkan peserta telah memahami materi yang disampaikan. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan ini berhasil untuk memberikan peningkatan pemahaman materi sosialisasi.

## SIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan Kelompok Wanita Tani melalui pelatihan kewirausahaan pembuatan camilan jagung manis meningkatkan pengetahuan peserta. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan ini berhasil untuk memberikan peningkatan pemahaman materi sosialisasi. Keripik jagung manis produk camilan yang memanfaatkan jagung manis hasil pertanian petani Desa Wonosari yang sangat potensial untuk dikembangkan. Diharapkan dengan pelatihan ini Kelompok Wanita Tani bisa memanfaatkan Sumber Daya Alam (SDA) Desa Wonosari serta menumbuhkan jiwa berwirausaha.

## DAFTAR RUJUKAN

- Arasy, A. (2015). Strategi Pengembangan Minat Wirausaha melalui Proses Pembelajaran. *Jurnal Manajemen Kinerja*, Vol. 1 no 1: hal 1.
- Ermina Sari, J. S. (2020). Sosialisasi Pemanfaatan Jambu Air Menjadi Nata de Syzygium. *Jurnal Pengabdian kepada masyarakat Dinamisia*, Volume 4 no. 2.
- Gunawan, A. (2019). Pemberdayaan Ibu-ibu PKK dalam Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan melalui Pelatihan Pembuatan Chicken Nugget. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Loyalitas*, Volume II no 1.

- Margono, H. (2016). *How to create Indonesia preneur*. Jakarta: Insan Sempurna Mandiri.
- Nur Hidayah, A. N. (2020). Pemanfaatan Jagung ( Zea Mays) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Keripik Jagung untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat didesa Paca Tunggal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Al-Mu'awanah*, Volume 1 no 1.
- Nurul Zumiatus Hanafiah, M. A. (2017). Efektifitas Penyelenggaraan Program Pendidikan Kewirausahaan melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Jagung Manis. *Jurnal Transformasi*, Volume 3 no. 2.
- Ratna, Dewi, N., & aziz. (2019). Pengolahan Jagung (Keripik Cheetos Jagungta). *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*, Vol 1 no. 2.
- Rumawas, W. (2018). Pelatihan Kewirausahaan Wanita Kaum Ibu dan Pemuda Remaja Putri Jemaat Bukit Moria Malalayang. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosHum* , Volume 4 no 2.
- Soepandi, A. (2018). Pelatihan Kewirausahaan dan UKM Baru pada Ibu-ibu PKK Kelurahan Bintaro Jakarta Selatan. *Jurnal Loyalitas Kreativitas Abdi Masyarakat Kreatif*, Volume 1 no 1.
- Sri Nur Amalia, R. d. (2011). Nilai Indeks Glinemik Beberapa Jenis Pengolahan Jagung Manis (Zea Mays Saccharata Sturt) with Some Kind Processing. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Volume 6(1):39.
- Sugiharti Mulya Handayani, M. T. (2016). Pemberdayaan Wanita Tani melalui Pembuatan Keripik belut daun singkong di kecamatan jumantono kabupaten karanganyar. *Jurnal Dianmas*, Volume 5 no 1.
- Susatyo Yuwono, P. (2008). Pengaruh Pelatihan Kewirausahaan terhadap Tumbuhnya Minat Berwirausaha . *Jurnal Penelitian Humaniora*, Volume 9 no 7.
- Susnita, D. (2017). Pelatihan Kewirausahaan Bagi Pelaku Usaha Kecil Menengah dan Binaan Koperasi di Rumah Susun Sederhana Sewa (Rusunawa) Cipinang Besar Selatan . *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani* , Volume 1 no 1.
- Wahyudi, M. (2006). Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt. *Jurnal Buletin Teknik Pertanian*, Vol. 11 no 1.
- Hadiyati, E. (2011). Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 13(1). <https://doi.org/10.9744/jmk.13.1.8-16>
- Zimmerer, T., & Scarborough, N. (2008). *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil* (5th ed.). Salmeba Empat.