HARENA: Jurnal Gizi, Vol. 6, No. 1
e-ISSN: 2774-7654

Modifikasi Resep Uji Organoleptik Dimsum Tahuwa pada Modifikasi Resep Lauk Nabati Standar Makanan Lunak

Ida Irawati [1]

[1]*Program Studi Profesi Dietisien, Poltekkes Kemenkes, Malang, Indonesia*

***Korespondensi**: Ida Irawati, irawatiida73@gmail.com

Abstrak

Protein nabati yang berasal dari kedelai (tahu, tempe), kacang hijau, dan legum lainnya memiliki potensi sebagai bahan dasar makanan lunak yang tinggi nilai gizinya, namun perlu melalui proses modifikasi resep untuk memastikan kesesuaian dari segi tekstur, kandungan gizi, dan penerimaan sensorik. Menu tahu bumbu kuning di modifikasi menjadi menu dimsum Tahuwa (tahu wortel ayam) diharapkan mampu meningkatkan daya terima dengan memperbaiki citarasa, penampilan dan nilai gizi. Penelitian ini bertujuan mengembangkan dan mengevaluasi resep lauk nabati standar makanan lunak dengan komposisi gizi seimbang dan daya terima yang baik. Penelitian dengan uji hedonik dilakukan dengan penilaian uji organoleptik meliputi aroma, rasa, warna dan tekstur pada 14 panelis terlatih. Hasil uji hedonik yang paling disukai adalah P3 dengan nilai 84,65% P2 dengan nilai 83,85% P1 dengan nilai 76,05%.

Kata kunci: Makanan Lunak**,** Dimsum, Tahu, Modifikasi Resep

Abstract

Plant-based proteins derived from soy (tofu, tempeh), mung beans, and other legumes have great potential as the main ingredients for soft-textured foods with high nutritional value. However, recipe modification is needed to ensure suitability in terms of texture, nutrient content, and sensory acceptance. The tahu bumbu kuning *(yellow spiced tofu) dish was modified into a dim sum menu called* Tahuwa *(tofu–carrot–chicken), which is expected to improve acceptability by enhancing flavor, appearance, and nutritional value. This study aimed to develop and evaluate a standard plant-based side dish recipe for soft-textured food with balanced nutritional composition and good acceptability. The research included a hedonic test using organoleptic evaluation, covering aroma, taste, color, and texture, conducted with 14 trained panelists. The hedonic test results showed that the most preferred sample was P3 with a score of 84.65%, followed by P2 with 83.85%, and P1 with 76.05%.*

Keywords: *Soft Food, Dim Sum, Tofu, Recipe Modification*

I. PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat. Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh [1].

Dalam penyelenggaraan makanan perlu adanya kualitas dan kuantitas suatu masakan agar dapat membantu proses penyembuhan pasien. Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit termasuk makanan lunak, nyatanya masih dijumpai sisa makanan dari beberapa pasien. Sisa makanan di rumah sakit dikategorikan baik apabila terdapat sisa makanan <20% dan dikategorikan tidak baik apabila terdapat sisa makanan sebesar ≥20% [1]. Salah satu keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan

dengan adanya penilaian daya terima makanan yang menjadi pertimbangan dalam mencapai standar pelayanan. Penerimaan makanan biasanya dipengaruhi oleh rasa dan penampilan suatu masakan.

Pemberian makanan lunak di rumah sakit merupakan bagian penting dari terapi diet yang ditujukan bagi pasien dengan gangguan menelan (disfagia), pasca operasi, lanjut usia, atau kondisi medis lain yang membatasi kemampuan mengunyah dan menelan. Makanan lunak harus memenuhi standar tekstur yang aman dikonsumsi serta tetap mengandung zat gizi makro dan mikro yang sesuai kebutuhan, terutama protein, yang berperan dalam pemeliharaan jaringan, penyembuhan luka, dan peningkatan sistem imun [2].

Protein hewani selama ini menjadi pilihan utama dalam formulasi makanan rumah sakit karena kandungan asam amino esensialnya yang lengkap. Namun, terdapat tantangan dalam penyediaan makanan berbasis protein hewani, antara lain keterbatasan anggaran, keterbatasan pasokan, serta kebutuhan diet khusus seperti pasien dengan penyakit ginjal, atau pasien dengan intoleransi terhadap protein hewani tertentu. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pemanfaatan protein nabati sebagai alternatif sumber protein dalam makanan lunak di fasilitas pelayanan kesehatan. Protein nabati yang berasal dari kedelai (tahu, tempe), kacang hijau, dan legum lainnya memiliki potensi sebagai bahan dasar makanan lunak yang tinggi nilai gizinya, namun perlu melalui proses modifikasi resep untuk memastikan kesesuaian dari segi tekstur, kandungan gizi, dan penerimaan sensorik. Dalam konteks pelayanan gizi rumah sakit, modifikasi resep harus mempertimbangkan pedoman dietetik klinis, standar porsi rumah sakit, serta preferensi pasien agar makanan tidak hanya memenuhi syarat medis, tetapi juga meningkatkan kepatuhan konsumsi.

Modifikasi resep ini dilakukan pada menu Tahu Bumbu Kuning (menu 2 makan pagi lauk nabati pada makanan lunak non diet dan diet khusus). Setelah dilakukan survei waste bahwa dari 32 sampel diperoleh data sebagai berikut 11 sampel waste 100%, 8 sampel waste 75%, 2 sampel waste 65%, 4 sampel waste 50%, 1 sampel waste 25%, 6 sampel waste 0%. Dari hasil survei diketahui bahwa waste menu tahu bumbu kuning yang ≥ 20% sebanyak 26 sampel (81,3%). Oleh karena itu perlu dilakukan modifikasi resep untuk meningkatkan daya terima.

Dimsum merupakan makanan dari daerah Tiongkok yang cukup populer di Indonesia. Dimsum produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan camilan dan telah dikenal luas oleh masyarakat [3]. Keberadaan dimsum di Indonesia cukup populer dan banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Dimsum seringkali menjadi pilihan alternatif sebagai makanan ringan konsumen di sela rutinitas yang sibuk dan padat. Umumnya dimsum menggunakan bahan baku lauk hewani seperti ayam, daging sapi, udang, atau ikan. Dimsum yang ada saat ini memiliki rasa asin yang gurih dengan teknik pengolahan dengan cara dikukus, digoreng, direbus, dan dipanggang.[4]

Menu tahu bumbu kuning di modifikasi menjadi menu dimsum Tahuwa (tahu wortel ayam) diharapkan mampu meningkatkan daya terima dengan memperbaiki citarasa, penampilan dan nilai gizi. Indera penglihatan memiliki kepekaan yang tinggi terhadap bentuk dan warna makanan yang disajikan. Kombinasi dari bentuk yang baik dan warna yang menarik, ukuran porsi makanan yang disajikan, akan mempengaruhi selera makan konsumen yang akan menikmati makanan tersebut[5].

Diharapkan modifikasi resep ini dapat menjadi alternatif rasional dan aplikatif dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit yang lebih inklusif dan berkelanjutan. Dilakukan analisis terhadap uji organoleptik lauk nabati diet lunak dimsum tahuwa terhadap daya terima agar dapat memberikan rekomendasi yang sesuai dengan kondisi yang ada di lokasi praktek kerja lapangan yaitu RSUD dr. R. Sosodoro Djatikoesoemo Bojonegoro.

II. METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan desain penelitian eksperimental sederhana untuk mengevaluasi penerimaan sensori produk hasil modifikasi resep. Panelis dalam penelitian ini adalah profesi Ahli Gizi di Rumah Sakit dr. R. Sosodoro Djatikoesoemo. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik purposive sampling dengan kriteria inklusi yaitu profesi Ahli Gizi yang bersedia menjadi panelis, dalam kondisi sadar, serta tidak memiliki gangguan pengecapan maupun penciuman. Jumlah panelis dalam penelitian ini sebanyak 14 orang. Data dikumpulkan melalui uji organoleptik menggunakan skala hedonik 5 poin, dimana panelis memberikan penilaian dari sangat tidak suka (skor 1) hingga sangat suka (skor 5). Alat ukur yang digunakan berupa lembar penilaian. organoleptik. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dengan menghitung rata-rata

skor dan persentase pada masing-masing parameter sensori. Metode ini dipilih untuk memperoleh gambaran umum penerimaan terhadap produk hasil modifikasi resep secara sederhana dan mudah dipahami. Tahapan pembuatan dimsum menurut Wulandari, Fahriana dan Malau, dapat dijelaskan sebagai berikut : menyiapkan semua bahan dan bumbu, menghaluskan bahan utama bersama dengan bawang putih sampai halus, menambahkan bumbu, putih telur, daun bawang, tepung tapioka dan wortel yang sudah diparut lalu diaduk sampai merata, adonan dicetak kedalam kulit lumpia lalu lipat, selanjutnya menambahkan toping wortel dan mengukus adonan dimsum selama kurang lebih 15 menit. Tanda dimsum yang telah matang ketika ditusuk menggunakan garpu, adonan tidak lengket.[5]

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Organoleptik

Uji organoleptik dilakukan terhadap menu Tahu Bumbu Kuning dan menu Dimsum Tahuwa untuk mengetahui perbandingan tingkat daya terima kedua produk tersebut. Penilaian dilakukan terhadap 4 parameter yaitu rasa, tekstur, aroma dan warna. Masing-masing parameter dinilai menggunakan skor dengan skala Hedonik 1- 5 yaitu 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (agak suka), 4 (suka), 5 (sangat suka). Berikut adalah tabel yang menyajikan hasil penilaian organoleptik berdasarkan skor rata-rata dari masing-masing parameter.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Produk Original

Parameter	Jumlah panelis	Total skor	Rata-rata skor	Interpretasi Skor (%)
Rasa	14	40	2,9	58
Tekstur	14	52	3,7	74
Aroma	14	57	4,1	82
Warna	14	43	3,1	62

Sumber : Hasil uji organoleptik produk original

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Produk Modifikasi

Parameter	Produk	Skala					Rata-rata Skor	Interpretasi Skor (%)
		1	2	3	4	5		
Rasa	P1		1	9	2	2	3,43	68,6
	P2			2	8	4	4,14	82,8
	P3			2	8	4	4,14	82,8
Tekstur	P1		1	5	5	3	3,71	74,2
	P2			1	9	4	4,21	84,2
	P3			1	8	5	4,29	85,8
Aroma	P1			5	6	3	3.86	77,2
	P2			1	9	4	4,21	84,2
	P3			4	6	4	4	80
Warna	P1			1	9	4	4,21	84,2
	P2			1	9	4	4,21	84,2
	P3				7	7	4,5	90

Sumber : hasil uji organoleptik produk modifikasi

Analisis Penerimaan Konsumen

Penilaian organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan. Penilaian organoleptik dapat memberi hasil yang sangat teliti karena menggunakan indra yang melebihi ketelitian alat paling sensitif. Uji mutu organoleptik adalah pengujian yang didasarkan pada proses pengindraan. Pengindraan diartikan sebagai suatu proses fisio-psikologis, yaitu kesadaran atau

pengenalan alat indra akan sifat-sifat benda karena adanya rangsangan yang diterima alat indra yang berasal dari benda tersebut. Pengindraan dapat juga berarti reaksi mental (sensation) jika alat indra mendapat rangsangan (stimulus). Reaksi atau kesan yang ditimbulkan karena adanya rangsangan dapat berupa sikap untuk mendekati atau menjauhi, menyukai atau tidak menyukai akan benda penyebab rangsangan. Kesadaran, kesan dan sikap terhadap rangsangan adalah reaksi psikologis atau reaksi subyektif. Pengukuran terhadap nilai atau tingkat kesan, kesadaran dan sikap disebut pengukuran subyektif atau penilaian subyektif karena hasil penilaian atau pengukuran sangat ditentukan oleh pelaku atau yang melakukan pengukuran.

Berdasarkan nilai rata-rata uji hedonik pada Dimsum Tahuwa, didapati bahwa terdapat perbedaan rerata warna, aroma, rasa, dan tekstur antar masing-masing perlakuan. Berikut merupakan penjelasan dari masing- masing variabel uji hedonik :

a. Warna

Warna sangat berperan dalam penyajian makanan, semakin baik warna makanan, maka akan sangat berpengaruh terhadap daya tarik makanan tersebut. Hal tersebut disebabkan karena warna mempengaruhi daya terima suatu produk serta memberi petunjuk mengenai perubahan fisik dan kimia yang terjadi dalam makanan. Warna yang dimiliki makanan menjadi faktor mutu bahan makanan, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis [6]. Pada uji daya terima Dimsum Tahuwa yang dilakukan oleh 14 panelis di atas, diperoleh rata-rata skor paling tinggi 90% pada indikator warna adalah pada taraf produk 3 (P3) dengan komposisi daging ayam 50 gram. Hal ini dipengaruhi oleh warna yang dihasilkan pada P3 didominasi warna putih kekuningan dimana warna kuning telur lebih dominan daripada daging ayam.

b. Aroma

Aroma merupakan bau dari produk makanan. Pengujian terhadap aroma di dalam industri pangan sangat berperan penting karena dengan cepat mampu memberikan hasil penilaian terhadap produk mengenai diterima atau tidaknya produk tersebut. Persepsi aroma merupakan interpretasi dari stimulus yang dihasilkan oleh molekul molekul komponen aroma yang berinteraksi dengan saraf pembau [7]. Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada dalam rongga hidung Ketika makanan masuk ke dalam mulut. Aroma Dimsum Tahuwa ini dipengaruhi oleh adanya bahan pendukung yaitu kandungan allicin pada bawang putih dimana pada saat bawang putih dimasak, allicin terurai menjadi berbagai senyawa sulfur lain yang menghasilkan aroma sedap dan gurih, asam amino dalam daging ayam terutama glutamat dan asam amino sulfur sangat berperan dalam menimbulkan bau sedap saat dimasak, melalui reaksi Maillard dan pembentukan senyawa aroma [8]. Pada uji daya terima Dimsum Tahuwa yang dilakukan oleh 14 panelis di atas, diperoleh rata-rata skor paling tinggi 84,2% pada indikator aroma adalah pada taraf produk 2 (P2) dengan komposisi daging ayam 75 gram. Hal ini dipengaruhi oleh perpaduan aroma bawang putih dan daging ayam yang dihasilkan pada P2 terasa sedap dan gurih.

c. Rasa

Rasa membantu dalam identifikasi, penerimaan dan apresiasi makanan [9]. Rasa merupakan salah satu faktor penting yang dapat mempengaruhi pemilihan makanan dan selera makan seseorang. Makanan dengan rasa yang lezat tentu akan lebih disukai dibandingkan makanan dengan rasa yang hambar [7]. Pada makanan rasa memiliki peranan penting selain aroma dimana rasa makanan dapat mementukan kelezatan dari suatu makanan. Untuk mengetahui rasa dari suatu makanan akan melibatkan panca indera lidah. Indera pengecap terbagi menjadi empat cecapan utama yakni asin, asam, manis dan pahit. Adapun hasil uji hedonik pada mutu organoleptik kategori rasa yakni sebagai berikut. Asam glutamat adalah salah satu sumber utama rasa umami yang dapat ditemukan secara alami pada makanan dan produk makanan. Asam glutamat merupakan salah satu komponen utama senyawa asam amino yang menimbulkan rasa gurih di dalamnya produk penyedap. Asam glutamat pada daging ayam 20-30 mg [10]. Selain itu bawang putih berperan dalam memberikan rasa gurih karena disana terdapat 33 komponen sulfur, 17 asam amino, banyak mineral, vitamin, dan lipid [11]. Pada uji daya terima Dimsum Tahuwa

yang dilakukan oleh 14 panelis di atas, diperoleh rata-rata skor paling tinggi 82,8%pada indikator rasa adalah pada taraf produk 2 (P2) dan produk 3 (P3) dengan komposisi daging ayam 75 gram dan 50 gram. Hal ini dipengaruhi oleh perpaduan rasa gurih dari bawang putih dan asam glutamate dari daging ayam.

d. Tekstur

Tekstur adalah komponen yang penting dari makanan. Tekstur menjadi syarat dalam penerimaan berbagai bahan makanan termasuk konsistensi, ketebalan, kerapuhan, kekenyalan, dan ukuran serta bentuk yang terdapat dalam makanan [9]. Tekstur merupakan parameter penting dalam menentukan kualitas makanan yang menggunakan rasa sentuhan. Tekstur merupakan parameter penting dalam mengetahui jenis makanan lunak dan makanan renyah. Penilaian tekstur merupakan parameter untuk mengidentifikasi kepadatan, kekerasan, air konten, dan kekompakan produk [12]. Pada uji daya terima Dimsum Tahuwa yang dilakukan oleh 14 panelis di atas, diperoleh rata-rata skor paling tinggi 85,8% pada indikator tekstur adalah pada taraf produk 3 (P3) dengan komposisi daging ayam 50 gram. Hal ini dipengaruhi oleh perpaduan daging ayam, tepung tapioka dan maizena. Daging ayam dan maizena memberikan tekstur lembut. Tekstur kenyal dari tepung tapioka. Perpaduan maizena dan lemak dari ayam memberi efek juicy. Dan karena proses pengukusan menghasilkan dimsum yang elastis, lembut dan juicy.

Evaluasi Nilai Gizi

Hasil modifikasi resep dari resep menu Tahu Bumbu Kuning menjadi menu Dimsum Tahuwa menunjukan adanya perubahan nilai gizi per porsi seperti yang disajikan pada tabel 3 dan tabel 4. Terdapat kenaikan nilai gizi per porsi yang meliputi zat gizi energi, protein, lemak, KH dan serat. Peningkatan kandungan zat gizi dipengaruhi oleh bahan pembentuknya, yaitu tahu, kulit dimsum, wortel, daging ayam, tepung tapioka, tepung maizena, telur, daun bawang dan bawang putih.

Tabel 3. Nilai Gizi Produk Original per porsi (60 gr produk)

Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)
Tahu	60	45,6	4,9	2,9	1,1	0,7

Sumber : TKPI, 2020

Tabel 4. Nilai Gizi Produk Modifikasi per porsi (30 gr produk)

Bahan	Berat (gr)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat (gr)
Tahu	30	22,8	2,4	1,4	0,6	0,4
Wortel	10	2,6	0,1	0,0	0,5	0,4
Ayam	10	28,5	2,7	1,9	0,0	0,0
Telur	5	7,8	0,6	0,5	0,1	0,0
Tapioka	2	7,6	0,0	0,0	1,8	0,0
Maizena	2	7,6	0,0	0,0	1,8	0,0
Daun bawang	5	1,1	0,1	0,0	0,3	0,1
Bawang putih	2	2,8	0,1	0,0	0,6	0,0
TOTAL		**80,8**	**6,0**	**3,9**	**5,6**	**0,9**

Sumber : TKPI, 2020

IV. KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan nilai gizi per porsi menu Dimsum Tahuwa lebih tinggi daripada menu Tahu Bumbu Kuning. Hasil uji Hedonik menunjukan skor menu Dimsum Tahuwa lebih tinggi daripada menu Tahu Bumbu Kuning. Dari hasil uji Hedonik skor menu Dimsum Tahuwa yang lebih banyak disukai oleh panelis adalah Dimsum Tahuwa dengan penambahan daging ayam 50 gr. Modifikasi resep Dimsum Tahuwa diharapkan bisa diaplikasikan sebagai pengganti menu Tahu Bumbu Kuning.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT, dosen pembimbing dan penguji, seluruh keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan, serta teman-teman dan semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan studi ilmiah ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes RI, 2013. Permenkes RI No. 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2019.
2. Wahyuni Abd. Rahim Sefti Rompas, V. D., & Kallo. Pengaruh Diet TKTP terhadap Proses Penyembuhan Luka Post-Operasi. 2019
3. Basri, B., Harahap, K. S., & Yelofeva, A. Pengolahan Dimsum Cumi (Loligo sp.) Dengan Penggunaan Konsentrasi Kecap Asin Yang Berbeda. Aurelia Journal. 2021. 2(2), 111- 115.
4. Rizkiyani, S. S., & Yan El Unzilatirrizqi, D. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Protein Bolu Batik Kukus. Buletin Poltanesa. 2022. 23(2)
5. Wulandari, Fahriana dan Malau. Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Alternatif Pengolahan Hasil Tambak Melalui Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Matang Pineung, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur. Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI). Vol. 2, No. 2 Maret 2022, 2022. Hal. 525-528.
6. Negara, J. K., Rifkhan, Oktaviani, A. Y., Wihansah, R. R. ., & Yusuf, M. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan ISSN 2303-2227, 04(2). 2016. 286–290.
7. Afrianto, R., Restuhadi, F., & Zalfiatri, Y. Analisis Pemetaan Kesukaan. Konsumen Pada Produk Bolu Kemojo Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian. Jom FAPERTA. 2017.
8. Lalopua and A. Onsu. "Characteristics Chemical and Organoleptic of Kamaboko made of Surimi Tuna Loin Waste," AGRITEKNO J. Teknol. Pertan., vol. 10, no. 2, pp. 74–82, 2021, doi: 10.30598/jagritekno. 2021.
9. Sharif, M. K., Sharif, H. R., Butt, M. S., & Nasir, M. Sensory Evaluation and Consumer Acceptability. (October). 2017.
10. Prayudi and T. Yuniarti. "Potentially of Fishery Industrial by–Product As A Source of Raw Materials for Natural Flavor Products," Pros. Semin. Nas. Perikan. dan Penyul., no. December. 2019. pp. 265–280.
11. Moulia, R. Syarief, E. S. Iriani, H. D. Kusumaningrum, and N. E. Suyatma.) "ntimicrobial of Garlic Extract," J. Pangan, vol. 27, no. 1. 2018. pp. 55–66.
12. Sormin, F. Gasperz, and S. Woriwun. "The characteristics of Tuna (Thunnus sp.) nugget with filled by Purple Sweet Potato (Ipomoea batatas) Raja," AGRITEKNO J. Teknol. Pertan., vol. 9, no. 1, pp. 1–9, doi: 10.30598/jagritekno.2020.9.1.1.
13. Departemen Kesehatan RI. Tabel Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia (TKPI). 2019.