

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, MW. 2016. Aplikasi Kemasan Vakum dan Pelapisan Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum L.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Baldwin, EA., 1999. *Edible coatings for fresh fruits and vegetables: past, present and future*. Dalam : Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, eds. *Edibles coatings and films to improve food quality*. Lancaster. Technomic Pub. CO. Inc.
- Citra. 2008. Aplikasi *edible coating* gel lidah buaya (*Aloe vera L.*) pada pengawetan buah strawberry. skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Hani, dan Granola, V. 2012. A. M. Program Studi Teknik Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar. Skripsi Fak Pertanian Unhas.
- Herdiana, N. 2011. Pengurangan *chilling injury* pada buah tomat (*Lycopersicum esculentum*) melalui *Aloe vera coating* selama penyimpanan dingin. Jurnal Penyuluhan Pertanian 6(1): 24 - 33.
- Heriansyah B. 2014. Kombinasi Pelapisan Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dan Void Volume Kemasan untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum L.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Iflah, T. 2013. Aplikasi *Starch-Based Plastics* sebagai Bahan Kemasan Produk Hortikultura (Tomat Dan Paprika). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Kays,S.1991.*Postharvest physiology of perishable plant product*. New York.AVI Book.
- Kohar, TA, And Dewi Fortuna Ayu. 2019. Aplikasi *Edible coating* Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) dengan Penambahan Karagenan terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*). " *Jurnal Sagu* 17.1.
- Krotcha, G.M., Baldwin, E. A., dan M. Nispero- Carriedo. 1994. *Edible coating and Films to Improve Food Quality*. Tecnomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel.
- Kusumawati, M., Sedyadi, E., Nugraha, I., & Karmanto, K. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit Pada *Edible Film* Umbi Ganyong dan Lidah Buaya (*Aloe Vera L*) terhadap Kualitas Buah Tomat. *Integrated Lab Journal*, 6(1).
- Kusniawati, I. Y. 2019. Pengaruh Berbagai Jenis *Edible coating* terhadap Kualitas Buah Stroberi Selama Penyimpanan (Undergraduate, Thesis. University Of Muhammadiyah Malang).
- Miskiyah, Widaningrum dan Winarti C. 2011. Aplikasi *Edible Film* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika.. Jurnal Hortikultura. Nomor 21 Volume I, hal: 68-76.

- Nella, L 2019. *Pengaruh Pelapisan Edible coating Lidah Buaya (Aloe vera, L) dan Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Mangga (Mangifera indica, L) potong*. Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Novita, M., Satriana, S., Martunis, M., Rohaya, S., & Hasmarita, E. (2012). Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Pantastico, E.R.B, 1993, Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buahbuahan dan Sayuran Tripika da Sub Tropika. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Rana N, Kumar M, Walia A, Sharma S, 2014, “*Tomato Fruit Quality under Protected Environment and Open Field Conditions*” *International Journal of Bio-resource and Stress Management*, 5(3):422-426
- Ratna, R., Ichwana, I., & Mulyanti, M. (2014). Aplikasi Pre-Cooling Pada Penyimpanan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Menggunakan Kemasan Plastik Polietilen. *Jurnal Edubio Tropika*, 2(1).
- Renata, M. 2017. Pengaruh Penggunaan Gel Lidah Buaya (*Aloe vera barbadensis miller*) sebagai *Edible coating* pada Buah Tomat Terhadap Aktivitas Antioksidan Selama Penyimpanan. *Undergraduate Thesis, Faculty of Agricultural Technology*.
- Ririn. 2013. Kajian Efektivitas Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang [skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Salunkhe K.D., Jadhav J.S., Yu H.M., 1974, “*Quality and Nutritional Composition of Tomato Fruit as Influenced by Certain Biochemical and Physiological Changes*”, Logan, Edmonton & Washington)
- Siburian, H. P. 2015. Aplikasi *Edible coating Aloe Vera* Kombinasi Ekstrak Jahe pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Sulistiyowati, A., Sedyadi, E., & Prabawati, S. Y. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) sebagai Antioksidan Pada *Edible Film* Pati Ganyong (*Canna Edulis*) dan Lidah Buaya (*Aloe Vera. L*) terhadap Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*). *Analit: Analytical And Environmental Chemistry*, 4(1), 1-12.
- Setijorini, L.E dan S.Sulistiana. 2001. Studi Tentang Penggunaan Kalsium Klorida (CaCl₂) Dalam Mempertahankan Kualitas Dan Menghambat Proses Pemasakan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Selama Penyimpanan. Laporan yang dipublikasikan oleh Universitas Terbuka. UI, Jakarta.
- Sulistiyowati, A., Sedyadi, E., & Prabawati, S. Y. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Antioksidan Pada *Edible Film* Pati Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Lidah Buaya (*Aloe Vera. L*) Terhadap

- Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*). *Analit: Analytical And Environmental Chemistry*, 4(1), 1-12.
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., & Augustyn, G. H. (2019). Pengaruh *Edible coating* Jenis Pati terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 29-33.
- Valverde JM. 2005. *Novel edible coating based on Aloe vera L. gel to maintain table grape quality and safety*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53 : 7807-7813.
- Wills R, McGlasson B, Graham D, dan Joyce D. 2007. *Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals*. 4th ed. UNSW Press.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Susut Bobot

| Hari ke | SUHU RUANG | | | | | |
|---------|------------|----------|----------|----------|----------|---------|
| | Kontrol | 30% | | 60% | | Grand |
| | | 30 detik | 60 detik | 30 detik | 60 detik | Average |
| 1 | 1,3% | 0,8% | 0,9% | 1,1% | 0,9% | 1,0% |
| 2 | 2,5% | 1,7% | 2,0% | 2,3% | 2,3% | 2,2% |
| 3 | 3,8% | 2,7% | 3,1% | 3,3% | 3,3% | 3,2% |
| 4 | 5,3% | 3,7% | 4,3% | 4,5% | 4,7% | 4,5% |
| 5 | 6,8% | 4,7% | 5,5% | 5,6% | 6,0% | 5,7% |
| 6 | 7,8% | 5,5% | 6,2% | 6,5% | 7,0% | 6,6% |
| 7 | 9,3% | 6,5% | 7,3% | 7,6% | 8,2% | 7,8% |
| 8 | 10,5% | 7,4% | 8,1% | 8,5% | 9,2% | 8,7% |
| 9 | 11,6% | 8,2% | 8,9% | 9,5% | 10,2% | 9,7% |
| 10 | 12,7% | 8,9% | 9,7% | 10,3% | 11,1% | 10,6% |
| 11 | 13,6% | 9,6% | 10,3% | 11,2% | 11,9% | 11,3% |
| 12 | 14,6% | 10,3% | 11,1% | 12,0% | 12,7% | 12,1% |
| 13 | 15,5% | 11,0% | 11,7% | 12,8% | 13,5% | 12,9% |
| 14 | 16,4% | 11,7% | 12,3% | 13,6% | 14,3% | 13,7% |
| 15 | 17,2% | 12,4% | 12,9% | 14,2% | 14,9% | 14,3% |

| Hari ke | SUHU DINGIN | | | | | |
|---------|-------------|----------|----------|----------|----------|---------|
| | Kontrol | 30% | | 60% | | Grand |
| | | 30 detik | 60 detik | 30 detik | 60 detik | Average |
| 1 | 0,3% | 0,2% | 0,3% | 0,2% | 0,1% | 0,2% |
| 2 | 0,7% | 0,6% | 0,5% | 0,7% | 0,5% | 0,6% |
| 3 | 1,1% | 1,0% | 1,0% | 1,1% | 0,9% | 1,0% |
| 4 | 1,5% | 1,5% | 1,3% | 1,6% | 1,2% | 1,4% |
| 5 | 2,1% | 2,0% | 1,8% | 2,1% | 1,7% | 1,9% |
| 6 | 2,6% | 2,4% | 2,3% | 2,5% | 2,1% | 2,4% |

| | | | | | | |
|----|------|------|------|------|------|------|
| 7 | 3,2% | 2,9% | 2,8% | 3,1% | 2,6% | 2,9% |
| 8 | 3,6% | 3,4% | 3,3% | 3,6% | 3,1% | 3,4% |
| 9 | 4,2% | 3,9% | 3,8% | 4,1% | 3,5% | 3,9% |
| 10 | 4,8% | 4,4% | 4,2% | 4,6% | 3,9% | 4,4% |
| 11 | 5,2% | 4,9% | 4,6% | 5,1% | 4,4% | 4,8% |
| 12 | 5,8% | 5,4% | 5,1% | 5,6% | 4,9% | 5,4% |
| 13 | 6,5% | 5,9% | 5,7% | 6,2% | 5,4% | 5,9% |
| 14 | 7,2% | 6,5% | 6,3% | 6,8% | 5,9% | 6,5% |
| 15 | 7,7% | 7,0% | 6,8% | 7,3% | 6,4% | 7,0% |

Lampiran 2. Kadar Air

| Hari ke | SUHU RUANG | | | | | |
|---------|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|
| | Kontrol | 30% | | 60% | | Grand |
| | | 30 detik | 60 detik | 30 detik | 60 detik | Average |
| 0 | 95,4% | 95,3% | 94,0% | 94,5% | 94,7% | 94,8% |
| 1 | 95,3% | 95,3% | 94,0% | 94,4% | 94,7% | 94,8% |
| 2 | 95,2% | 95,2% | 94,0% | 94,4% | 94,6% | 94,7% |
| 3 | 95,2% | 95,2% | 93,9% | 94,3% | 94,6% | 94,6% |
| 4 | 95,0% | 95,1% | 93,8% | 94,2% | 94,5% | 94,5% |
| 5 | 94,9% | 95,1% | 93,8% | 94,2% | 94,4% | 94,5% |
| 6 | 94,8% | 95,1% | 93,7% | 94,1% | 94,4% | 94,4% |
| 7 | 94,7% | 95,0% | 93,6% | 94,0% | 94,3% | 94,3% |
| 8 | 94,6% | 94,9% | 93,6% | 94,0% | 94,2% | 94,3% |
| 9 | 94,5% | 94,9% | 93,5% | 93,9% | 94,2% | 94,2% |
| 10 | 94,4% | 94,8% | 93,4% | 93,9% | 94,1% | 94,1% |
| 11 | 94,4% | 94,8% | 93,4% | 93,8% | 94,0% | 94,1% |
| 12 | 94,3% | 94,8% | 93,4% | 93,8% | 94,0% | 94,0% |
| 13 | 94,2% | 94,7% | 93,3% | 93,7% | 93,9% | 94,0% |
| 14 | 94,2% | 94,7% | 93,3% | 93,6% | 93,9% | 93,9% |
| 15 | 94,1% | 94,7% | 93,2% | 93,6% | 93,8% | 93,9% |

| SUHU DINGIN | | | | | | |
|-------------|---------|----------|----------|----------|----------|---------|
| Hari ke | Kontrol | 30% | | 60% | | Grand |
| | | 30 detik | 60 detik | 30 detik | 60 detik | Average |
| 0 | 94,2% | 94,4% | 94,6% | 93,5% | 93,6% | 94,1% |
| 1 | 94,2% | 94,4% | 94,6% | 93,5% | 93,6% | 94,0% |
| 2 | 94,2% | 94,4% | 94,5% | 93,5% | 93,6% | 94,0% |
| 3 | 94,2% | 94,3% | 94,5% | 93,4% | 93,5% | 94,0% |
| 4 | 94,2% | 94,3% | 94,5% | 93,4% | 93,5% | 94,0% |
| 5 | 94,1% | 94,3% | 94,5% | 93,4% | 93,5% | 94,0% |
| 6 | 94,1% | 94,3% | 94,4% | 93,4% | 93,5% | 93,9% |
| 7 | 94,1% | 94,2% | 94,4% | 93,3% | 93,4% | 93,9% |
| 8 | 94,0% | 94,2% | 94,4% | 93,3% | 93,4% | 93,9% |
| 9 | 94,0% | 94,2% | 94,3% | 93,3% | 93,4% | 93,8% |
| 10 | 94,0% | 94,1% | 94,3% | 93,2% | 93,3% | 93,8% |
| 11 | 93,9% | 94,1% | 94,3% | 93,2% | 93,3% | 93,8% |
| 12 | 93,9% | 94,1% | 94,3% | 93,2% | 93,2% | 93,7% |
| 13 | 93,9% | 94,1% | 94,2% | 93,1% | 93,2% | 93,7% |
| 14 | 93,8% | 94,0% | 94,2% | 93,1% | 93,2% | 93,7% |
| 15 | 93,8% | 94,0% | 94,2% | 93,0% | 93,1% | 93,6% |

Lampiran 3. Tabel Perubahan Warna (ΔL)

| SUHU RUANG | | | | | | |
|------------|---------|----------|----------|----------|----------|---------|
| Hari ke | Kontrol | 30% | | 60% | | Grand |
| | | 30 detik | 60 detik | 30 detik | 60 detik | Average |
| 1 | 0,12 | 0,21 | 0,21 | 0,17 | 0,13 | 0,168 |
| 2 | 0,38 | 0,33 | 0,33 | 0,3 | 0,3 | 0,328 |
| 3 | 0,5 | 0,46 | 0,47 | 0,42 | 0,41 | 0,452 |
| 4 | 0,68 | 0,57 | 0,63 | 0,56 | 0,6 | 0,608 |
| 5 | 0,92 | 0,74 | 0,76 | 0,69 | 0,72 | 0,766 |

| | | | | | | |
|----|------|------|------|------|------|-------|
| 6 | 1,12 | 0,86 | 0,91 | 0,83 | 0,89 | 0,922 |
| 7 | 1,3 | 0,97 | 1,03 | 1 | 1 | 1,06 |
| 8 | 1,46 | 1,1 | 1,15 | 1,08 | 1,13 | 1,184 |
| 9 | 1,68 | 1,25 | 1,3 | 1,22 | 1,25 | 1,34 |
| 10 | 1,72 | 1,37 | 1,46 | 1,33 | 1,34 | 1,444 |
| 11 | 1,84 | 1,5 | 1,58 | 1,46 | 1,47 | 1,57 |
| 12 | 2,02 | 1,64 | 1,74 | 1,58 | 1,59 | 1,714 |
| 13 | 2,13 | 1,78 | 1,9 | 1,77 | 1,71 | 1,858 |
| 14 | 2,26 | 1,93 | 2,03 | 1,92 | 1,91 | 2,01 |
| 15 | 2,41 | 2,08 | 2,17 | 2,04 | 2,04 | 2,148 |

| SUHU DINGIN | | | | | | |
|-------------|---------|----------|----------|----------|----------|---------|
| Hari ke | Kontrol | 30% | | 60% | | Grand |
| | | 30 detik | 60 detik | 30 detik | 60 detik | Average |
| 1 | 0,15 | 0,14 | 0,22 | 0,7 | 0,41 | 0,324 |
| 2 | 0,35 | 0,29 | 0,39 | 0,86 | 0,52 | 0,482 |
| 3 | 0,49 | 0,38 | 0,55 | 0,94 | 0,65 | 0,602 |
| 4 | 0,61 | 0,5 | 0,65 | 1,03 | 0,79 | 0,716 |
| 5 | 0,81 | 0,62 | 0,75 | 1,17 | 0,93 | 0,856 |
| 6 | 0,86 | 0,7 | 0,9 | 1,3 | 1 | 0,952 |
| 7 | 0,96 | 0,83 | 1 | 1,46 | 1,17 | 1,084 |
| 8 | 1,11 | 0,97 | 1,17 | 1,58 | 1,32 | 1,23 |
| 9 | 1,27 | 1,11 | 1,29 | 1,76 | 1,47 | 1,38 |
| 10 | 1,38 | 1,26 | 1,44 | 1,87 | 1,62 | 1,514 |
| 11 | 1,53 | 1,33 | 1,54 | 2 | 1,71 | 1,622 |
| 12 | 1,7 | 1,47 | 1,68 | 2,14 | 1,85 | 1,768 |
| 13 | 1,86 | 1,67 | 1,77 | 2,3 | 1,98 | 1,916 |
| 14 | 2,03 | 1,81 | 1,93 | 2,46 | 2,08 | 2,062 |
| 15 | 2,16 | 1,92 | 2,18 | 2,63 | 2,21 | 2,22 |

Lampiran 4. Tabel Total Padatan Terlarut

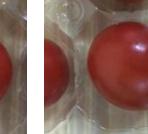
| SUHU RUANG | | | | | | |
|------------|---------|----------|----------|----------|----------|---------|
| Hari ke | Kontrol | 30% | | 60% | | Grand |
| | | 30 detik | 60 detik | 30 detik | 60 detik | Average |
| 0 | 4,47 | 6,73 | 6,57 | 6,70 | 5,77 | 6,05 |
| 3 | 4,24 | 4,63 | 4,97 | 4,63 | 5,67 | 4,83 |
| 6 | 4,22 | 5,57 | 5,93 | 5,93 | 6,30 | 5,59 |
| 9 | 3,83 | 5,60 | 5,60 | 6,20 | 6,07 | 5,46 |
| 12 | 5,87 | 4,80 | 5,87 | 5,47 | 5,07 | 5,42 |
| 15 | 5,17 | 6,00 | 5,10 | 6,00 | 4,70 | 5,39 |

| SUHU DINGIN | | | | | | |
|-------------|---------|----------|----------|----------|----------|---------|
| Hari ke | Kontrol | 30% | | 60% | | Grand |
| | | 30 detik | 60 detik | 30 detik | 60 detik | Average |
| 0 | 6,79 | 5,60 | 4,43 | 5,60 | 5,03 | 5,49 |
| 3 | 4,33 | 7,43 | 6,13 | 6,33 | 5,10 | 5,86 |
| 6 | 4,40 | 5,87 | 5,67 | 5,73 | 5,57 | 5,45 |
| 9 | 4,67 | 6,43 | 5,53 | 5,70 | 5,63 | 5,59 |
| 12 | 6,15 | 5,70 | 5,73 | 5,20 | 7,87 | 6,13 |
| 15 | 5,47 | 6,87 | 5,67 | 6,13 | 5,17 | 5,86 |

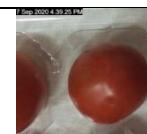
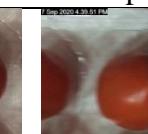
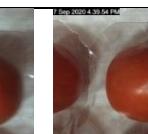
Lampiran 5. Tabel Pengamatan Pengerutan

HARI 1

SUHU RUANG

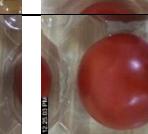
| | Waktu Celup 30 detik | | | Waktu Celup 60 detik | | |
|-----|---|---|---|--|---|---|
| 0% |  |  |  |  |  |  |
| 30% |  |  |  |  |  |  |
| 60% |  |  |  |  |  |  |

SUHU DINGIN

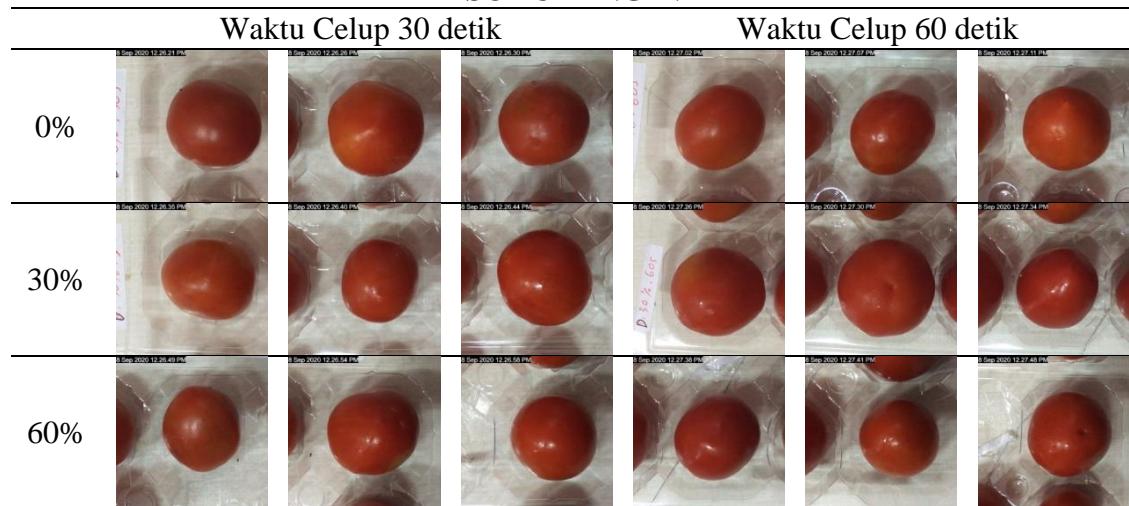
| | Waktu Celup 30 detik | | | Waktu Celup 60 detik | | |
|-----|---|---|---|--|---|---|
| 0% |  |  |  |  |  |  |
| 30% |  |  |  |  |  |  |
| 60% |  |  |  |  |  |  |

HARI 2

SUHU RUANG

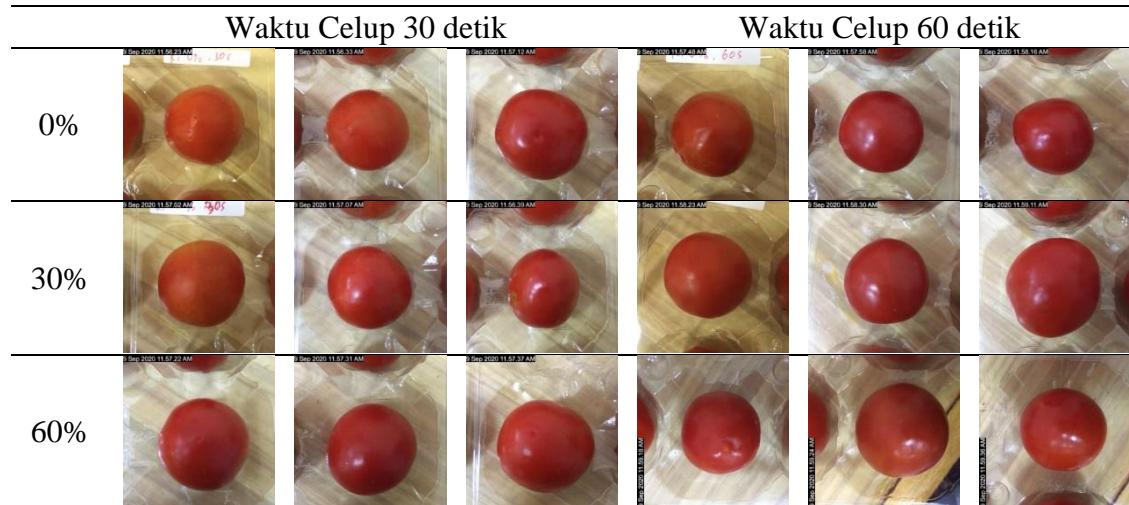
| | Waktu Celup 30 detik | | | Waktu Celup 60 detik | | |
|-----|---|---|---|--|---|---|
| 0% |  |  |  |  |  |  |
| 30% |  |  |  |  |  |  |
| 60% |  |  |  |  |  |  |

SUHU DINGIN

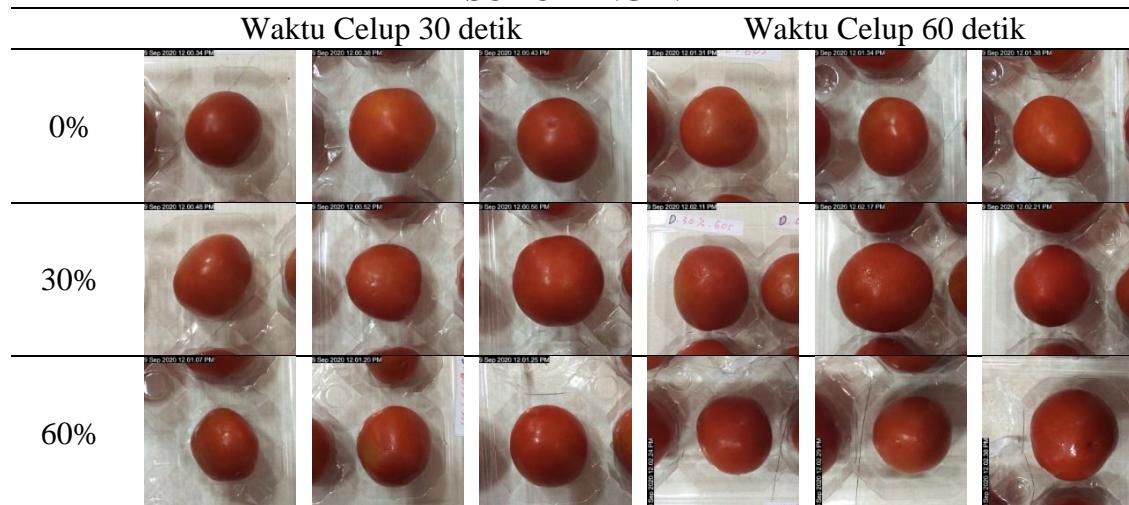


HARI 3

SUHU RUANG



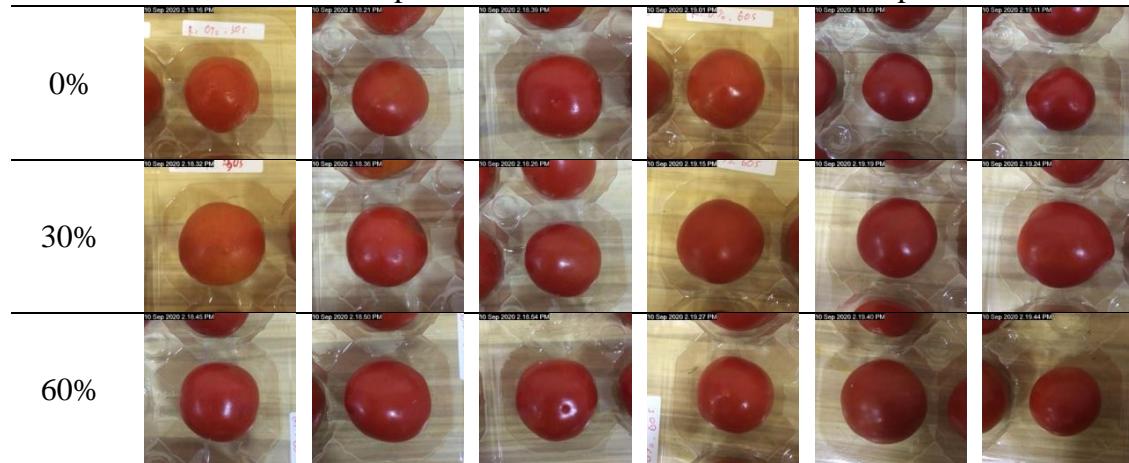
SUHU DINGIN



HARI 4**SUHU RUANG**

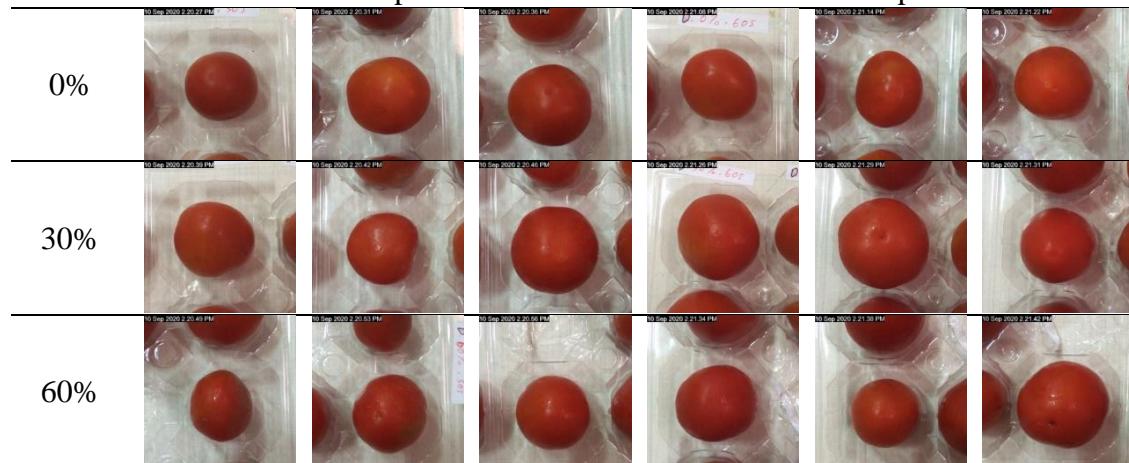
Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

**SUHU DINGIN**

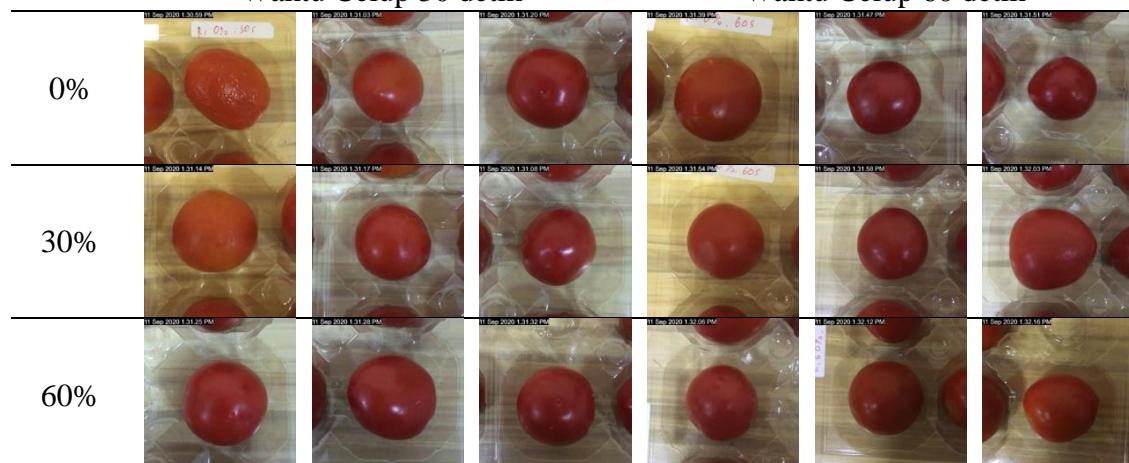
Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

**HARI 5****SUHU RUANG**

Waktu Celup 30 detik

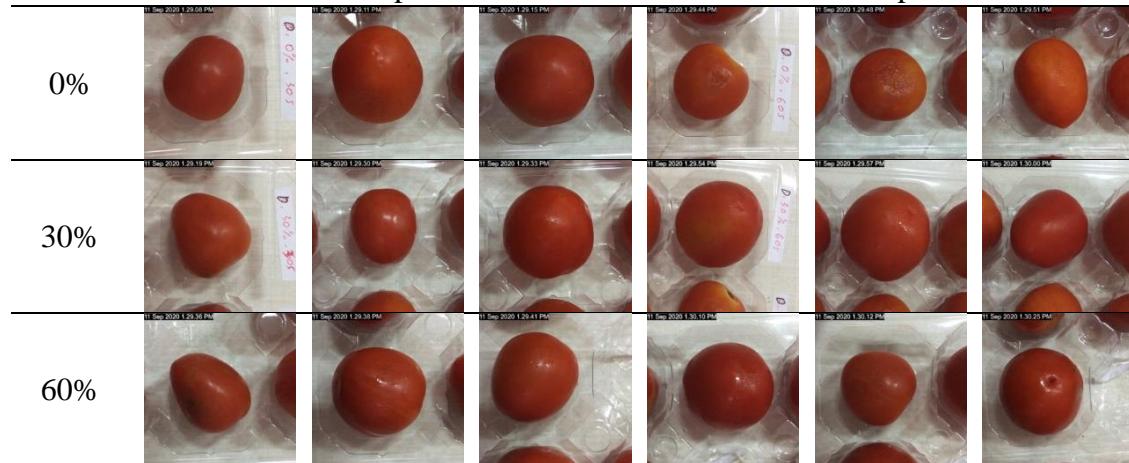
Waktu Celup 60 detik



SUHU DINGIN

Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

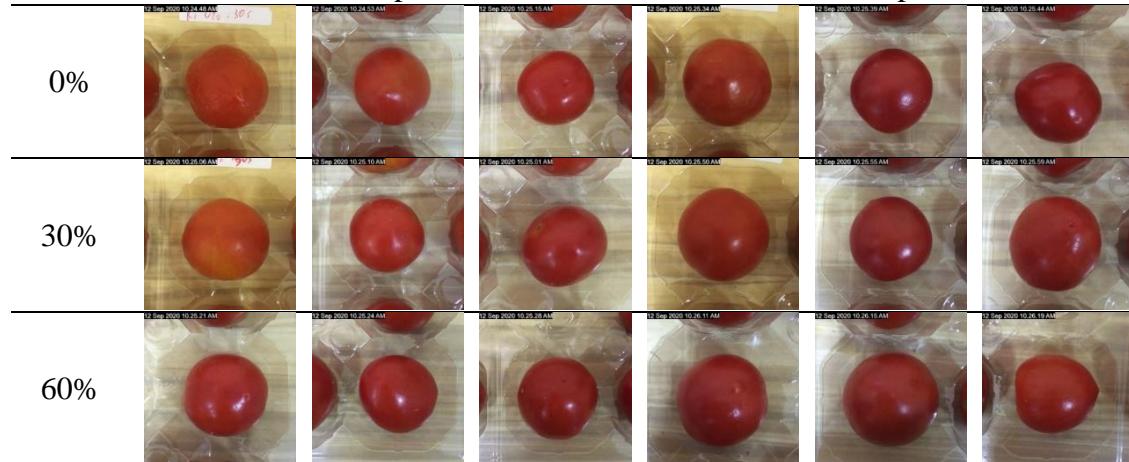


HARI 6

SUHU RUANG

Waktu Celup 30 detik

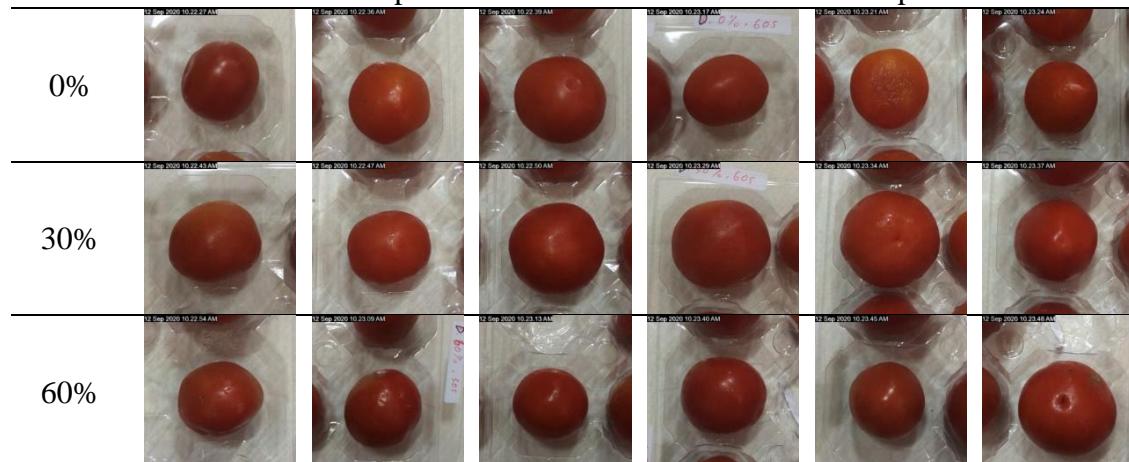
Waktu Celup 60 detik



SUHU DINGIN

Waktu Celup 30 detik

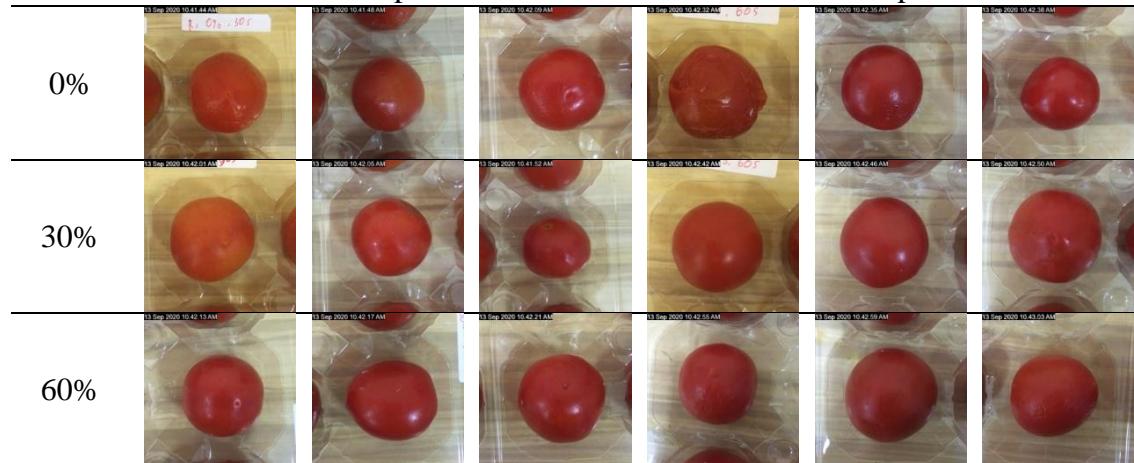
Waktu Celup 60 detik



HARI 7**SUHU RUANG**

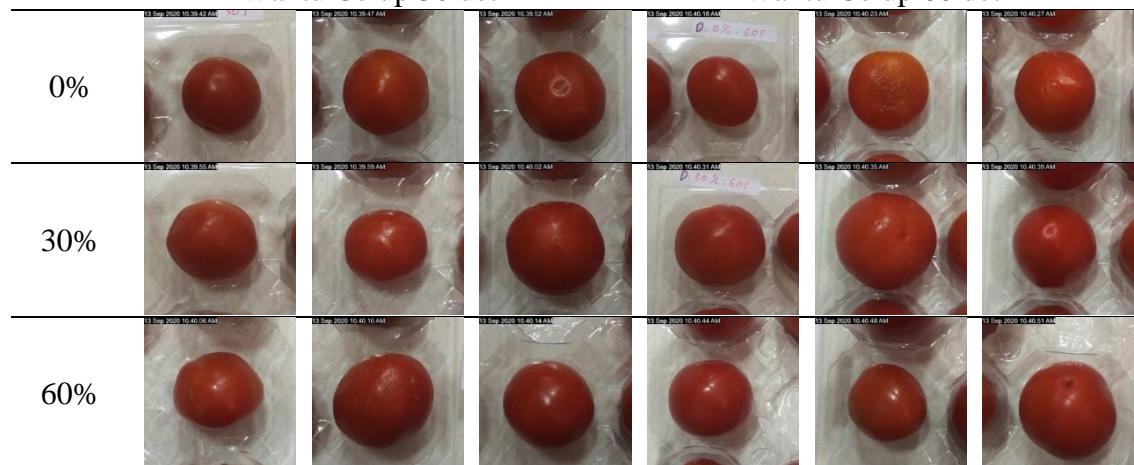
Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

**SUHU DINGIN**

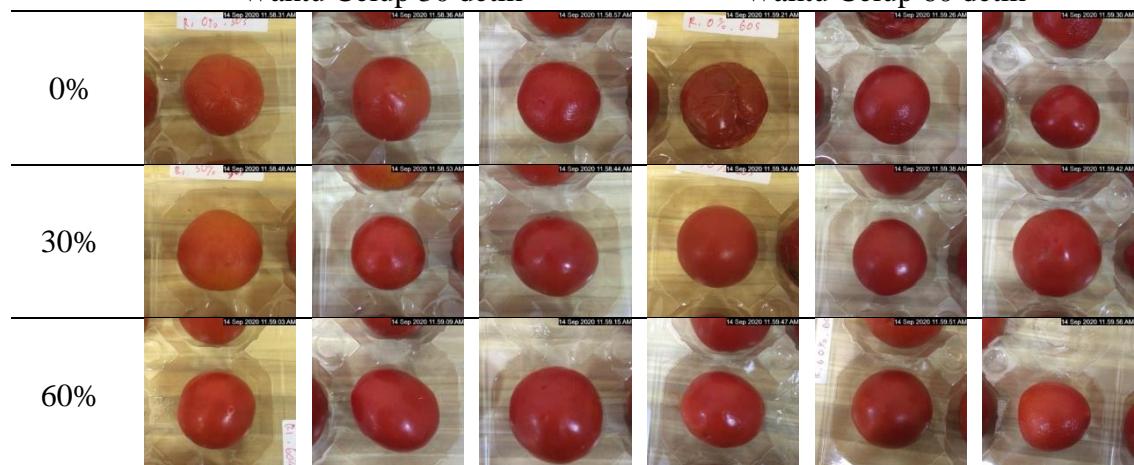
Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

**HARI 8****SUHU RUANG**

Waktu Celup 30 detik

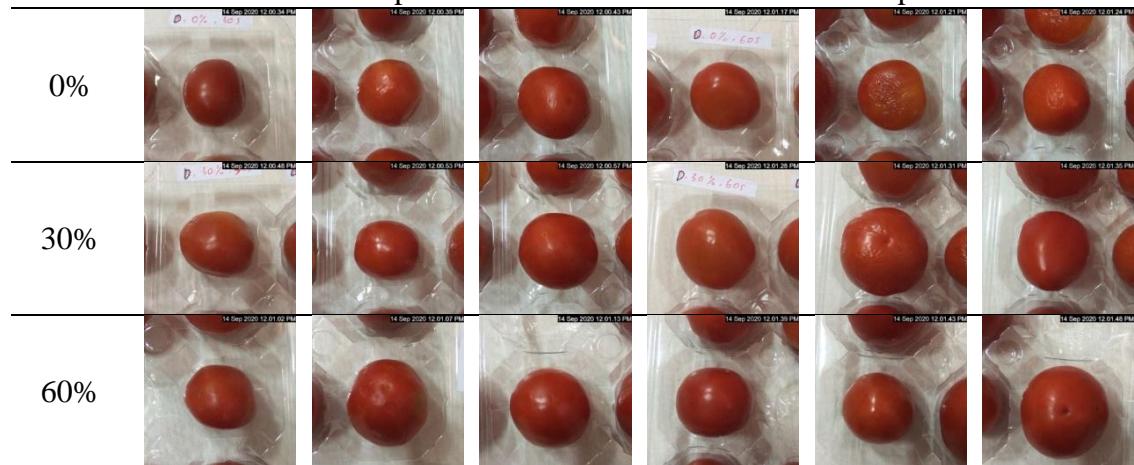
Waktu Celup 60 detik



SUHU DINGIN

Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

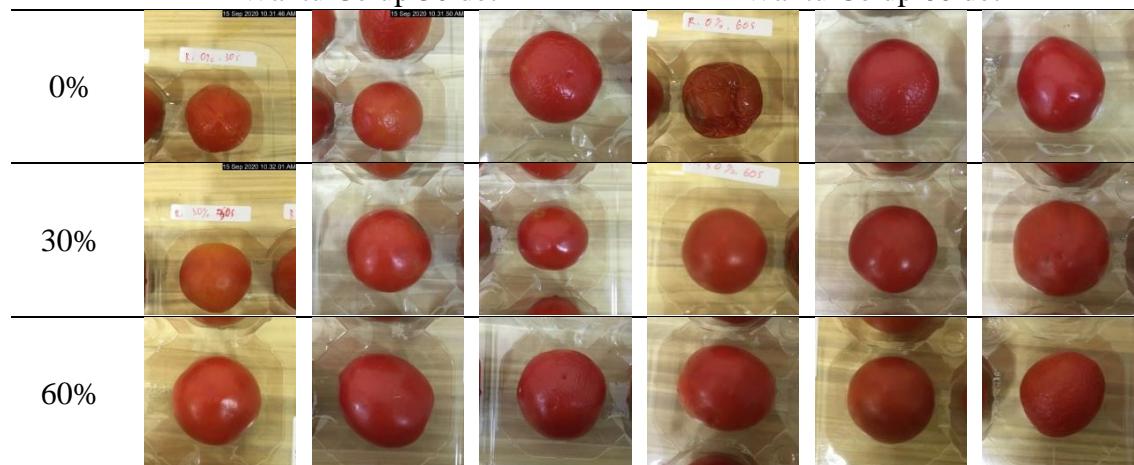


HARI 9

SUHU RUANG

Waktu Celup 30 detik

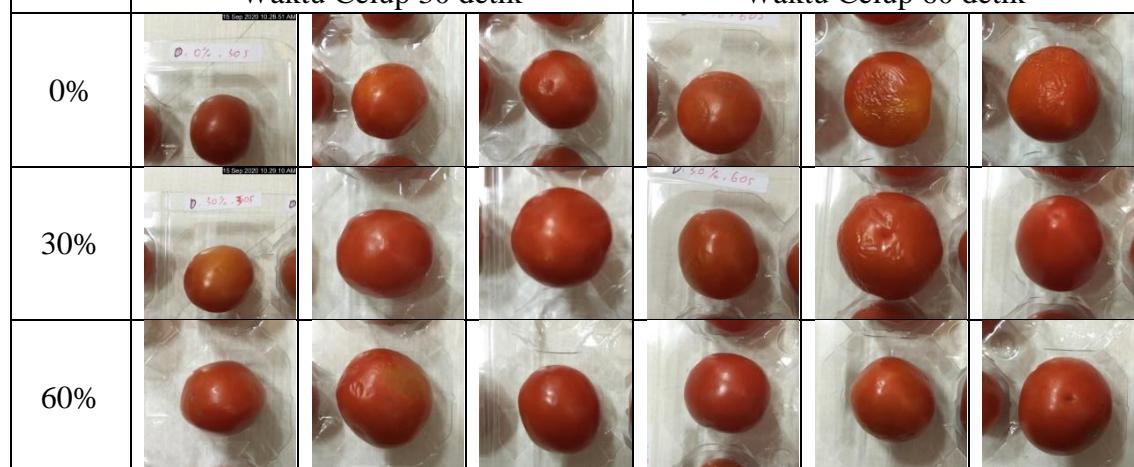
Waktu Celup 60 detik



SUHU DINGIN

Waktu Celup 30 detik

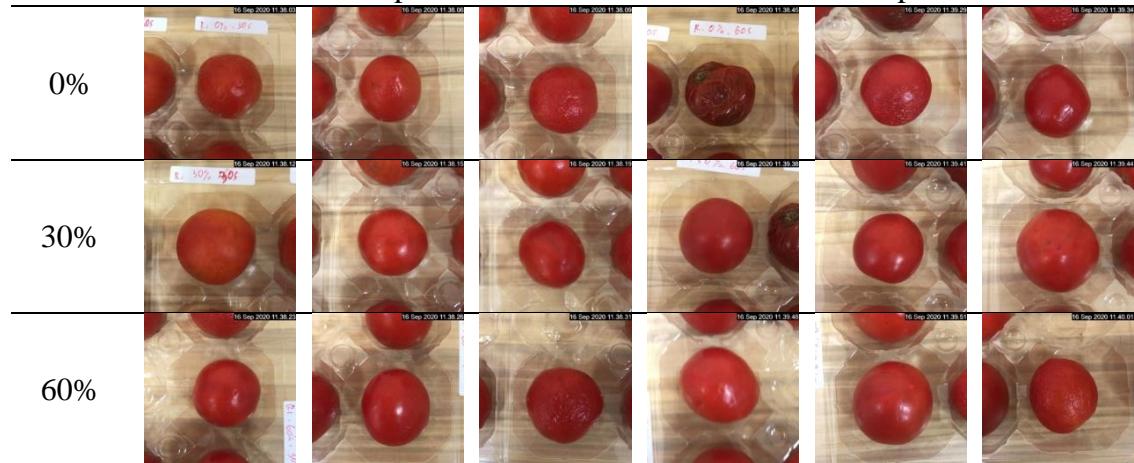
Waktu Celup 60 detik



HARI 10**SUHU RUANG**

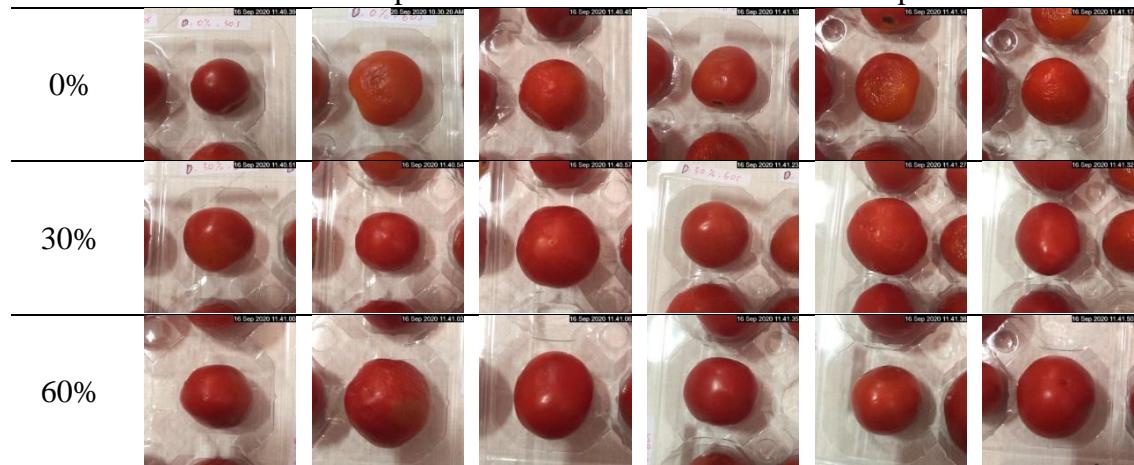
Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

**SUHU DINGIN**

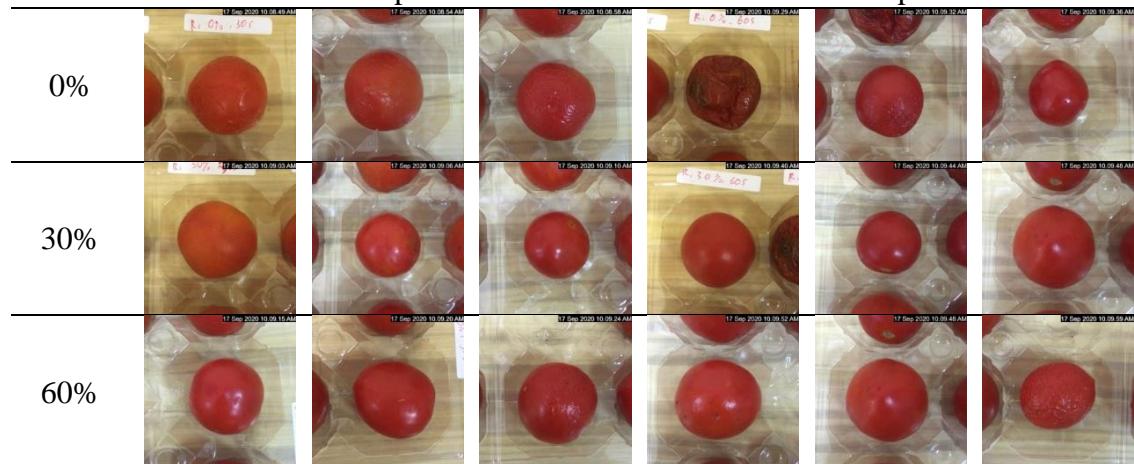
Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

**HARI 11****SUHU RUANG**

Waktu Celup 30 detik

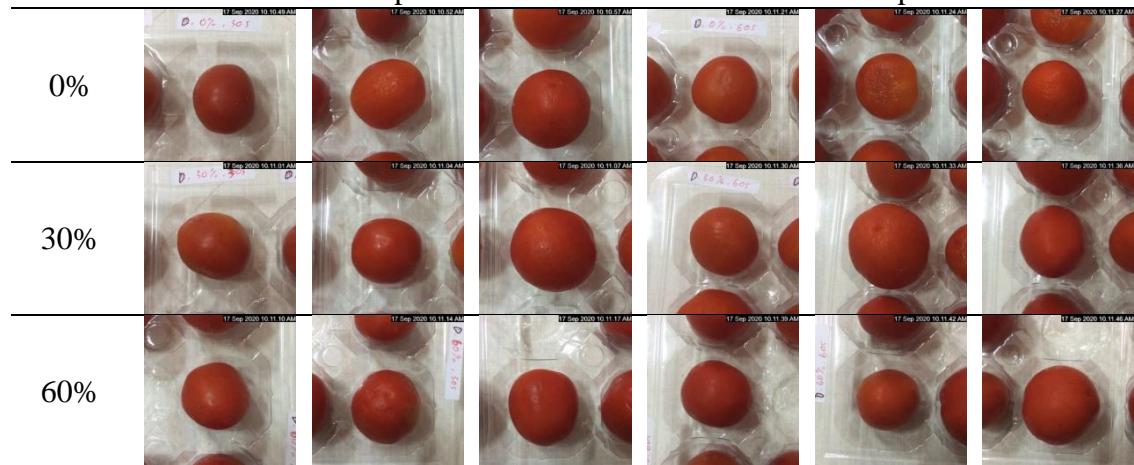
Waktu Celup 60 detik



SUHU DINGIN

Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

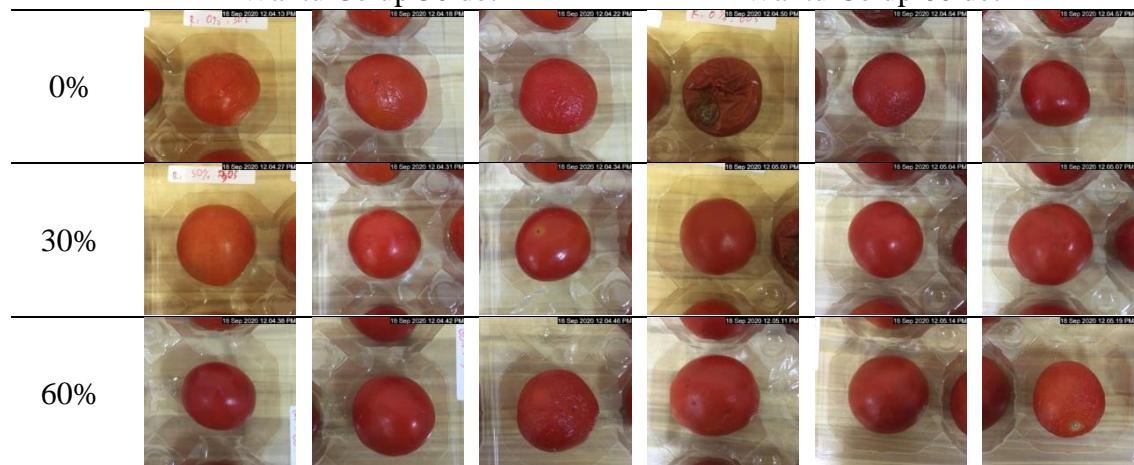


HARI 12

SUHU RUANG

Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik



SUHU DINGIN

Waktu Celup 30 detik

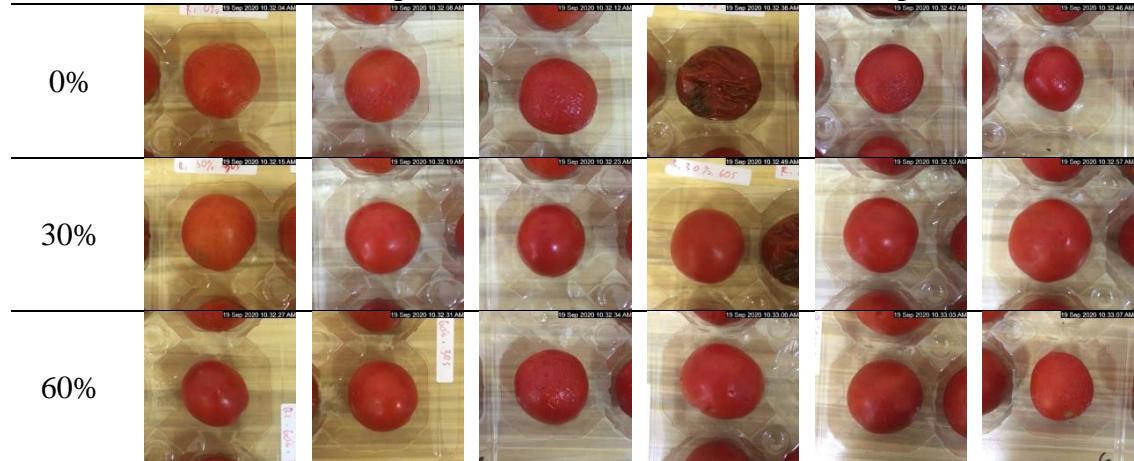
Waktu Celup 60 detik



HARI 13**SUHU RUANG**

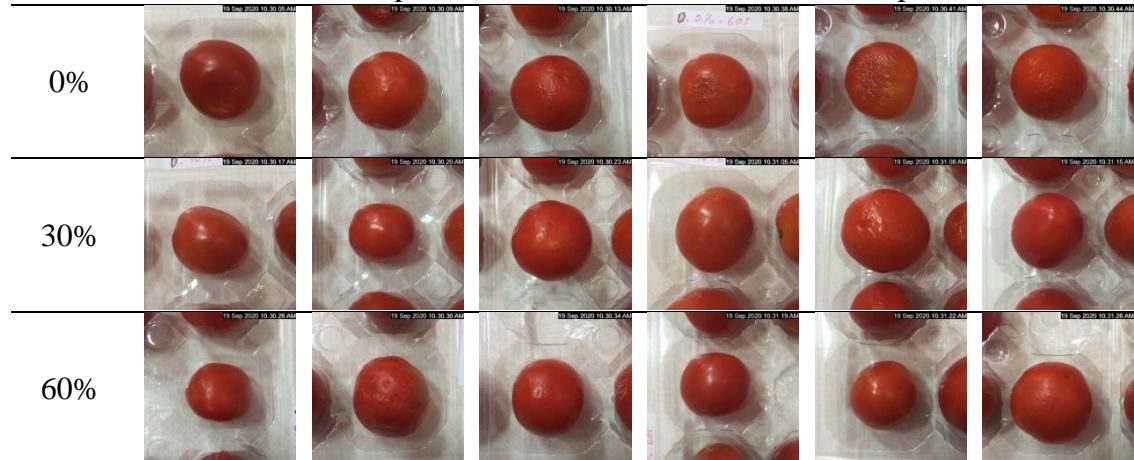
Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

**SUHU DINGIN**

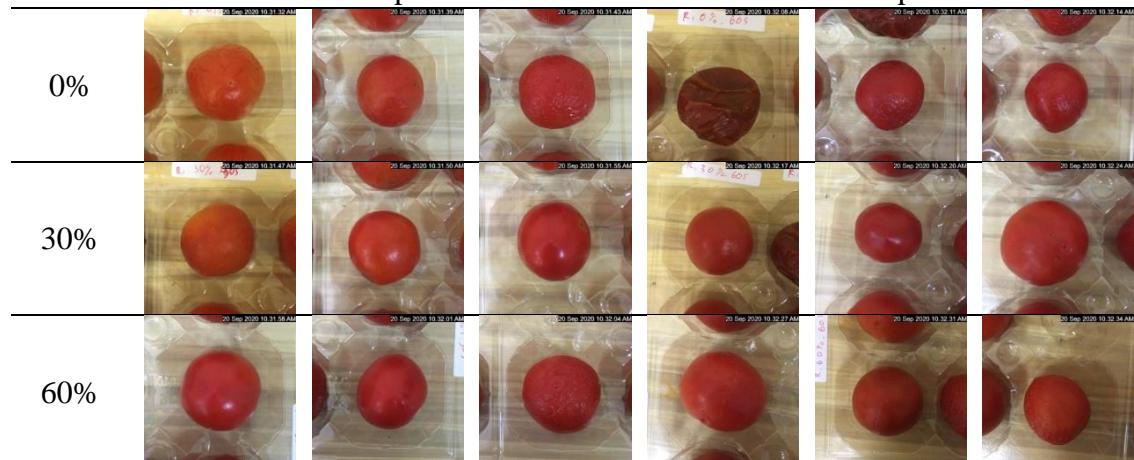
Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

**HARI 14****SUHU RUANG**

Waktu Celup 30 detik

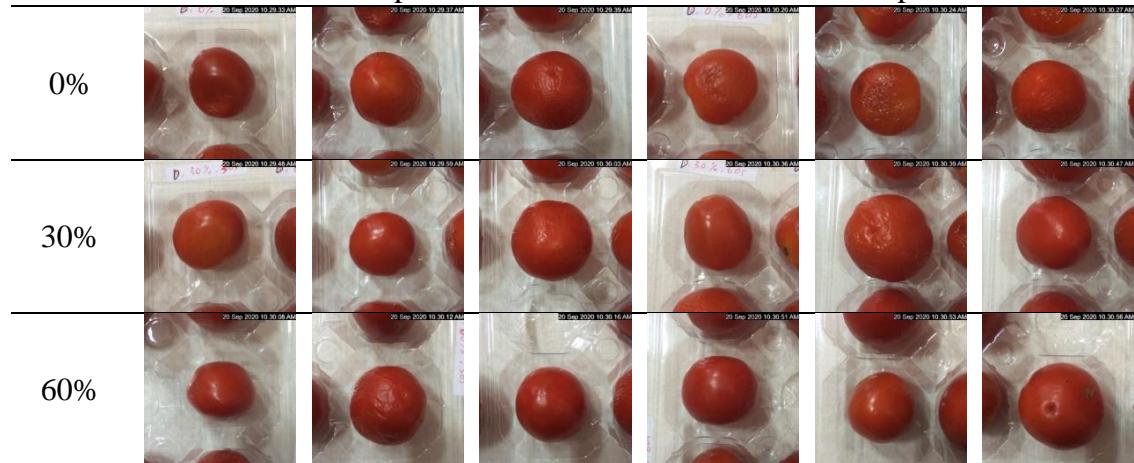
Waktu Celup 60 detik



SUHU DINGIN

Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

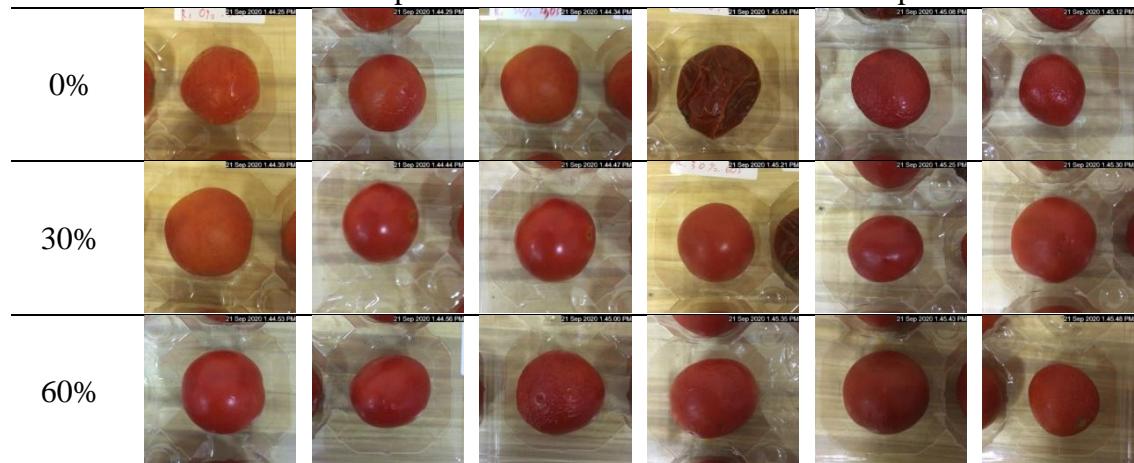


HARI 15

SUHU RUANG

Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik



SUHU DINGIN

Waktu Celup 30 detik

Waktu Celup 60 detik

