

KUALITAS BROWNIES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG DAUN KELOR

(The Quality Of Brownies Substitution Of Moringa Flour)

Indria Sari Anggraini¹, Ezi Anggraini², Wiwik Gusnita³, Kasmita⁴

¹²³⁴Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: ezia321214@gmail.com

ABSTRACT

Brownies are chocolate cakes that have a rather hard and dense texture, are blackish-brown in color and have a dominant chocolate flavor. Brownies are cakes made from wheat flour, sugar, cooking chocolate, cocoa powder, and oil. At this time, brownies are developing very rapidly so that many creations and flavors are found. For this reason, the author wants to vary it by substituting moringa leaf flour for the amount of wheat flour. The purpose of this study is to analyze the effect of moringa leaf flour substitution of 15%, 30% and 45% on the quality of brownies in terms of shape, aroma, texture and taste, this is motivated by the lack of much research so that it gives the author interest to research further. The type of research in this study is a pure experiment (true experiment). The research design used is a complete randomized design (CRD). Data was obtained from 3 limited panelists, using an organoleptic test format, each panelist responded to the sample by observing, smelling, touching, and tasting, then the data was analyzed by the variant analysis test (ANOVA). if it is different, it will be tested with the Duncan Multi Ranges Test (DMRT). Then data analysis is carried out, if the data obtained by Fcount is greater than Ftable, then it is continued with the Duncan test.

Keyword: *Brownies, Moringa Flour, Quality*

ABSTRAK

Brownies merupakan kue cokelat yang bertekstur agak keras dan padat, berwarna cokelat kehitaman dan memiliki rasa khas dominan cokelat. Brownies merupakan kue yang terbuat dari tepung terigu, gula, cokelat masak, cokelat bubuk, dan minyak. Pada saat ini brownies sangat berkembang pesat sehingga banyak ditemukan aneka kreasi dan rasa. Untuk itu penulis ingin memvariasikannya dengan mensubstitusi tepung daun kelor terhadap jumlah tepung terigu. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung daun kelor sebanyak 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas brownies dari segi bentuk, aroma, tekstur dan rasa, hal ini dilatarbelakangi oleh belum banyak diteliti sehingga memberikan ketertarikan penulis untuk meneliti lebih lanjut. Jenis penelitian dalam penelitian ini ialah eksperimen murni (true experiment). Rancangan penelitian yang digunakan merupakan rancangan acak lengkap (RAL). Data diperoleh dari 3 panelis terbatas, dengan menggunakan format uji organoleptic, masing-masing panelis memberikan respon terhadap sampel dengan cara mengamati, mencium, maraba, dan mencicipi, kemudian data dianalisis dengan uji analisis varian (ANAVA). jika berbeda akan diuji dengan Duncan Multi Ranges Test (DMRT). Kemudian dilakukan analisis data, jika data yang diperoleh Fhitung lebih besar dari Ftabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan.

Kata kunci: *Brownies, Tepung Daun Kelor, Kualitas*

How to Cite: Indria Sari Anggraini¹, Ezi Anggraini², Wiwik Gusnita³, Kasmita⁴. Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas *Brownies*. Jurnal Pendidikan Tata boga dan Teknologi, Vol 6 (1): pp. 97-102, DOI: 10.24036/jptbt.v6i1.26769



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Brownies merupakan kue yang terbuat dari tepung terigu, gula, cokelat masak, cokelat bubuk, dan minyak. Menurut Anggraeni, (2021), Brownies merupakan cake cokelat padat yang awalnya merupakan adonan gagal dengan warna cokelat kehitaman dan mempunyai tekstur sedikit lebih keras daripada cake

karena brownies tidak membutuhkan pengembang atau gluten. Brownies yang berkualitas yaitu yang menghasilkan shiny (berkilau) dibagian permukaannya yang disebabkan oleh penggunaan gula (Widiastuti, 2023). Brownies terbuat dari tepung terigu, margarin, telur, gula, cokelat dan bahan pelengkap lainnya yang kurang zat besi, sehingga perlu substitusi bahan makanan seperti tepung daun kelor untuk meningkatkan nilai gizinya.

Pada penelitian ini dilakukan pengolahan daun kelor menjadi tepung yang dikombinasikan dengan tepung terigu dan bahan pembuat brownies lainnya untuk menambah variasi serta menambah gizi pada brownies. Hal ini sesuai dengan pendapat Prajapati et al (dalam Wijayanti, 2022) mengatakan bahwa tepung daun kelor dapat ditambahkan untuk setiap jenis makanan sebagai suplemen gizi. Kandungan gizi pada daun kelor meningkat ketika daun kelor diolah menjadi tepung daun kelor. Ketika daun kelor dikeringkan, beberapa kadar vitamin menurun. Namun, pengeringan secara signifikan meningkatkan jumlah sebagian besar nutrisi lain. Sebagai contoh, 100 gram daun kelor kering memiliki 10 kali vitamin A wortel, setengah vitamin C jeruk, 17 kali kalsium susu, 15 kali kalium pisang, 25 kali zat besi bayam, dan 9 kali lipat. protein yoghurt. Daun kelor yang dimasak kehilangan 32% kandungan vitamin C. Namun, ketersediaan beta-karoten meningkat ketika daun kelor dimasak (Saha and Sen 2019). Hal inilah yang menjadi dasar substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas brownies yang meliputi bentuk, tekstur, aroma dan rasa.

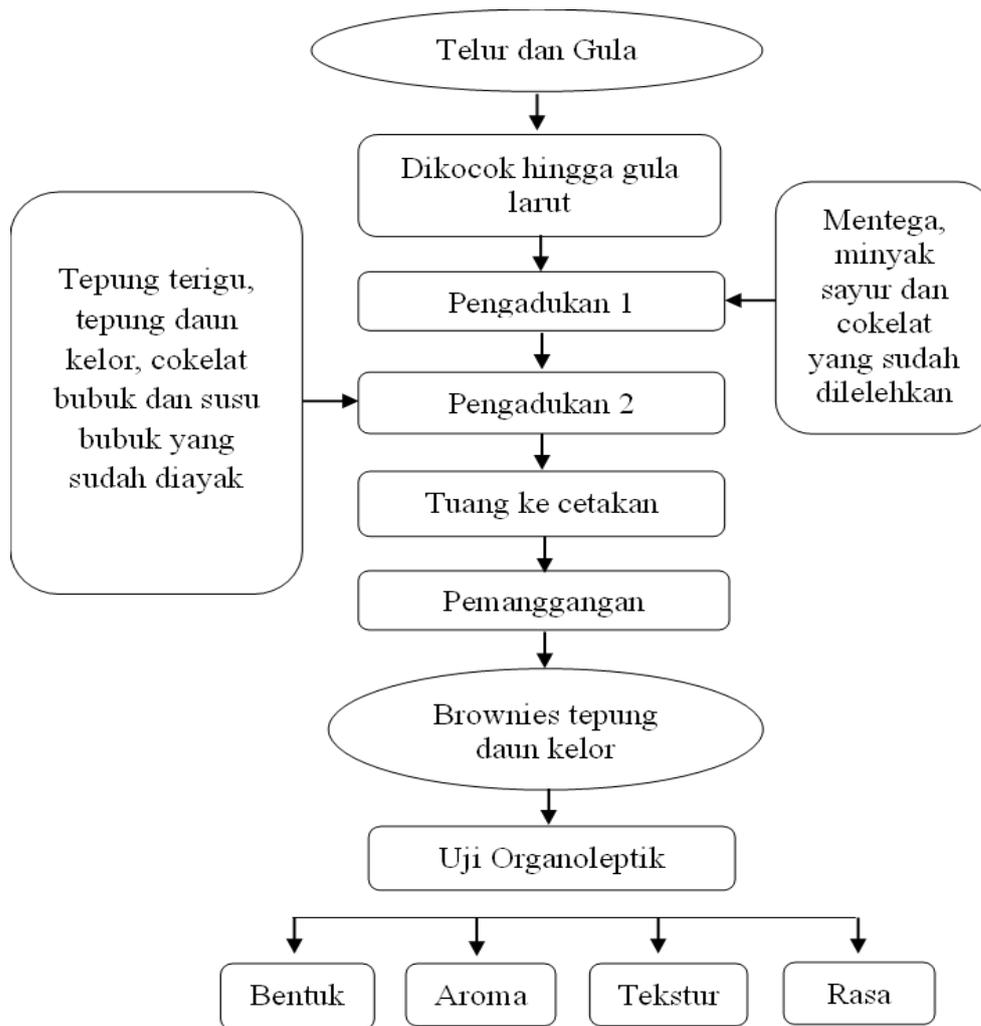
BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan brownies dengan substitusi tepung daun kelor dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1 Bahan-bahan Pembuatan Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor

No	Nama Bahan	Kontrol	Perlakuan		
			15%	30%	45%
1.	Tepung terigu	90 gram	76,5 gram	63 gram	49,5 gram
2.	Tepung daun kelor	-	13,5 gram	27 gram	40,5 gram
3.	Cokelat bubuk	35 gram	35 gram	35 gram	35 gram
4.	Susu bubuk	10 gram	10 gram	10 gram	10 gram
5.	Gula pasir	150 gram	150 gram	150 gram	150 gram
6.	Telur	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
7.	Mentega	50 gram	50 gram	50 gram	50 gram
8.	Cokelat batang	150 gram	150 gram	150 gram	150 gram
9.	Minyak sayur	40 ml	40 ml	40 ml	40 ml
10.	Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt

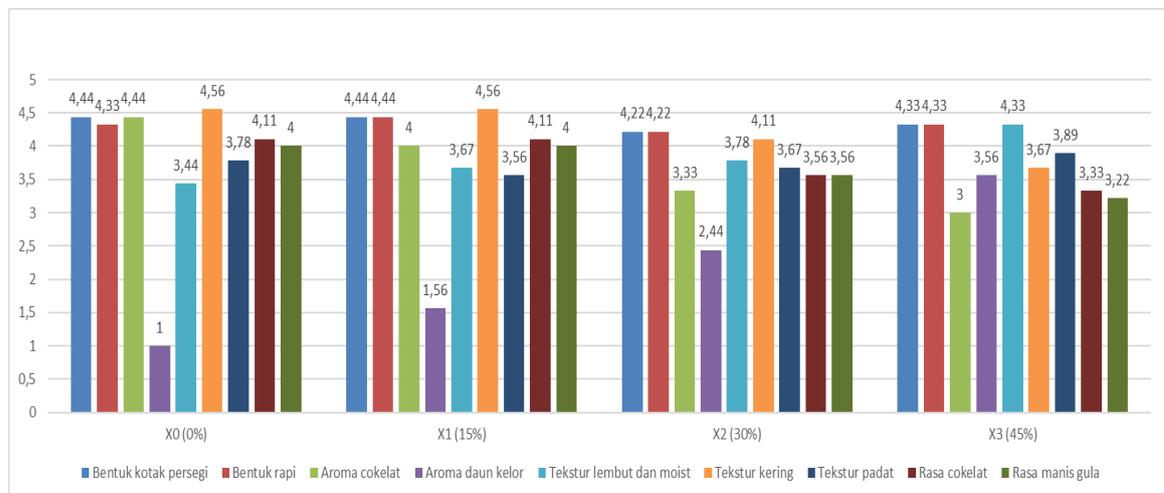
Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan 4 perlakuan yang meliputi X0 (0%), X1 (15%), X2 (30%), X3 (45%). Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik oleh 3 orang panelis terlatih (ahli) yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas Brownies dengan substitusi tepung daun kelor, meliputi bentuk (kotak persegi dan rapi), tekstur (lembut dan moist, kering dan padat), aroma (cokelat dan daun kelor), dan rasa (cokelat, manis gula dan daun kelor). Setelah data diperoleh kemudian dibuat tabulasi data, lakukan uji analisis varian (ANOVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Proses pembuatan brownies dengan substitusi tepung daun kelor dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar. 1 Diagram Alir Proses Pembuatan Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian kualitas brownies dengan substitusi tepung daun kelor dapat dilihat pada gambar 2 berikut:



Gambar. 2 Hasil Penelitian Pengaruh Substitusi Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Brownies

1. Kualitas Bentuk Kotak Persegi Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan (Holinesti dan Dewi, 2020). Bentuk yang diharapkan pada brownies substitusi tepung daun kelor adalah berbentuk kotak persegi dan rapi dengan dimensi kurang lebih 5 cm x 5 cm x 4 cm sesuai dengan bentuk loyang yang digunakan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Holinesti dan Fitri (2017) yang berpendapat bahwa kualitas bentuk dipengaruhi oleh alat mencetak atau membentuknya.

Nilai rata-rata bentuk keseluruhan brownies pada semua perlakuan X0, X1, X2 dan X3 secara berurutan dengan nilai rata-rata 4.44, 4.44, 4.22 dan 4.33 dengan kategori berbentuk persegi.

Berdasarkan hal di atas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung daun kelor tidak berpengaruh terhadap kualitas bentuk brownies. Hal tersebut karena yang mempengaruhi bentuk brownies pada penelitian ini adalah loyang yang digunakan. Kualitas bentuk kotak persegi brownies substitusi tepung daun kelor terbaik pada perlakuan X1 (15%) nilai rata-rata 4,44 dengan kategori berbentuk kotak persegi kurang lebih 5cm x 5cm x 4cm.

2. Kualitas Bentuk Rapi Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata bentuk keseluruhan brownies semua perlakuan X0, X1, X2 dan X3 secara berurutan dengan nilai rata-rata 4.33, 4.44, 4.22, dan 4.33 dengan kategori berbentuk rapi. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,04 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas bentuk rapi brownies.

Berdasarkan hal di atas dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung daun kelor tidak berpengaruh terhadap kualitas bentuk brownies. Hal tersebut karena yang mempengaruhi bentuk brownies pada penelitian ini adalah loyang yang digunakan. Kualitas bentuk kotak persegi brownies substitusi tepung daun kelor terbaik pada perlakuan X1 (15%) nilai rata-rata 4,44 dengan kategori berbentuk rapi.

3. Kualitas Aroma Cokelat Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata aroma cokelat *brownies* perlakuan X0 adalah 4,44 dengan kategori beraroma cokelat, pada perlakuan X1 adalah 4,00 dengan kategori beraroma cokelat, pada perlakuan X2 adalah 3,33 dengan kategori cukup beraroma cokelat, dan pada perlakuan X3 adalah 3,00 dengan kategori cukup beraroma cokelat.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh nilai Fhitung sebesar 7,24 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H0 ditolak dan Ha diterima, sehingga terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas aroma cokelat brownies yaitu pada perlakuan X0 berbeda nyata dengan perlakuan X2, hal ini dikarenakan semakin banyak tepung daun kelor yang ditambahkan maka semakin kuat bau langu dari daun kelor sehingga mengurangi aroma cokelat pada brownies,

4. Kualitas Aroma Daun Kelor Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata aroma daun kelor *brownies* pada perlakuan X0 adalah 1,00 dengan kategori tidak beraroma daun kelor, perlakuan X1 adalah 1,56 dengan kategori tidak beraroma daun kelor, X2 adalah 2,44 dengan kategori kurang beraroma daun kelor dan X3 adalah 3,56 dengan kategori cukup beraroma daun kelor.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh nilai Fhitung sebesar 3,74 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas aroma (daun kelor) brownies

5. Kualitas Tekstur Lembut dan Moist Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata kualitas tekstur lembut dan moist brownies pada perlakuan X0 adalah 3,44 dengan kategori cukup bertekstur lembut dan moist, perlakuan X1 adalah 3,67 dengan kategori cukup bertekstur lembut dan moist, perlakuan X2 adalah 3,78 dengan kategori cukup bertekstur lembut dan moist, dan perlakuan X3 adalah 4,33 dengan kategori bertekstur lembut dan moist.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,93 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas tekstur lembut dan moist brownies. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik dari kualitas tekstur lembut dan moist brownies dengan substitusi tepung daun kelor yaitu pada perlakuan X3 sebesar 4,33 dengan kategori bertekstur lembut dan moist.

6. Kualitas Tekstur Kering Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata kualitas tekstur kering brownies pada perlakuan X0 adalah 4,56 dengan kategori bertekstur kering, perlakuan X1 adalah 4,56 dengan kategori bertekstur kering, perlakuan X2 adalah 4,11 dengan kategori bertekstur kering, dan perlakuan X3 adalah 3,67 dengan kategori cukup bertekstur kering.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,00 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas tekstur kering di permukaan brownies. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik dari kualitas tekstur kering brownies dengan substitusi tepung daun kelor yaitu pada perlakuan X1 sebesar 4,56 dengan kategori bertekstur kering.

7. Kualitas Tekstur Padat Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata kualitas tekstur padat brownies pada perlakuan X0 adalah 3,78 dengan kategori cukup bertekstur padat, perlakuan X1 adalah 3,56 dengan kategori cukup bertekstur padat, perlakuan X2 adalah 3,67 dengan kategori cukup bertekstur padat, dan perlakuan X3 adalah 3,89 dengan kategori cukup bertekstur padat.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh nilai Fhitung sebesar -1,99 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas tekstur padat brownies. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik dari kualitas tekstur padat brownies dengan substitusi tepung daun kelor yaitu pada perlakuan X3 sebesar 3,89 dengan kategori bertekstur padat.

8. Kualitas Rasa Cokelat Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata kualitas rasa cokelat brownies pada perlakuan X0 adalah 4,11 dengan kategori rasa cokelat, perlakuan X1 adalah 4,11 dengan kategori rasa cokelat, perlakuan X2 adalah 3,56 dengan kategori cukup terasa cokelat, dan perlakuan X3 adalah 3,33 dengan kategori cukup terasa cokelat.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) diperoleh nilai Fhitung sebesar sebesar 36,86 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H0 ditolak dan Ha diterima, sehingga sehingga terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas rasa manis gula brownies yaitu X0 berbeda nyata terhadap perlakuan X2, X1 berbeda nyata terhadap X2 dan X2 berbeda nyata terhadap X3.

9. Kualitas Rasa Manis Gula Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata kualitas rasa manis gula brownies pada perlakuan X0 adalah 4,00 dengan kategori rasa manis gula, pada perlakuan X1 adalah 4,00 dengan kategori rasa manis gula, pada perlakuan X2 adalah 3,56 dengan kategori cukup terasa manis gula dan X3 adalah 3,22 dengan kategori cukup terasa manis gula.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dari kualitas rasa manis gula dapat disimpulkan bahwa H0 ditolak yang artinya terdapat pengaruh dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas rasa manis gula brownies tepung daun kelor dari jumlah tepung terigu yang digunakan, dan Ha diterima karena substitusi tepung daun kelor dengan persentase 15%, 30% dan 45% berpengaruh pada kualitas rasa manis gula brownies. Hal ini dibuktikan dengan Fhitung lebih besar daripada Ftabel yaitu 36,86 dengan Ftabel 4,76 artinya hipotesis ditolak.

10. Kualitas Rasa Manis Gula Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor Sebanyak (0%, 15%, 30%, dan 45%)

Nilai rata-rata kualitas rasa (daun kelor) brownies pada perlakuan X0 adalah 1,22 dengan kategori tidak terasa daun kelor, pada perlakuan X1 adalah 1,78 dengan kategori tidak terasa daun kelor, pada perlakuan X2 adalah 2,89 dengan kategori kurang terasa daun kelor dan X3 adalah 4,22 dengan kategori rasa daun kelor.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dari kualitas rasa daun kelor dapat disimpulkan bahwa H0 ditolak yang artinya terdapat pengaruh dari substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas rasa daun kelor pada brownies tepung daun kelor dari jumlah tepung terigu yang digunakan, dan Ha diterima karena substitusi tepung daun kelor dengan persentase 15%, 30% dan 45% berpengaruh pada kualitas rasa daun kelor pada brownies. Hal ini dibuktikan dengan Fhitung lebih besar daripada Ftabel yaitu 29,53 dengan Ftabel 4,76 artinya hipotesis ditolak.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh substitusi tepung daun kelor terhadap kualitas *brownies* yang telah dilakukan dengan uji organoleptik dan hasil dari analisa varian (ANOVA) bahwa, hasil penelitian ini menghasilkan temuan adanya pengaruh yang signifikan terhadap kualitas aroma coklat dan rasa daun kelor pada *brownies*. Saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini adalah:

1. Pembuatan tepung daun kelor sebaiknya setelah diblanching untuk menghilangkan getah pada daun kelor, sebaiknya ditiriskan hingga kering kemudian pastikan tidak saling bertumpukan agar proses pengeringan lebih cepat.
2. Pengeringan sebaiknya menggunakan food dehydrator agar warna tepung tidak terlalu gelap. Dan pada saat pengayakan sebaiknya menggunakan ayakan 80 mesh untuk menghasilkan tepung yang halus.
3. Pada pemanggangan *brownies* cukup menggunakan suhu 180° C agar hasil *brownies* tidak terlalu kering dan retak pada permukaannya dan mendapatkan shiny crust yang bagus.
4. Untuk penelitian selanjutnya disarankan dapat meneliti *brownies* dengan substitusi tepung daun kelor dengan mengganti gula pasir dengan gula stevia agar dapat menurunkan kadar gula dan kalori pada *brownies* substitusi tepung daun kelor sebanyak 30%.
5. Untuk penelitian selanjutnya disarankan dapat meneliti kandungan gizi dan daya simpan *brownies* dengan substitusi daun kelor sebanyak 30%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Anggraeni, E. D. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Sukun Dan Proses Pemanggangan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Pada *Brownies* Panggang The Effect Of Addition Of Breadfruit Flour And Baking Process On Physical And Sensory Characteristics Of Baked *Brownies* (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
- Dahniar, D., Elida, E., & Syarif, W. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas *Brownies* Bakar. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Elida & Yolanda Intan Sari. 2020. Modul Pastry. Padang: Cv. Muharikarumah Ilmiah
- Elida (2019). Peralatan Pengolahan Makanan. IRDH: Malang.
- Faturochman, H. Y., Ismaya, P. L., Hasani, R. P., Alfatah, R. F., & Nur'alina, I. (2022). Karakteristik Beras Analog Instan Dari Tepung Sorgum (Sorgum Bicolor L.) Prigelantinisai Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 6(2), 102-117.
- Marhaeni, L. S. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *AGRISIA-Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 13(2).
- Meisha, K. R. (2019). Perbandingan Tepung Kacang Lupin (*Lupinus Angustifolius*) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik *Brownies* Kukus (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Putri, V., Syarif, W., Elida, E., & Anggraini, E. (2023). Kualitas *Brownies* Panggang Dilihat dari Substitusi Puree Pisang Masak Sehari. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2), 17866-17873.
- Sani, I., Marsiti, C. I. R., & Masdarini, L. (2018). Studi Eksperimen Pengolahan *Brownies* Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 9(1), 67-7
- Yanti, S. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat. *Food and Agro-Industry Journal*, 1(1), 1-9.
- Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik *Brownies* Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54-60.
- Widiastuti, M. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* (L) Merrill) Terhadap Star Up *Brownies* Panggang Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang)