

ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI MIKRO DAN UJI DAYA TERIMA KERIPIK BAYAM IKAN TONGKOL PADA ANAK SEKOLAH DI SDN 4 ASERA**ANALYSIS OF MICRONUTRIENT CONTENT AND ACCEPTABILITY TEST OF TUNA SPINACH CHIPS IN SCHOOL CHILDREN AT SDN 4 ASERA**

Ayu Ashari¹, Jenny Qlifianti Demmalewa², Siti Hadranti Ananda³, Desiderius Bela Dhesa⁴

¹ Prodi Sarjana Gizi, STIKes Karya Kesehatan

^{2,3,4} Prodi Sarjana Gizi, STIKes Karya Kesehatan

Email: ¹ayuashariagus@gmail.com, Email: ²jennyqlifianti@gmail.com

Email: ³sitihadrayantia@gmail.com, Email: ⁴deddybella37@gmail.com

ABSTRAK

Keripik bayam ikan tongkol merupakan keripik bayam yang terbuat dengan penambahan ikan tongkol sebagai bahan utama dimana ikan tongkol memiliki berbagai macam kandungan gizi seperti protein, kalsium, vitamin A dan zat besi. Penelitian ini adalah jenis penelitian *pre-eksperimental*, menggunakan rancangan penelitian acak lengkap yang terdiri 1 kelompok dengan 2 (dua) perlakuan yaitu 50 gr dan 70 gr, dengan penambahan ikan tongkol menggunakan perbandingan daya terima. Untuk sampelnya 32 siswa kelas V dan VI pada SDN 4 Asera yang diperoleh dengan cara total sampling. Variabel yang diteliti terdiri dari variabel terikat yaitu uji zat gizi kalsium, vitamin A, dan zat besi variabel bebas yaitu uji daya terima. Analisis data menggunakan uji *Mann Whitney U* ($\alpha = <0,05$). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada warna tidak ada perbedaan signifikan. Sedangkan pada aroma, rasa dan tekstur menunjukkan ada perbedaan yang signifikan. Hasil dari tingkat kesukaan panelis keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol berdasarkan warna yaitu R1 dan R2 dengan nilai 100%, dari segi aroma R1 sebanyak 88% R2 sebanyak 22%, dari segi rasa R1 sebanyak 88% R2 sebanyak 22% sedangkan dari segi tekstur R1 sebanyak 97% R2 sebanyak 56%. Untuk kandungan gizi keripik bayam ikan tongkol yang paling unggul yaitu R2 kalsium sebesar 89,42 mg, vitamin A 1,35 μ g dan zat besi 2,71 mg. Kesimpulan dari penelitian ini yaitu ada perbedaan daya terima keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol berdasarkan aroma, rasa, dan tekstur.

Kata Kunci : Keripik Bayam, Ikan Tongkol, Kandungan Gizi, Daya Terima

ABSTRACT

Spinach chips with mackerel tuna are chips made of spinach with mackerel tuna as the main ingredient, mackerel tuna is a natural source of rich nutrients including protein, calcium, vitamin A, and iron. This is a pre-experimental study used a completely random research design, 1 group with 2 treatments, added 50 gram and 70 gram mackerel tuna by comparing their acceptability. Sample of the study was 32 students at the 5th and 6th grades of SDN 4 Asera. 32 students were obtained by using total sampling. Variables of this study were calcium test, vitamin A, and iron as dependent variable. Acceptability test as independent variable. Data was analyzed by using *Mann Whitney test U* ($\alpha = <0,05$). The result of the study showed that there wasn't a significant difference in color and there was a significant difference in smell, taste, and texture. The result from the interest level showed that R1 and R2 were 100% in color, R1 was 88% and R2 was 22% in smell, R1 was 88% and R2 was 22% in taste, R1 was 97% and R2 was 56% in texture. For type of nutrients contained in spinach chips with mackerel tuna, calcium was the best nutrients with R2 89.42 mg, 1.35 mg for Vitamin A, and 2.71 mg for iron. Therefore, it concluded that there was a significant difference on acceptability of spinach chips with mackerel tuna from its smell, taste, and texture.

Keywords: Spinach chips, Mackerel tuna, Nutrients, Acceptability

PENDAHULUAN

Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (UU No 18 Tahun 2012) mendefinisikan Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik diolah maupun tidak diolah untuk keperluan sebagai makanan atau minuman untuk konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan dan minuman (Pangan, L. P.-U, 2021).

Salah satu sayuran yang sering dijadikan makanan olahan baik menu utama maupun olahan cemilan yang kaya akan nutrisi yaitu bayam hijau (*Amaranthus tricolor* L.) Bayam mengandung protein, mineral, kalsium, zat besi dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh. Protein merupakan senyawa organik yang dibutuhkan oleh makhluk hidup, dimana bahan organik tersebut digunakan oleh organisme terutama untuk negara berkembang (Susanto, H., & Gunawan, A, 2021).

Keripik bayam adalah makanan ringan yang relatif baru jika dibandingkan dengan keripik pisang dan singkong. Keripik bayam ini terbuat dari bayam mentah sehingga lebih mudah jika dibandingkan dengan cara membuat keripik singkong atau pisang. Keripik bayam ini juga sangat sehat dan dapat digunakan sebagai metode yang efektif makan sayur dengan sensasi berbeda (Aprianto, A, 2022).

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan salah satu komoditas ekspor unggulan sektor perikanan di Indonesia. Ikan tongkol merupakan ikan yang ekonomis karena memiliki nilai pasar yang tinggi, produksi yang tinggi dan memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi serta sangat baik untuk dikonsumsi oleh anak-anak (Honainah, F. F, 2022).

Menurut World Health Organization (WHO) adalah kelompok usia antara 7-15 tahun, sedangkan di Indonesia anak-anak biasanya berusia antara 7-12 tahun. Kelompok ini memiliki ciri mulai mencoba mengembangkan kemandirian dan menentukan batasan atau norma. Variasi

individu mulai lebih mudah dikenali, seperti dalam pertumbuhan dan perkembangan, pola aktivitas, kebutuhan nutrisi, perkembangan kepribadian, dan asupan makanan (Pritasari, D. D, 2017).

METODOLOGI

1. Desain penelitian

Penelitian ini yaitu jenis penelitian pre-eksperimental menggunakan rancangan penelitian acak lengkap yang terdiri dari 1 kelompok dengan 2 (dua) perlakuan yaitu 50 gr dan 70 gr, dengan penambahan ikan tongkol menggunakan perbandingan daya terima.

2. Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi bukan hanya manusia tetapi juga objek dan benda-benda alam yang lain (Sugiyono, 2017).

Sampel penelitian ini adalah seluruh siswa kelas V dan VI di SDN 4 Asera yang berjumlah 32 orang.

3. Sumber data

Data primer yaitu data analisis kandungan gizi dan daya terima keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol menggunakan formulir penilaian organoleptik meliputi daya terima warna, aroma, rasa, dan tekstur yang kemudian dinilai untuk mempermudah dalam melakukan analisis pada sampel atau produk yang di uji diberi kode angka tertentu.

Data sekunder adalah data yang diperoleh dari sekolah SDN 4 Asera yaitu berupa data tentang jumlah seluruh siswa kelas V dan VI SD.

4. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian ini adalah form daya terima yang di berikan kepada panelis yaitu berupa kuesioner yang dibagikan kepada semua panelis.

5. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan kompor, gas, wajan, sendok, spatula, pisau, cover, timbangan, mangkok, baskom. Bahan utama dalam penelitian ini adalah ikan

tongkol. Bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik bayam antara lain bayam, ikan tongkol, tepung tapioka, tepung beras, telur, kunyit, minyak, bawang putih, garam, kemiri, kaldu bubuk dan air.

6. Cara pembuatan keripik bayam ikan tongkol

Memilih terlebih dahulu sayur bayam yang memiliki daun lebar cukup besar, petik daun bayam yang akan dijadikan keripik bayam kemudian cuci hingga bersih. Selanjutnya cuci ikan sampai bersih dan haluskan. Membuat adonan tepung dengan mencampuri bahan-bahan tersebut kedalamnya seperti tepung tapioka, tepung beras, telur, kaldu bubuk, kunyit dan kemiri, bawang putih yang sudah dihaluskan. Lalu tambahkan air kemudian aduk hingga tercampur merata. Lalu tambahkan secukupnya garam. Setelah semua bahan sudah siap. Kemudian panaskan minyak diatas kompor lalu mulai menggoreng bayam. Kemudian masukan bayam yang telah digoreng kedalam kemasan plastik zipper lock.

7. Analisis Data

Data uji kandungan gizi dan daya terima disajikan dalam bentuk persentase. Untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap daya terima dilakukan analisis data menggunakan uji Mann Whitney. Dimana keputusan menerima atau menolak hipotesis didasarkan pada taraf signifikansi $\alpha = 0.05$ pada derajat kepercayaan 95%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Tabel 1. Hasil kandungan gizi keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol

Uji parameter	Keripik bayam ikan tongkol		Metode Analisis
	R1	R2	
Kalsium	60,53 mg	89,42 mg	AAS
Vitamin A	0,80 µg	1,35 µg	AAS
Zat besi Fe	2,42 mg	2,71 mg	Spektrofotometri

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel diatas kandungan gizi keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol 50 gr (R1) dan keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol 70 gr (R2) menunjukkan bahwa ada perbedaan dimana kandungan kalsium pada keripik bayam R2 (89,42 mg) lebih tinggi jumlahnya dibandingkan dengan keripik bayam R1 (60,53 mg). Untuk kandungan vitamin A pada keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol 70 gr R2 (1,35 µg) lebih tinggi dibandingkan dengan keripik bayam penambahan ikan tongkol 50 gr R1 (0,80 µg). Sedangkan untuk kandungan zat besi (Fe) pada keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol 70 gr R2 (2,71 mg) lebih tinggi daripada keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol 50 gr R1 yaitu (2,42 mg).

Tabel 2. Hasil daya terima keripik bayam ikan tongkol berdasarkan warna

Kriteria	Keripik bayam				p-value
	R1		R2		
	N	%	N	%	
Suka	32	100.0	32	100.0	1.000
Tidak suka	0	-	0	-	
Total	32	100.0	32	100.0	

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel diatas penilaian panelis berdasarkan warna keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol pada kriteria suka dengan persentase R1 100% (n=32) dan R2 100% (n=32).

Tabel 3. Hasil daya terima keripik bayam ikan tongkol berdasarkan aroma

Keripik bayam					
Kriteria	R1		R2		p-value
	N	%	N	%	
Suka	28	87.5	7	21.9	<.001
Tidak suka	4	12.5	25	78.1	
Total	32	100.0	32	100.0	

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel 4.3 penilaian panelis berdasarkan aroma keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol pada kriteria suka dengan persentase paling tinggi yaitu R1 87.5% (n=28). Sedangkan persentase paling rendah dengan kriteria tidak suka yaitu pada perlakuan R1 12.5% (n=4).

Tabel 4. Hasil daya terima keripik bayam ikan tongkol berdasarkan rasa

Keripik bayam					
Kriteria	R1		R2		p-value
	N	%	N	%	
Suka	28	87.5	7	21.9	<.001
Tidak suka	4	12.5	25	78.1	
Total	32	100.0	32	100.0	

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel diatas penilaian panelis berdasarkan rasa keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol pada kriteria suka dengan persentase paling tinggi yaitu R1 87.5% (n=28). Sedangkan persentase paling rendah dengan kriteria tidak suka yaitu pada perlakuan R1 12.5% (n=4).

Tabel 5. Hasil daya terima keripik bayam ikan tongkol berdasarkan tekstur

Kriteria	Keripik bayam				p-value
	R1		R2		
	N	%	N	%	
Suka	31	96.9	18	56.3	<.001
Tidak suka	1	3.1	14	43.7	
Total	32	100.0	32	100.0	

Sumber: Data Primer, 2023

Berdasarkan tabel di atas penilaian panelis berdasarkan tekstur keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol pada kriteria suka dengan persentase paling tinggi yaitu R1 96.9% (n=31). Sedangkan persentase paling rendah dengan kriteria tidak suka yaitu pada perlakuan R1 3.1% (n=1).

Pembahasan

a. Kandungan Gizi Keripik Bayam dengan Penambahan Ikan Tongkol

1) Kalsium

Manfaat kalsium bagi tubuh adalah pembentukan dan pemeliharaan tulang dan gigi. Anak-anak membutuhkan kalsium untuk pertumbuhan tulang dan giginya. Kekurangan kalsium dapat menyebabkan tulang anak tidak tumbuh sempurna dan menderita rakhitis. Orang dewasa membutuhkan kalsium untuk terus meremajakan sistem tulang dan gigi mereka. Mineral dalam tulang dan gigi kita diganti 100% setiap tujuh tahun (Handayani, Y. U., SiT, S., & Keb, M. 2023).

Hasil uji laboratorium menunjukkan keripik bayam dengan penambahan 50 gram ikan tongkol menghasilkan kadar kalsium sebesar 60,53 mg/100g, lebih rendah dibandingkan formulasi keripik bayam dengan penambahan 70 gram ikan tongkol yaitu 89,42 mg/100g. Jadi, semakin banyak ikan tongkol yang ditambahkan, semakin tinggi pula kadar kalsium pada keripik bayam.

2) Vitamin A

Vitamin A bermanfaat untuk menurunkan angka kesakitan dan angka kematian, karena vitamin dapat meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit infeksi seperti campak, diare, dan ISPA (infeksi saluran pernafasan atas) (Mayunita, N, 2023).

Hasil uji laboratorium menunjukkan keripik bayam dengan penambahan 50 gram ikan tongkol memiliki kadar vitamin A 0,80 µg lebih rendah dibandingkan formulasi keripik bayam dengan penambahan 70 gram ikan tongkol yaitu 1,35 µg. Jadi, semakin banyak ikan tuna yang ditambahkan, semakin tinggi pula kadar vitamin A pada keripik bayam.

3) Zat besi

Besi merupakan mineral yang dibutuhkan untuk pembentukannya hemoglobin atau sel darah merah. Besi juga berperan dalam pembentukan mioglobin (protein yang membawa oksigen ke otot), kolagen (protein yang ditemukan di tulang, tulang rawan, dan jaringan ikat), serta enzim. Zat besi juga dapat digunakan untuk sistem pertahanan tubuh (Jannah, A. R, 2022).

Hasil uji laboratorium kandungan zat besi (Fe) keripik bayam dengan penambahan 50 gr dan 70 gr ikan tongkol masing-masing sebesar 2,42 mg/100g dan 2,71 mg/100g. Tingginya kadar zat besi pada keripik bayam dengan penambahan 70 gram ikan tongkol disebabkan oleh penambahan jumlah ikan tongkol pada keripik bayam tersebut.

b. Daya terima keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol berdasarkan warna

Warna merupakan aspek yang sangat penting dalam mengamati suatu hidangan. Dalam seni penyajian, warna merupakan salah satu faktor yang akan menjadi nilai jual suatu masakan. Perpaduan warna yang menarik dapat meningkatkan cita rasa suatu masakan (Lestari, R, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa panelis menyukai kedua keripik bayam baik R1 maupun R2 dengan persentase nilai tingkat suka sebesar 100%, hal ini dikarenakan panelis lebih menyukai keripik bayam dengan warna kuning kecoklatan yang cenderung kuning. menjadi lebih menarik bagi panelis yang ingin mencoba mencicipi keripik bayam. Hal ini didukung oleh hasil penelitian Reni Indriyani dan Dewi Sri Sumardilah.

c. Daya terima keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol berdasarkan aroma

Aroma atau bau yang dikeluarkan suatu masakan mempunyai daya tarik yang kuat dalam merangsang indera penciuman sehingga dapat menggugah selera makan. Aroma dapat dikaitkan dengan adanya senyawa yang dapat menimbulkan kesan pada suatu masakan hanya dengan menciumnya (Wahyusuci, H, 2021).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan kriteria aroma panelis lebih menyukai keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol 50 gr (R1) dengan persentase sebesar 87,5%. Hal ini dikarenakan keripik bayam dengan penambahan 70 gram ikan tongkol (R2) memiliki aroma amis yang lebih kuat sehingga menghasilkan bau amis yang lebih tajam. Sedangkan untuk keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol 50 gram (R1) aroma amisnya lebih rendah dan aroma daun bayam serta aroma gandum lebih dominan, karena pada pembuatan keripik bayam R1 ikan tongkol yang digunakan hanya 50 gram sehingga panelis lebih menyukai keripik bayam. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Jusniati dan Pantang.

d. Daya terima keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol berdasarkan rasa

Biasanya rasa berkaitan dengan penyedap makanan, seseorang yang menyukai rasa asin atau manis cenderung menambahkan bumbu seperti garam atau gula pada makanannya atau seseorang yang menyukai rasa gurih lebih cenderung menambahkan bumbu seperti penyedap pada makanannya (Umari, T. S, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian dari 32 panelis tidak terlatih untuk kategori rasa memiliki persentase tertinggi dengan skor 87,5% untuk kriteria kesukaan yaitu keripik bayam R1 dengan

penambahan ikan tongkol 50 gr. Hal ini dikarenakan rasa ikan tongkol yang tidak dominan. Keripik R1 juga terasa lebih gurih dan renyah dibandingkan keripik bayam R2. Rasa gurih dan renyah pada keripik bayam R1 disebabkan penambahan ikan yang lebih sedikit dibandingkan R2, sehingga adonan tidak mengental.

- e. Daya terima keripik bayam dengan penambahan ikan tongkol berdasarkan tekstur

Tekstur makanan secara sederhana dapat didefinisikan sebagai sifat-sifat makanan yang dirasakan melalui sentuhan ketika sudah berada dalam mulut dan tangan (Fatin, 2023).

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan bahwa panelis lebih menyukai keripik bayam R1 dengan persentase suka 96.9%. Hal ini disebabkan tekstur dari keripik bayam R1 lebih renyah dan gurih dibandingkan dengan keripik bayam R2. Tingkat kerenyahan keripik bayam ini dipengaruhi oleh sedikitnya penambahan ikan tongkol pada adonan sehingga membuat adonan menjadi tidak mengental, karena semakin mencair adonan keripik bayam semakin renyah dan gurih. Tetapi ada 3.1% (n=1) panelis yang tidak menyukai keripik bayam R1, dari hasil pernyataan panelis bahwa tidak menyukai memang makan ikan dan sayur.

KESIMPULAN

1. Hasil uji laboratorium menganalisis kandungan nutrisi keripik bayam ikan tongkol 50 gram dan 70 gram masing-masing memiliki kandungan kalsium sebesar 60,53 mg dan 89,42 mg. untuk vitamin A 0,80 µg dan 1,35 µg. Sedangkan zat besi sebanyak 2,47 mg dan 2,71 mg.
2. Daya terima warna pada keripik bayam ikan tongkol memiliki nilai yang sama pada perlakuan R1 dan R2 sebanyak 32 panelis (100%).
3. Daya terima aroma pada keripik bayam ikan tongkol memiliki nilai yang berbeda dimana pada perlakuan R1

sebanyak 28 panelis yang suka (88%) dan 4 panelis yang tidak suka (12%). Sedangkan pada perlakuan R2 sebanyak 7 panelis yang suka (22%) dan 25 panelis yang tidak suka (78%).

4. Daya terima rasa pada keripik bayam ikan tongkol memiliki nilai yang berbeda dimana pada perlakuan R1 sebanyak 28 panelis yang suka (88%) dan 4 panelis yang tidak suka (12%). Sedangkan pada perlakuan R2 sebanyak 7 panelis yang suka (22%) dan 25 panelis yang tidak suka (78%).
5. Daya terima tekstur pada keripik bayam ikan tongkol memiliki nilai yang berbeda dimana pada perlakuan R1 sebanyak 31 panelis yang suka (97%) dan 1 panelis yang tidak suka (3%). Sedangkan pada perlakuan R2 sebanyak 18 panelis yang suka (56%) dan 14 panelis yang tidak suka (44%).

DAFTAR PUSTAKA

- Aprianto, A. (2022.). *Peningkatan Kewirausahaan Keripik Bayam Menggunakan Media Sosial Untuk Meningkatkan Ekonomi Desa Kota Agung*. Marlborough: Journal of Community Service,, 19-24.
- Fatin, K., & Rahmawati, K. I. (2023). *Memahami Individu Melalui Psikologi Perkembangan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Handayani, Y. U., SiT, S., & Keb, M. (2023). *Gizi Dalam Kesehatan Reproduksi*. Penerbit Lakeisha.
- Honainah, F. F. (2022). *Klasifikasi Kesegaran Ikan Tongkol Berdasarkan Warna Mata Menggunakan Metode Backpropagation*. Penelitian Inovatif , 405-414.
- Jannah, A. R. (2022). *Studi Kasus pada Ibu Hamil Anemia Ringan terhadap Ny. R G1P0A0 TM II dengan Pemberian Tablet Fe dan Jus Jambu Biji Merah di PMB Imelda A. Md. Keb, Bandar Lampung Tahun 2022*. (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).

Lestari, R. (2023). *Tingkat Penerimaan Protein Nabati Terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Rawat Inap Rsud Kabupaten Buleleng*. (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2023).

Mayunita, N. (2023). *Gambaran Pengetahuan Gizi Ibu, Asupan Energi, Asupan Protein, Asupan Vitamin A Dan Status Gizi Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Lailangga Kecamatan Wadaga Kabupaten Muna Barat*. (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kendari).

Pangan, L. P.-U. (2021). *Badan Legislasi Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia*. Jakarta.

Pritasari, D. D. (2017). *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI

Susanto, H., & Gunawan, A. (2021). *Buku Panduan Bertani Bayam Cerdas dan Organik Melalui Teknologi Cerdas dan Sistem Organik Terintegra*. GUEPEDIA.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung.

Umarih, T. S. (2023). *Uji Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Tepung Umbi Bit (Beta Vulgaris L.) Sebagai Penstabil Pada Konsentrasi Berbeda*. (Doctoral dissertation, UIN SUSKA RIAU).

Wahyusuci, H. (2021). *Persepsi Masyarakat Tentang Judul Berita Clickbait Pada Media Kumparan. Com* (Doctoral dissertation, Universitas Medan Area).

