



LAPORAN PENELITIAN

JUDUL:

Pemanfaatan Kearifan Lokal Anglo sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Usaha Nasi Goreng

Oleh:

Anggita Putri Pusita Dwi Cintyawati	(2112010038)
Dr. Diah Ayu Septi Fauji, . M.M	(0711098703)
M. Zuhdi Sasongko , M. MT.	(0709097606)

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI
JUNI 2025**

HALAMAN PENGESAHAN

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Judul Penelitian | : Permanfaatan Kearifan Lokal
Anglo Sebagai Upaya
Peningkatan Daya Saing Usaha
Nasi Goreng |
| 2. Ketua | |
| a. Nama Lengkap | : Anggita Putri Puspita Dwi
Cintyawati |
| b. NPM | : 2112010038 |
| c. Fak/Prodi | : FEB/Manajemen |
| d. Alamat Rumah | : Ds. Rejomulyo Kec. Kota,
Kota Kediri |
| e. Telp./HP | : 081259795612 |
| f. Email | : anggitaptr266@gmail.com |
| 3. Jangka waktu Penelitian | : 6 bulan |
| 4. Pembiayaan | : |
| a. Diajukan ke YPLP-PT PGRI Kediri | : - |
| b. Dari sumber lain | : Rp. 10.000.000 |
| Jumlah Seluruhnya | : Rp 10.000.000 |

Mengetahui,
Keprosdi Manajemen



Restu Mahira, M.M.
NIDN. 0721058606

Kediri, 3 juli 2025
Ketua,

A blue ink signature of Anggita Putri Puspita Dwi Cintyawati.

Anggita Putri Puspita Dwi Cintyawati
NPM. 2112010038

Menyetujui,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis



Amin Tehari, M.Si.
NIDN. 0715078102

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan penelitian ini dengan baik. Laporan penelitian ini disusun dengan tujuan untuk memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Nusantara PGRI Kediri. Dengan tersusunnya laporan ini, maka penulis mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang telah membantu dalam memberikan baik kontribusi maupun dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan laporan penelitian ini. Maka dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan YME atas segala berkat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan penelitian ini.
2. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan penuh kepada penulis untuk dapat menyelesaikan laporan penelitian ini.
3. Bapak Dr. Zainal Afandi selaku Rektor Universitas Nusantara PGRI Kediri.
4. Bapak Dr. Amin Tohari, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Nusantara PGRI Kediri.
5. Ibu Restin Meilina, M.M selaku Ketua Program Studi Prodi Manajemen.
6. Ibu Dr. Diah Ayu Septi Fauji, M.M. selaku dosen pembimbing 1.
7. Bapak M. Zuhdi Sasongko, M. MT. selaku dosen pembimbing 2.
8. Seluruh teman-teman yang telah memberi dukungan dan aspirasi untuk penulis agar dapat menyelesaikan penelitian.

Laporan penelitian ini tentunya tidak luput dari kesalahan dan kekurangan dari penulis, maka dari itu penulis pribadi selalu berusaha untuk menuntut diri agar dapat untuk melakukan lebih baik ke depannya dan menyadari bahwa banyak hal yang disampaikan penulis masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, maka kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan

untuk dapat menyempurnakan laporan ini sehingga dapat menjadi bahan referensi dan kajian di kemudian hari. Akhirnya, disertai harapan semoga laporan penelitian ini ada manfaatnya bagi kita semua, khususnya bagi dunia pendidikan, meskipun hanya ibarat setitik air bagi samudra luas. Akhir kata, kami berharap semoga penulisan laporan ini dapat bermanfaat bagi kami maupun rekan-rekan, sehingga dapat menambah pengetahuan kita Bersama.

Kediri, 3 Juli 2025

Anggita Putri Pusita Dwi Cintyawati

RINGKASAN

Penelitian ini membahas pemanfaatan anglo, yaitu alat masak tradisional dari tanah liat yang menggunakan arang, sebagai bentuk kearifan lokal dalam meningkatkan daya saing usaha nasi goreng di Kota Kediri. Dalam menghadapi persaingan kuliner yang semakin ketat, penggunaan anglo terbukti memberikan keunikan tersendiri karena mampu menghasilkan cita rasa dan aroma khas yang tidak dapat diperoleh dari alat masak modern. Melalui metode kualitatif deskriptif dengan teknik observasi dan wawancara mendalam terhadap tiga pelaku usaha, ditemukan bahwa anglo bukan hanya alat memasak, tetapi juga simbol warisan budaya yang menjadi daya tarik konsumen. Strategi diferensiasi yang dilakukan pelaku usaha, seperti tidak menggunakan saus merah, menggunakan bumbu racikan sendiri, serta penyajian dengan alas daun pisang, turut memperkuat identitas produk dan membedakannya dari pesaing. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa pemanfaatan kearifan lokal seperti anglo dapat menjadi strategi bisnis yang inovatif, berkelanjutan, dan efektif dalam meningkatkan daya saing sekaligus melestarikan budaya kuliner lokal.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Kearifan Lokal	6
B. Manajemen Strategi	7
C. Faktor dalam Manajemen Strategi	8
D. Strategi Diferensiasi Produk.....	13
BAB III METODE PENELITIAN	18
A. Deskripsi Metode Penelitian	18
B. Rincian Proses Pengumpulan Data	18
C. Sasaran Penelitian	19
D. Instrumen Penelitian.....	20
E. Prosedur Analisis Data	21
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	26
A. Hasil Penelitian	26
B. Pembahasan	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan.....	33
B. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel Instrumen Wawancara	20
---------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar Prosedur Analisis Data	20
Gambar Informan Penelitian	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Surat Ijin Penelitian	39
Lampiran 2: Informant Consent	40
Lampiran 3: Instrumen Penelitian	44
Lampiran 4: Transkripsi Wawancara	45
Lampiran 5: Dokumentasi.....	50
Lampiran 6: Artikel Yang Dipublikasikan.....	51

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kearifan lokal merupakan bagian penting dari identitas budaya yang dapat dimanfaatkan sebagai keunggulan kompetitif dalam pengembangan usaha, termasuk di sektor kuliner. Salah satu contoh yang menarik adalah anglo, yang merupakan istilah lain dari tungku yang biasanya terbuat dari tanah liat atau logam (Hermawan et al., 2023). Anglo sendiri memiliki fungsi seperti kompor, yaitu sebagai alat untuk memasak dengan menggunakan bahan bakar seperti kayu bakar atau arang (Nurrubi et al., 2022). Namun, yang membedakannya adalah penggunaan bahan bakar tradisional seperti kayu bakar atau arang, yang menghasilkan panas alami dan memberikan keunikan tersendiri dalam proses memasak. Selain itu Pelestariannya memerlukan usaha yang berkelanjutan agar tidak lenyap oleh pengaruh waktu (Fauji et al., 2023).

Penggunaan anglo sebagai alat memasak tradisional tidak hanya mencerminkan nilai budaya dan warisan leluhur, tetapi juga memberikan karakteristik rasa dan aroma yang khas pada masakan. Proses memasak dengan anglo memungkinkan makanan untuk mendapatkan cita rasa yang lebih dalam dan kompleks, berkat asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu atau arang. Aroma yang dihasilkan ini sering kali menjadi daya tarik tersendiri bagi para penikmat kuliner, menciptakan pengalaman makan yang lebih autentik dan memuaskan.

Seiring maraknya persaingan dalam industri makanan cepat saji dan kuliner modern, pemanfaatan anglo dalam penyajian nasi goreng dapat menjadi strategi diferensiasi yang bernilai tinggi. Dengan mengedepankan metode memasak tradisional ini, para pelaku usaha kuliner tidak hanya dapat menarik perhatian konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang unik, tetapi juga dapat membangun citra merek yang kuat yang berakar pada kearifan lokal. Selain itu, penggunaan anglo juga dapat menjadi bagian dari upaya pelestarian budaya, di mana generasi muda dapat belajar dan menghargai teknik memasak

tradisional yang telah ada sejak lama. Dengan demikian, anglo tidak hanya berfungsi sebagai alat memasak, tetapi juga sebagai simbol dari kekayaan budaya yang dapat diintegrasikan ke dalam strategi bisnis yang inovatif dan berkelanjutan.

Kearifan lokal dalam kuliner merupakan wujud pengetahuan dan tradisi yang diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat setempat, mencerminkan identitas budaya dan cara hidup yang harmonis dengan lingkungan. Kuliner tradisional bisa menjadi salah satu cara terbaik untuk mengetahui tentang budaya dan warisan lokal (Harsana & Triwidayati, 2020). Melalui penggunaan bahan-bahan alami seperti pemilihan beras yang berkualitas untuk bahan baku produksi nasi goreng (Al Pauzi et al., 2023), teknik memasak tradisional, hingga penyajian yang sarat makna, kuliner berbasis kearifan lokal tidak hanya menawarkan cita rasa yang unik, tetapi juga nilai-nilai filosofis, sosial, dan ekologis yang mendalam.

Setiap hidangan yang dihasilkan dari kearifan lokal mengandung cerita dan makna yang mencerminkan hubungan masyarakat dengan tanah, sumber daya alam, dan tradisi yang telah ada selama berabad-abad. Misalnya, dalam proses pembuatan nasi goreng anglo, penggunaan anglo sebagai alat memasak tidak hanya memberikan cita rasa yang khas, tetapi juga mengingatkan kita akan pentingnya menjaga tradisi dan teknik memasak yang telah diwariskan oleh nenek moyang. Keberadaan kuliner tradisional seperti nasi goreng anglo menunjukkan bagaimana makanan dapat menjadi media pelestarian budaya sekaligus memiliki potensi ekonomi yang tinggi bila dikembangkan secara inovatif dan berkelanjutan.

Dengan mengintegrasikan elemen-elemen kearifan lokal dalam pengembangan usaha kuliner, para pelaku bisnis tidak hanya dapat menciptakan produk yang menarik dan berkualitas, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian budaya dan lingkungan. Selain itu, kuliner berbasis kearifan lokal dapat menjadi daya tarik wisata yang signifikan, menarik perhatian wisatawan yang ingin merasakan pengalaman autentik dan mendalami budaya setempat. Dengan demikian, kearifan lokal dalam kuliner tidak hanya berfungsi

sebagai warisan budaya, tetapi juga sebagai pendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dan berorientasi pada pelestarian lingkungan.

Persaingan usaha kuliner tradisional semakin ketat seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan lokal dan inovasi dalam penyajian. Dalam konteks ini, pelaku usaha dituntut agar dapat bertahan dan bahkan tumbuh di tengah persaingan pasar, perusahaan memiliki berbagai strategi yang dapat diterapkan untuk tetap bersaing dengan peluang bisnis sejenis lainnya (Muthmainnah & Triyanto, 2024). Selain itu, kuliner tradisional juga menjadi salah satu faktor utama yang mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan pelestarian bahasa daerah di Indonesia (Aini et al., 2024). Dengan demikian, keberhasilan dalam persaingan usaha kuliner tradisional tidak hanya bergantung pada cita rasa, tetapi juga pada kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan pasar dan menjaga keaslian budaya.

Adanya perubahan selera konsumen yang lebih menghargai keunikan dan keaslian makanan lokal juga menjadi tantangan bagi pelaku usaha. Pelaku usaha dituntut untuk tidak hanya menawarkan cita rasa yang lezat, tetapi juga inovasi dalam penyajian dan pengalaman makan yang menarik. Meskipun mayoritas pelaku usaha kuliner menawarkan kuliner dengan bahan yang serupa, setiap pedagang memiliki cita rasa yang berbeda karena penggunaan bumbu yang unik (Sumiyati & Rohman, 2022). Dalam hal ini, strategi pemasaran yang efektif dan pemanfaatan media sosial menjadi kunci untuk menjangkau pelanggan yang lebih luas dan melawan persaingan usaha (Azis et al., 2023). Selain itu pengusaha juga perlu memberlakukan manajemen risiko untuk mengurangi risiko yang akan terjadi pada usahanya di masa yang akan datang (Andaresa et al., 2023).

Selain itu, kolaborasi antara pelaku usaha kuliner dengan komunitas lokal dapat memperkuat identitas budaya dan meningkatkan daya tarik wisatawan. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal dan teknik memasak tradisional, usaha kuliner tidak hanya berkontribusi pada pelestarian budaya, tetapi juga menciptakan nilai tambah yang dapat meningkatkan daya saing di pasar. Oleh karena itu, keberhasilan dalam persaingan usaha kuliner tradisional sangat

bergantung pada kemampuan untuk berinovasi sambil tetap menghormati warisan budaya yang ada.

Analisis daya saing dalam kuliner, khususnya nasi goreng, menjadi sangat penting karena mayoritas penjual nasi goreng saat ini hanya berfokus pada aspek jualan tanpa menyadari potensi kearifan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan daya tarik produk mereka. Banyak pedagang yang menawarkan nasi goreng dengan resep dan penyajian yang serupa, sehingga menciptakan pasar yang jenuh dan mengurangi minat konsumen. Dalam konteks ini, pemanfaatan kearifan lokal, seperti penggunaan bahan-bahan tradisional yang khas dari suatu daerah, rempah-rempah yang unik, dan teknik memasak yang diwariskan secara turun-temurun, dapat menjadi strategi yang efektif untuk membedakan produk nasi goreng di pasar yang kompetitif. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis bagaimana integrasi kearifan lokal dapat menciptakan variasi nasi goreng yang tidak hanya unik dan menarik, tetapi juga mampu menarik perhatian konsumen yang mencari pengalaman kuliner otentik.

Dengan memahami dan menerapkan strategi yang tepat, pelaku usaha dapat meningkatkan daya tarik produk mereka, menarik lebih banyak pelanggan, dan pada akhirnya meningkatkan penjualan. Selain itu, pendekatan ini juga berkontribusi pada pelestarian budaya lokal dan pengembangan ekonomi masyarakat, menjadikan industri kuliner lebih berkelanjutan dan kreatif, serta memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal secara keseluruhan. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya relevan bagi pelaku usaha, tetapi juga bagi upaya pelestarian warisan kuliner Indonesia yang kaya dan beragam.

Nasi goreng anglo dipilih sebagai objek penelitian karena merepresentasikan perpaduan antara cita rasa khas dan nilai kearifan lokal yang mulai ditinggalkan. Penggunaan anglo—tungku tradisional berbahan tanah liat—memberikan keunikan baik dari segi proses memasak maupun hasil rasa dan aroma masakan. Di tengah persaingan industri kuliner yang semakin homogen dan modern, nasi goreng anglo memiliki potensi sebagai strategi diferensiasi

produk yang bernilai budaya dan ekonomi. Selain itu, masih minimnya kajian ilmiah terhadap kuliner tradisional berbasis anglo menjadikan penelitian ini penting untuk mendukung pelestarian budaya, memperkuat identitas lokal, dan meningkatkan daya saing usaha kuliner tradisional di pasar yang kompetitif.

Penelitian ini berfokus pada pengkajian kearifan lokal sebagai upaya untuk meningkatkan daya saing usaha nasi goreng, sebuah topik yang masih jarang diteliti dalam literatur kuliner. Meskipun nasi goreng merupakan salah satu hidangan ikonik di Indonesia, pemanfaatan kearifan lokal dalam pengembangan produk nasi goreng belum banyak dieksplorasi secara mendalam. Penelitian ini berupaya untuk mengisi kekosongan tersebut dengan menganalisis bagaimana elemen-elemen kearifan lokal, seperti bahan baku tradisional, teknik memasak khas, dan penyajian yang mencerminkan budaya daerah, dapat berkontribusi pada diferensiasi produk dan peningkatan daya tarik di pasar. Dengan pendekatan ini, diharapkan penelitian ini dapat memberikan wawasan baru bagi pelaku usaha kuliner, akademisi, dan pembuat kebijakan dalam mengembangkan strategi yang lebih inovatif dan berkelanjutan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mendorong pelestarian budaya kuliner Indonesia yang kaya dan beragam, sehingga dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian lokal dan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya kearifan lokal dalam industri kuliner.

B. Tujuan Penelitian

Untuk menganalisis pemanfaatan kearifan lokal anglo sebagai strategi upaya peningkatan daya saing

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, A. N., Ahmad, D. A., Puspa, E., Putri, M., Muthmainnah, F. H., & Hurumatillah, Z. H. (2024). Peran Kuliner Tradisional Nusantara dalam Memengaruhi Kegiatan Ekonomi dan Bahasa di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), 22243–22252.
- Al Pauzi, P., Fauji, D. A. S., & Leksono, P. Y. Nusantara PGRI Kediri, Pengendalian Kualitas Beras Pada Proses Produksi Di UD Sri Rejeki. *Simposium Manajemen dan Bisnis II Program Studi Manajemen-FEB UNP Kediri 2*, 926–934.
- Andaresa, M. B., Fauji, D. A. S., & Purnomo, H. (2023). Analisa Manajemen Risiko Dengan Pendekatan Metode ERM Pada JNE Agen Campurejo. *Simposium Manajemen Dan Bisnis II Program Studi Manajemen - FEB UNP Kediri, 2*, 65–75.
- Angio, D. N., Machmud, R., & Niode, I. Y. (2022). Pengaruh Strategi Diferensiasi Citra Dan Corporate Social Responsibility Terhadap Keunggulan Bersaing Pada Hotel Eljie Syariah Gorontalo. *JAMBURA: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.37479/jimb.v5i1.14222>
- Azis, N. F., Fauji, D. A. S., & Leksono, P. Y. (2023). Strategi Manajemen Sumber Daya Manusi Dalam Meningkatkan Kinerja Karyawan di UMKM Ankringan IKI Tulungagung. *SENMA (Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis UNP Kediri ANALISIS)*, 3(April), 1–16.
- Nasution, A. F. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*. Astanaanyar, Bandung
- Fauji, D. A. S., Utami, B., Nurjannah, D., Rahadjeng, E. R., Aisyah, E. N., Subhan, E. S., Rahman, F., Puspasari, I. D., Saptaria, L., Mahmud, M., Mukhlis, I., & Soetjipto, B. E. (2023). Optimalisasi Wisata Belanja pada Kampung UKM. *Kontribusi: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 150–159. <https://doi.org/10.53624/kontribusi.v3i2.204>

- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15(1), 1–24.
<https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/36472>
- Hermawan, H., Niyah, N., Santosa, B., & Arrizqi, A. N. (2023). Pawon : Perpaduan Ruang Ekonomi dan Sosial. *Journal of Economic, Management, Accounting and Technology*, 6(2), 327–334.
<https://doi.org/10.32500/jematech.v6i2.6334>
- Hidayat, T. (2020). Kajian Nilai Kearifan Lokal Dalam Tradisi Misalin: Cimaragas Kabupaten Ciamis. *Jurnal Metaedukasi: Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 2(1), 17–22.
<https://doi.org/10.37058/metaedukasi.v2i1.1808>
- Isnawati, D. L. (2021). Minuman Jamu Tradisional sebagai Kearifan Lokal Masyarakat di Kerajaan Majapahit pada Abad ke-14 Masehi. *Springer Lexikon Kosmetik Und Körperpflege*, 11(2), 305–305.
https://doi.org/10.1007/978-3-540-71095-0_5698
- Maharani, A., & Info, A. (2024). *Strategi Diferensiasi Produk dalam Meningkatkan Keunggulan Bersaing Perusahaan*. 2(2), 59–66.
- Muthmainnah, H., & Triyanto, A. (2024). *Analisis Strategi Bersaing Pada Bisnis Kuliner*. 1(1), 24–45.
- Nurhayati, H., & , Langlang Handayani, N. W. (2020). Jurnal basicedu. Jurnal Basicedu,. *Jurnal Basicedu*, 3(2), 524–532.
- Nurrubi, H. M., Nurfadilah, V. A., & Latip, A. (2022). Kearifan Lokal“Nyaneut” :Perspektif Etnosains dan Kaitannya dengan Pembelajaran IPA.*Jurnal Pendidikan UNIGA*,16(2),623.
- Putu Ayu Sita Laksmi, & Arjawa, I. G. W. (2023). Kearifan Lokal Dalam Mendukung Pengembangan Industri Kreatif Di Provinsi Bali. *JOURNAL SCIENTIFIC OF MANDALIKA (JSM) e-ISSN 2745-5955 /*
- Ramadani, T. F., Ahmad, A., Marcellah, A., & Mukhtar, A. (2024). Eksplorasi Konsep dan Model Kepemimpinan dalam Manajemen Strategik. *Indonesian Journal of Innovation Multidisipliner Research*,

2(2), 243–264.

Riskiawati, S., Kulsum, R. S., & Lestari, T. A. (2024). *Analisis Manajemen*

Risiko UMKM Nasi Goreng Nggo Anglo di Antapani. 8(1), 139–146.

Sudiantini, D., & Hadita. (2022). *Manajemen strategi*. CV. Pena Persada.

Sumiyati, & Rohman, A. (2022). *Analisis Persaingan Bisnis Pada Usaha*

Kuliner Dalam Meningkatkan Pelanggan Menurut Perspektif Etika

Bisnis Islam. 18151/7729

Yuvira, I. A., Siregar, M. Y., & Sabrina, H. (2021). *Pengaruh Harga Dan*

Diferensiasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Sepeda Motor

Suzuki Satria Fu di Medan Sumatera Utara. *Jurnal Ilmiah Manajemen*

Dan Bisnis (JIMBI), 2(1), 81–85.

<https://doi.org/10.31289/jimbi.v2i1.485>