

DIVERSIFIKASI MINUMAN CAMPURAN BERBAHAN DASAR SIRUP BUAH MANGROVE PIDADA HASIL OLAHAN POKDARWIS TIRAM TAMBUN MENTAWIR

Henry Winnarko¹, Abdul Gafur²,
Bambang Jati Kusuma³

¹) Tata Boga /Perhotelan, Politeknik
Negeri Balikpapan

Email penulis korespondensi:
henry.winnarko@poltekba.ac.id

Abstraks

Buah Pidada (*Sonneratia alba*) merupakan vegetasi pesisir yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi sumber pangan lokal, Pengolahan buah pidada menjadi sirup merupakan inovasi dalam pemanfaatan sumberdaya yang sudah dilakukan oleh masyarakat mentawir. Inovasi dalam pembuatan minuman campuran dari sirup yang berbahan baku buah pidada akan meningkatkan nilai ekonomi dan marketable karena buah pidada memiliki rasa, aroma yang khas. Selain itu minuman dari tanaman pidada memiliki khasiat kesehatan yang menjadikan nilai keunggulan tersendiri yang mampu bersaing dengan produk sirup buah dan minuman siap saji lainnya. Kegiatan dilakukan bersama masyarakat yang tergabung dalam kelembagaan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) "TIRAM TAMBUN", Kelurahan Mentawir, Kecamatan Sepaku, Kabupaten Penajam Pasir Utara (PPU). Kegiatan di mulai dari bulan Mei hingga Desember 2019. Metode pendekatan program adalah penyuluhan pentingnya hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan dan minuman, pelatihan, praktek pengolahan minuman campuran dari produk sirup buah pidada. Hasil dari kegiatan ini adalah tambahan ketrampilan bagi masyarakat mitra dalam membuat olahan minuman campuran berbahan baku sirup buah pidada. Pengetahuan baru bagi masyarakat dalam pemanfaatan berkelanjutan dan konservasi lingkungan khususnya sumberdaya mangrove untuk ketahanan pangan masyarakat. Jenis olahan inovasi yang dihasilkan adalah minuman campuran dari sirup pidada dan minuman campuran pidada ini memiliki kekhasan dan manfaat kesehatan.

Keywords: Buah Pidada, Minuman campuran, Sirup Pidada.

Abstract

Pidada fruit (*Sonneratia alba*) is a coastal vegetation that has the potential to be developed into a local food source, this Pidada fruit processing into syrup is an innovation in the use of resources that have been carried out by the Mentawir community. The innovations in making mixed drinks from syrup made from PIPADA fruit will increase economic and marketable value because PIDADA fruit has a distinctive taste and aroma. Besides drinks from Pidada Mangrove plants have health properties that make the value of its own superiority that is able to compete with fruit syrup products and other ready-to-drink beverages. The activity was carried out with the community members of the "TIRAM TAMBUN" Tourism Awareness Group (Pokdarwis), Mentawir Village, Sepaku District, Penajam Pasir Utara Regency (PPU). The activities has been started from May to December 2019. The program approach method is to educate on the importance of hygiene and sanitation in food and beverage processing, training, practice of processing mixed drinks from pidada fruit syrup products. The results of this activity are additional skills for the partner community in making of processed drinks made from Pidada fruit syrup. New knowledge for the community in sustainable use and environmental conservation, especially mangrove resources for community food security. Types of innovations produced are

mixed drinks from Pidada syrup and Pidada mixed drinks that have special characteristics and health benefits.

Keywords: Pidada Fruit, Mixed Drinks, Pidada Syrup.

PENDAHULUAN

Tingginya keanekaragaman hayati di wilayah pesisir dan lautan Indonesia dalam bentuk keanekaragaman genetik, spesies, maupun ekosistem, merupakan aset yang paling berharga untuk menunjang pembangunan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat di Indonesia (Baderan, 2015).

Hutan mangrove secara fisik memiliki fungsi untuk melindungi pantai dan tebing sungai dari proses abrasi, menjaga garis pantai agar tetap stabil, sebagai kawasan penyangga proses intrusi atau rembesan air laut ke darat, meredam dan menahan hempasan badai tsunami. (Saparinto 2007). Provinsi Kalimantan Timur mempunyai Kawasan mangrove yang luas salah satunya Kawasan mangrove tersebut berada di wilayah kelurahan mentawir, kabupaten Panajam Paser Utara (PPU). Kelurahan Mentawir merupakan salah satu kelurahan di Kecamatan Sepaku Kabupaten Panajam Paser Utara (PPU) yang berjarak 62,1 km dari Kota Balikpapan.

Dari 4 Rukun Tetangga (RT) yang ada di Kelurahan Mentawir, RT.1 yang terletak paling ujung di wilayah Kelurahan Mentawir yang merupakan daerah pesisir / tepi teluk Balikpapan sehingga terdapat dermaga dan kawasan hutan mangrove. Hutan Mangrove ini masuk dalam konsesi PT Inhutani I UMHT Batuampar seluas ± 1.925 Ha. Di dalam Hutan Mangrove telah dibangun jembatan (*bridging*) sepanjang 500 meter untuk memudahkan para pengunjung menikmati keindahan dan berbagai jenis tumbuhan Mangrove sembari melihat berbagai macam satwa yang ada di dalamnya salah satunya yaitu Bekantan yang merupakan satwa endemik Kalimantan. Melihat potensi kawasan hutan mangrove yang indah dan alami oleh masyarakat di Mentawir kawasan ini

kemudian dijadikan sebagai salah satu daya tarik wisata alam unggulan di daerah tersebut.

Buah pedada (*Sonneratia caseolaris* dan *S.Alba*) memiliki 3 spesies yang tumbuh di Indonesia, yang paling umum digunakan sebagai bahan makanan adalah *Sonneratia caseolaris* dan *S, Alba*, meski demikian spesies lain juga dikonsumsi. *S. caseolaris* dengan ciri buah yang besar dan harum adalah yang paling banyak digunakan sebagai bahan campuran panganan. Tidak diperlukan perlakuan khusus untuk menjadikan panganan yang lezat. Buah pedada bisa dimakan langsung atau diminum dalam bentuk jus dan ketika dimasak akan muncul aroma keasaman. *S, Alba* memiliki bunga berwarna putih, sedangkan *S. caseolaris* berwarna merah. Bunganya mekar dalam waktu satu malam. Memiliki buah yang besar (4 cm) yang berwarna hijau dengan kelopak yang berbentuk bintang (Kasemat, 2011).

Buah *Sonneratia alba* tampak seperti bola dengan ujungnya bertangkai dan bagian dasarnya terbungkus kelopak bunga. Spesies ini memiliki potensi yang bisa dikembangkan menjadi sumber pangan lokal, dimana buah *Sonneratia alba* memiliki keunikan dari buah mangrove lainnya yakni buah *Sonneratia alba* ketika sudah matang (masak) sudah bisa langsung di manfaatkan menjadi jus sebagai salah satu usaha olahan mangrove. Usaha olahan mangrove menjadi produk makanan tampaknya belum banyak dikembangkan dan diminati oleh masyarakat pesisir. Banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah *mangrove* dapat dikonsumsi dan kulit kayunya dapat dimanfaatkan sebagai pewarna kain. Pengetahuan tentang potensi dan manfaat *mangrove* sebagai sumber pangan masih sangat sedikit dan belum banyak diketahui (Dewi *et al.* 2014 Priyono *et al.* 2010).

Menurut masyarakat mentawir, buah pidada dipercaya memiliki banyak manfaat kesehatan, antara lain mampu meningkatkan stamina tubuh, merangsang libido dan menambah nafsu makan. Pengolahan buah pidada menjadi sirup merupakan inovasi dalam pemanfaatan sumberdaya yang sudah dilakukan oleh masyarakat mentawir. Inovasi dalam pembuatan minuman campuran dari sirup yang berbahan baku buah pidada akan meningkatkan nilai ekonomi dan *marketable* karena buah pidada memiliki rasa, aroma yang khas.

Lain halnya dengan Pidada, pemanfaatan sumber daya mangrove sebagai makanan telah berkembang sejak dulu dan merupakan salah satu kearifan tradisional masyarakat sekitar ekosistem mangrove, namun dalam perkembangannya masih perlu pengembangan lebih lanjut dan perbaikan baik dalam teknik pembuatan maupun pengemasannya, sehingga menjadi alternatif bagi pengelolaan ekosistem mangrove secara berkelanjutan (Djajati dan Rosida, 2015). Berbagai jenis buah mangrove yang dapat dijadikan bahan baku panganan yang keberadaannya melimpah di sekitar pesisir mentawir adalah Pidada (*Sonnerita spp*), Bakau (*Rhizophora sp*), Api-api (*Apicenia marina*), dan Nipah (*Nypa fruticans*).

Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan Program Penerapan Ipteks ini adalah ibu-ibu Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) "TIRAM TAMBUN" di kelurahan mentawir. Pemilihan mitra PKM tersebut didasarkan pada tersedianya potensi pangan lokal yaitu berupa buah mangrove pidada yang dihasilkan oleh masyarakat setempat dan belum dapat dioptimalkan nilai ekonominya. Sementara itu, masyarakat sasaran di pesisir mentawir belum mendapatkan dukungan untuk menjadikan buah pidada dan mangrove menjadi salah satu sumber pangan dan menghasilkan produk yang dapat diproduksi secara ekonomis dan diterima pasar dengan kemasan yang layak dan menarik. Tujuan kegiatan ini adalah untuk membekali pemahaman tentang pentingnya hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan dan minuman serta untuk memberikan

pembinaan kepada masyarakat mitra melalui transe pengetahuan, ketrampilan dan teknologi dalam pengolahan minuman campuran dari sirup buah pidada sehingga menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah (*value added*) dalam aspek ekonomi dan ekologis sehingga masyarakat mitra mampu memproduksi produk olahan minuman campuran berupa mocktail sirup pidada dan menjadi alternatif ekonomi bagi masyarakat mitra di Mentawir. Berdasarkan pembahasan masalah diatas, maka permasalahan mitra dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- (a) Bagaimana agar para ibu-ibu Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) "TIRAM TAMBUN" memiliki kesadaran akan pentingnya hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan dan minuman?
- (b) Bagaimana memanfaatkan sirup buah mangrove pidada agar memiliki nilai tambah (*value added*) dalam bentuk produk minuman campuran sirup pidada?

METODE PELAKSANAAN

- (a) Pelatihan Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan.
Dengan pelatihan ini diharapkan akan terbentuk perubahan pola pikir dan perilaku atau kesadaran ibu-ibu pokdarwis tiram tambun dalam menyikapi pentingnya penanganan hygiene dan sanitasi selama proses produksi makanan dan minuman di desa wisata mentawir. Adapun muatan materi pada pelatihan ini yaitu: 1) Prinsip hygiene dan sanitasi makanan; 2) Sanitasi peralatan pengolahan makanan; 3) Sanitasi lingkungan/area kerja; 4) Hygiene perorangan; 5) Pengendalian mutu mandiri.
- (b) Penyuluhan kepada mitra tentang pengetahuan pengolahan minuman campuran berbasis sirup buah mangrove yang telah dibuat oleh pokdarwis tiram tambun mentawir.. Tujuan yang ingin dicapai adalah peningkatan wawasan dan pengetahuan mitra tentang pengelolaan minuman campuran yang sehat. Partisipatif artinya mitra dituntut secara aktif untuk mengikuti selama kegiatan berlangsung dan

mempraktekkan pengolahan produk minuman campuran berbahan dasar sirup buah pidada. Tujuan pendekatan ini yakni memberikan ketrampilan mengolah dan pengemasan minuman campuran yang bisa memberikan alternatif oleh-oleh kepada para wisatawan yang datang berkunjung ke objek wisata.

- (c) Pelaksanaan kegiatan akan dilakukan melalui beberapa tahapan untuk memberikan hasil yang maksimal sebagaimana berikut ini : *Survey, Socialization, Procurement, Technical Assistance/TA, Pendampingan Pasca TA, dan Monitoring serta Evaluasi (Monev).*

PEMBAHASAN

Dari rencana jadwal kegiatan yang akan dilakukan, hasil pelaksanaan kegiatan yang telah dicapai atau dilakukan sampai saat ini yaitu :

- (a) Penyuluhan dan Pelatihan

Kegiatan ini merupakan kegiatan inti dari program pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan penyuluhan dalam bentuk pelatihan dilakukan pada hari Selasa tanggal 9 Juli 2019 bertempat di Gedung Serba Guna Kelurahan Mentawir. Peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 34 orang ibu-ibu dari anggota Pokdarwis "TIRAM TAMBUN" dan warga Kelurahan Mentawir lainnya. Ketertarikan dan antusiasme peserta untuk mengikuti kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini ditunjukkan dengan kehadiran peserta dalam kegiatan yang melebihi dari target yang diharapkan yakni hanya 20 orang ibu-ibu dan peserta juga mengikuti pelatihan sampai dengan akhir kegiatan. Selain itu secara umum respon dan partisipasi yang ditunjukkan peserta pada pelatihan ini cukup baik dan positif, cukup. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan dari peserta untuk materi-materi yang diberikan oleh para narasumber. Narasumber berperan sangat penting dalam menjaga motivasi dan semangat peserta dalam memahami materi-materi yang diberikan. Penyampaian materi dibuat secara sistematis dan menggunakan

bahasa sederhana sehingga dengan mudah dipahami peserta yang mayoritas adalah masyarakat dengan tingkat pendidikan yang masih rendah.

Pelatihan pembuatan minuman olahan berbahan dasar sirup mangrove ini juga turut melibatkan 2 orang mahasiswa jurusan tata boga yang membantu dalam menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan selama pelaksanaan pelatihan pembuatan minuman. Adapun proses kegiatan dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pengolahan minuman campuran sirup Pidada

Hasil pelatihan diversifikasi produk minuman yang berkualitas dari bahan sirup mangrove yang bisa dijual kepada wisatawan seperti es kopi kopyor pidada, tropical drink pidada, es campur mangrove pidada, es teler mangrove pidada dan es selembut sutra mangrove pidada. Adapun hasil olahan minuman campuran dari bahan sirup mangrove pidada dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini:



Gambar 2. Diversifikasi Minuman Campuran Dari Sirup Mangrove

Setelah pelatihan selesai dilaksanakan kemudian dilakukan penandatanganan berita acara penyerahan peralatan dan simbolisasi penyerahan.

Berikut adalah jadwal kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan pada hari Selasa 9 Juli 2019 dapat dilihat pada Tabel 1 dibawah ini:

Tabel 1. Jadwal Kegiatan Pelatihan

WAKTU	KEGIATAN
08.00 – 09.00	Persiapan acara pelatihan dan registrasi peserta
09.00 – 09.45	Acara pembukaan : 1. Pembacaan Doa 2. Laporan Ketua Pelaksana PkM 3. Sambutan Direktur Politeknik Negeri Balikpapan 4. Sambutan Kep.Unit PT.Inhutani I Batuampar Mentawir 5. Sambutan dan Pembukaan Kegiatan Kepala Dinas Kebudayaan & Pariwisata Kab. Panajam Paser Utara
09.45 – 10.00	Coffee Break
10.00 – 11.00	Sesi I : Kebijakan Pengembangan Desa Wisata
11.00 – 12.00	Sesi II: Sosialisasi Program Dinas Kebudayaan & Pariwisata Kab.PPU
12.00 – 13.00	Ishoma
13.00 – 14.30	Sesi III : Hygiene dan Sanitasi Makanan
14.30 – 16.00	Sesi IV : Pengolahan Minuman
16.00 – 16.15	Coffee Break
16.15 – 17.45	Sesi V : Praktek Pengolahan Minuman Berbahan Dasar Sirup Mangrove
17.45 -	Penutupan Kegiatan

Sesuai dengan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Balikpapan untuk pendampingan desa Mentawir dilakukan oleh dosen-dosen Politeknik Negeri kegiatan, monitoring dilakukan pada bulan Juli dan Agustus dengan periode kunjungan lapangan satu kali dalam sebulan. Selbihnya dilakukan melalui media komunikasi telepon dan whatsapp.

Kunjungan lapangan pertama dilakukan pada tanggal 22 Juli 2019. Pada kegiatan monitoring

ini bisa lihat ada perkembangan dari kriteria kepemilikan dan kepengurusan oleh masyarakat, yang mana sebelumnya untuk kelompok sadar wisata (pokdarwis) yang awalnya belum ada legalitasnya karena hanya lewat Surat Keputusan Kepala PT.Inhutani I sebagai pengelola konversasi hutan mangrove Mentawir setelah diberi pelatihan tentang desa wisata maka kelembagaan pokdarwis yang lama di buat baru kepengurusannya kemudian berita acara pembentukannya diserahkan oleh Lurah Mentawir ke Dinas Kebudayaan dan pariwisata Kabupaten Panajam untuk dapat di buatkan Surat Keputusan dari kepala dinasnya dan dikukuhkan agar mendapatkan legalitas resmi. Kegiatan pendampingan ini diikuti oleh seluruh anggota Pokdarwis “TIRAM TAMBUM” Kelurahan Mentawir sebanyak 36 orang yang terdiri dari 20 orang pria dan 16 orang wanita. Demikian juga dengan kualitas makanan dan minumannya yang dibuat untuk kegiatan monitoring dan evaluasi sudah lebih baik setelah mendapatkan pelatihan tentang hygiene sanitasi makanan dan pengolahan minuman. Anggota pokdarwis khususnya kaum ibu-ibu bisa membuat secara mandiri aneka minuman olahan minuman dari sirup mangrove dan sudah mulai dipasarkan atau dijual kepada wisatawan yang datang ke kawasan wisata Mentawir walaupun hanya di jual di warung depan rumah masing-masing.



Gambar 3. Kegiatan Monitoring dan Evaluasi Pertama

Kunjungan lapangan kedua dilakukan pada tanggal 7 Agustus 2019. Pada kegiatan monitoring ini juga sekaligus dilakukan acara pengukuhan untuk pokdarwis “Tiram Tambun” Mentawir sekaligus ada visitasi lapangan dari tim penilai Panji Kepariwisata dari Dinas Kepariwisata Provinsi Kalimantan Timur. Dinas Kepariwisata Kalimantan Timur akan memberikan penghargaan kepada kabupaten

dan kota, kalangan swasta yang bergerak di bidang pariwisata, kelompok masyarakat bahkan perorangan yang dinilai berprestasi dan berperan dalam pengembangan pariwisata secara berkelanjutan, pengelolaan obyek serta industri kepariwisataan. Penghargaan berupa Panji Keberhasilan di Bidang Kepariwisata akan diberikan bertepatan pada Hari Ulang Tahun Provinsi Kalimantan Timur.

Perkembangan yang bisa dilihat dari kegiatan monitoring kedua adalah pada terjadinya partisipasi interaktif antara masyarakat lokal dan pengunjung (wisatawan) serta pada anggota pokdarwis yang sudah bisa mempraktekkan menjadi pramuwisata untuk memandu para undangan yang hadir sebagai wisatawan ke objek-obyek wisata yang ada di kawasan Mentawir. Untuk objek-objek wisata yang ada juga bisa dilihat perkembangannya dimana di awal untuk akses jalan, penataan dan kebersihan dari objek wisatanya sudah jauh lebih baik daripada waktu awal di survey untuk melihat potensi daya tarik wisata apa saja yang ada di kawasan Mentawir. Selain itu juga pokdarwis "Tiram Tambun" Mentawir sudah mulai menyiapkan produk wisata alam lainnya yakni aliran air yang deras dan menurun (jeram) yang berada di sungai Mentawir yang berpotensi untuk dijadikan objek wisata selain dari objek wisata hutan mangrove. Masyarakat Mentawir memberi nama jeram tersebut dengan nama "Distrik". Dikarenakan objek wisata jeram ini masih baru maka masih diperlukan kembali untuk pengembangannya terutama dari segi sarana dan prasarannya serta juga harus diperhatikan untuk tingkat keamanan dan keselamatan wisatawan yang berkunjung ke desa wisata mentawir.



Gambar 4. Kegiatan Monitoring dan Evaluasi Kedua

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Tiram Tambun adalah sebagai berikut:

- (a) Kegiatan pelatihan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Pokdarwis "TIRAM TAMBUN" dalam hal hygiene sanitasi makanan dan minuman.
- (b) Kegiatan pendampingan dalam pengabdian kepada masyarakat ini dapat menumbuhkan kesadaran dan motivasi untuk menerapkan hygiene dan sanitasi dalam kehidupan sehari-hari.
- (c) Kegiatan pelatihan ini meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan minuman campuran berbahan dasar sirup mangrove pidada.

Saran

Adapun saran dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan untuk pengembangan lebih lanjut yaitu :

- (a) Perlunya koordinasi yang berkelanjutan antara perguruan tinggi dan desa mitra dalam hal ini Pokdarwis "TIRAM TAMBUN" agar dapat mengembangkan potensi wisata yang ada di daerah mentawir.
- (b) Perlunya melakukan promosi baik melalui media cetak, online, dan TV terhadap program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan sehingga dapat memberikan dampak terhadap keberadaan Pokdarwis.
- (c) Perlunya peningkatan alokasi anggaran internal untuk mendukung pengembangan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini secara berkelanjutan untuk memaksimalkan hasil program yang telah ditetapkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Balikpapan yang telah mendanai kegiatan PKM ini, Kementerian Pariwisata RI yang telah memberikan kesempatan untuk pengembangan PKM ini dan POKDARWIS TIRAM

TAMBUN Mentawir yang telah menjadi mitra kami dalam melaksanakan PKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Baderan, D.W.K., Hamidun, M.S., Lamangandjo, C., dan Retnowati, Y. (2015). *Diversifikasi produk olahan buah mangrove sebagai sumber pangan alternatif masyarakat pesisir Toroseaje, Kabupaten Pohuwato, Provinsi Gorontalo*. Pros Semnas Masy Biodiv Indon. Volume 1, Nomor 2:347-351. DOI: 10.13057/psnmbi/m010230
- Dewi PDP, Sukerti NW, Ekayani IAPH. (2014). *Pemanfaatan Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (Bruguiera Gymnorriszha) Menjadi Kue Kering Putri Salju*. Bosaparis (2)1: 1-10.
- Djajati, S. dan Rosida, D.F., (2015). *Pengembangan Produk Olahan Mangrove dan Perikanan di Kawasan Pantai Wonorejo Surabaya*. Prosiding Seminar Nasional "Research Month" 2015. "Sinergi Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat untuk Menumbuhkan Kapasitas Inovasi di Bidang Teknologi, Pertanian, Sosial dan Ekonomi". Halaman 381-387.
- Kasemat.(2011). *Pengolahan buah mangrove*. Universitas Diponegoro Semarang.
- Priyono, A., Ilminingtyas D, Mohson, Yuliani LS, Hakim T.L., (2010). *Beragam Produk Olahan Berbahan Dasar Mangrove*. Kesemat. Semarang.
- Saparinto C.(2007). *Pendayagunaan ekosistem mangrove mengatasi kerusakan wilayah pantai dan meminimalisasi dampak gelombang tsunami*. Effhar dan Dahara Prize, Semarang.