



ORASI ILMIAH

Gastrodiplomasi Pilar Baru Soft Power Indonesia

Disampaikan dalam rangka
Dies Natalis ke-55 Univeristas Jember
Jember, 20 November 2019

Agus Trihartono, S.Sos., M.A., Ph.D.

Kata Pengantar

Assalamualaikum wr.wb.

Salam Sejahtera. Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Kuasa, Pemilik dan Penguasa seluruh semesta (*universe*) ini, seluruh Jagat Raya. Atas rahmat dan karunia-Nya, kita sekalian dapat merayakan Dies Natalis ke-55 Universitas Jember. Berbahagia sekali kami diberikan kesempatan berharga untuk menyampaikan orasi Ilmiah berdasarkan hasil kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang selama ini telah kami lakukan.

Orasi Ilmiah ini berjudul “*Gastrodiplomasi: Pilar Baru Soft Power Indonesia*”, mengidentifikasi dan menelaah konstruksi gastrodiplomasi (diplomasi makanan atau diplomasi kuliner) sebagai salah satu sayap untuk memperkuat diplomasi Indonesia. Sebagai irisan diplomasi publik dan budaya, gastrodiplomasi telah menjadi salah satu instrumen esensial dalam membangun *soft power*.

Thema ini berangkat dari eksplorasi terhadap beberapa model gastrodiplomasi yang ada di negara-negara lain serta menelaah bagaimana gastrodiplomasi Indonesia dijalankan, terutama pada periode pertama presiden Joko Widodo. Riset kami menemukan bahwa signifikansi diplomasi kuliner memiliki akar kuat bahkan sejak periode awal pasca kemerdekaan RI. Gastrodiplomasi juga memiliki sumber-sumber yang sangat kaya, baik jumlahnya yang masif, keanekaragaman dan otetisitas narasi, sejarah serta identitas. Adanya kemauan politik serta keterlibatan organ-organ negara dan non negara secara pelahan dapat menjadikan gastrodiplomasi sebagai pilar baru kekuatan *soft power* Indonesia dalam pergaulan Internasional.

Gastrodiplomasi Indonesia dijalankan melalui *branding power* oleh organ-organ negara seperti Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf), Kementerian Pariwisata, dan Kementerian Luar Negeri. Namun dalam implementasinya, gastrodiplomasi Indonesia masih lebih fokus pada aspek *grassroot cuisine* di level publik. Sebaliknya, meski sumber-sumber bagi *Andrawina Adiboga* (*official banquet and fine dine*) relatif lengkap, porsi perhatian bagi penguatan gastrodiplomasi di level *high culture food* ini masih relatif terbatas.

Secara akademik, perkembangan diplomasi kuliner mutakhir memberikan ruang terbuka bagi kajian-kajian baru dalam diplomasi publik, budaya serta *softpower*. Keanekaragaman dan kekayaan kuliner Nusantara adalah salah satu pilar penting upaya Indonesia memenangkan hati dan fikiran masyarakat Internasional. Ketika banyak catatan menunjukkan keberhasilan Indonesia menggunakan *soft power* di masa lalu, konversi kekayaan kuliner melalui gastrodiplomasi dapat menjadi salah satu kekuatan dan modalitas baru bagi langkah Indonesia menjadi negara besar.

Besar harapakan kami, pemikiran sederhana ini dapat memberikan kontribusi konstruktif untuk mewujudkan Indonesia yang besar, mulia, serta berpengaruh dalam konteks global.

Tegalboto, 20 November 2019

Penulis

Digital Repository Universitas Jember

Daftar Isi

Kata Pengantar	-----	1
Pendahuluan	-----	3
Mengapa Gastrodiplomasi?	-----	4
Mengapa Indonesia?	-----	4
<i>Soft power: Alternatif Indonesia menjadi Negara Besar</i>	-----	5
Gastrodiplomasi: Dari Makanan ke Hati	-----	6
Gastrodiplomasi: Keterlibatan Negara yang Kuat versus Lemah	-----	9
Gastrodiplomasi dengan Keterlibatan Negara yang Kuat	-----	9
Gastrodiplomasi dengan Keterlibatan Negara yang Lemah	-----	10
Perhatian Indonesia Terhadap Gastrodiplomasi	-----	11
1. Perhatian Indonesia Terhadap Kuliner Nusantara	-----	11
2. Organ-organ Gastrodiplomasi Indonesia	-----	13
Menakar Peluang dan Tantangan Gastrodiplomasi Indonesia	-----	16
Gastrodiplomasi Indonesia: <i>In the Process of Becoming</i>	-----	16
Penutup	-----	18
Peran Universitas Jember	-----	19
Ucapan Terimakasih	-----	20
Referensi	-----	21
Daftar Riwayat Hidup	-----	24

Pendahuluan

Assalamualaikum wr.wb. Selamat pagi dan salam sejahtera bagi kita semua.

Bapak dan Ibu pimpinan di Universitas Jember, para Guru Besar, Para Pemangku Kepentingan, serta para tamu undangan yang kami hormati dan muliakan. Mari kita memanjatkan puji syukur kepada Tuhan yang Maha Mulia karena saat ini kita masih diberikan kesempatan untuk bersama-sama mengikuti rangkaian acara Dies Natalis Univerisitas Jember yang ke-55.

Saya telah menjadi bagian dari Universitas Jember lebih dari dua dekade dan adalah anugerah yang luar biasa bagi saya, yang juga merupakan alumni Universitas Jember, dapat menyaksikan Universitas Jember berkembang membanggakan menjadi sebagai salah satu *center of excellence* di tanah air. Dengan alumni berjumlah lebih dari seratus ribu orang, betapa pun Universitas Jember telah ikut memberi warna bagi pembangunan Indonesia di masa lalu, masa kini, dan Insya Allah di masa depan.

Pada perayaan milad ke-55 ini, adalah sebuah kehormatan dan kemuliaan luar biasa bagi saya diberikan kesempatan berdiri dan menyampaikan orasi ilmiah di forum yang mulia ini. Dalam kesempatan ini perkenankan saya menyampaikan beberapa pemikiran sebagai bagian tanggung jawab akademik dari civitas akademika Universitas Jember.

Saya akan menyampaikan presentasi dengan judul “Gastrodiplomasi: Pilar Baru *Soft Power* Indonesia”. Semoga pemikiran-pemikiran yang disampaikan dapat memperkuat pencapaian visi Univeristas Jember “Menjadi Universitas unggul dalam pengembangan sains, teknologi dan seni berwawasan lingkungan, bisnis, dan pertanian industrial”. Orasi ini membahas Diplomasi Makanan atau diplomasi kuliner, yang secara akademik dikenal sebagai Gastrodiplomasi, sebagai cara mengangkat citra nasional Indonesia melalui kekayaan makanan Nusantara. Makanan dengan segala aspeknya seperti budaya, nilai, narasi, sejarah, serta penyajiannya, yang juga dikenal sebagai gastronomi, adalah potensi *soft power* Indonesia di fora internasional. Gastronomi yang dikonversikan menjadi *soft power* untuk di proyeksikan kepada publik internasional sering disebut gastrodiplomasi. Kajian gastrodiplomasi bermula dari ketertarikan kami pada pencarian sumber-sumber baru soft power Indonesia yang merupakan bagian dari riset unggulan kami yang dibiayai oleh Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RI. Penelitian kami berjudul: “Identifikasi dan Konstruksi Gastrodiplomasi Indonesia”.

Paparan dalam paper ini diharapkan dapat membuka diskusi, kesadaran, serta kebanggaan lebih luas mengenai kekayaan kuliner Nusantara yang dapat menjadi sumber kekuatan baru Indonesia menjadi negara besar yang dimuliakan di fora internasional.

Mengapa Gastrodiplomasi?

Para hadirin yang saya muliakan,

Pada era globalisasi, masa depan suatu negara tidak lagi terutama ditentukan oleh *hard power* seperti kekuatan militer dan ekonomi atau gabungan keduanya, tetapi juga tidak kalah pentingnya adalah kemampuan untuk memenangkan hati dan pikiran publik internasional. Kemampuan ini disebut *soft power*, yang telah menjadi sumber daya baru untuk memperoleh kekuasaan (*struggle for power*) dalam hubungan internasional. *Soft power* telah menjadi fitur yang kasatmata dalam politik internasional kontemporer, namun menjadi elemen nyata dalam persaingan dalam memenangkan hati dan pikiran masyarakat internasional.

Salah satu sumber *soft power* adalah kekayaan budaya, dimana di dalamnya termasuk kekayaan makanan atau kuliner. Makanan merupakan kebutuhan dasar semua makhluk untuk bertahan hidup. Namun dalam konteks budaya, kuliner memiliki potensi besar menjadi media komunikasi (Forman dan Tara 2014). Rockower (2014) bahkan melihat bahwa kuliner memiliki peran yang setara seperti halnya musik yang mampu menciptakan hubungan emosional, bahkan ketika di dalamnya terdapat keterbatasan atas pemahaman bahasa.

Dalam hubungan internasional, makanan dapat dioptimalkan menjadi alat diplomasi atau yang akrab disebut gastrodiplomasi. Salah satu tokoh yang meyakini kuliner memiliki fungsi yang lebih kuat adalah mantan Menlu Amerika Serikat, Hillary Clinton. Bagi Clinton, kuliner tidak hanya berfungsi sebagai alat bertahan hidup, kuliner bahkan telah lama menjadi instrumen dalam aktivitas berdiplomasi (Trihartono dan Rihandini, 2017). Sejak lama, kuliner telah hadir dalam pertemuan bisnis apalagi peristiwa diplomatik. Namun, peranan kuliner umumnya hanya berada di tengah-tengah aktivitas yang melibatkan petinggi-petinggi negara (*high elites*), khususnya pada peranannya sebagai media yang mengiringi negosiasi dan aktivitas diplomatik. Kini, kuliner dalam derajat tertentu mengembangkan peranan yang lebih besar, salah satunya, sebagai bagian dari diplomasi budaya dalam politik luar negeri sebuah negara. Sasarannya meliputi publik internasional.

Mengapa Indonesia?

Bapak ibu hadirin yang saya hormati,

Dalam konteks Indonesia, terdapat beberapa alasan mengapa gastrodiplomasi perlu mendapat perhatian. Pertama, beberapa negara lain telah lama melakukan langkah serius dalam memanfaatkan gastrodiplomasi. Bahkan di balik keterbatasan ragam makanan yang mereka miliki, negara-negara tetangga Indonesia seperti: Taiwan, Vietnam, Malaysia dan Thailand telah lama mencanangkan penguatan gastrodiplomasinya. Sebaliknya, Indonesia yang dikenal memiliki kekayaan kuliner yang berlimpah dan tersebar luas dari Sabang sampai Merauke, tampaknya masih belum secara sungguh-sungguh memanfaatkan potensi yang dimilikinya. Kedua, seperti akan dijelaskan kemudian, Indonesia memiliki pengalaman dan kecanggihan memanfaatkan *soft power* sebagai jalan memperoleh pengakuan sebagai negara

karena masih terperangkap dalam “kekurangan dalam keberlimpahan” (*scarcity in a sea of plenty*).

Dengan perkembangan mutakhir ini, studi diplomasi Indonesia patut memberi ruang bagi kajian-kajian yang selama ini dianggap berada di wilayah non konvensional, bahkan dianggap terlalu lokal. Menempatkan kuliner sebagai faktor yang minor dalam diplomasi publik agaknya justru telah mengingkari potensi yang luar biasa besarnya. Keanekaragaman dan kekayaan kuliner Nusantara seyogyanya menjadi modalitas yang sangat baik bagi upaya Indonesia memenangkan hati dan fikiran masyarakat Internasional. Banyak catatan yang menunjukkan keberhasilan Indonesia menggunakan *soft power* di masa lalu. Konversi kekayaan kuliner melalui gastrodiplomasi menjadi salah satu landasan baru bagi langkah Indonesia menjadi negara besar.

Peran Universitas Jember

Dalam konteks gastrodiplomasi, Universitas Jember mulai memberikan perhatian sungguh-sungguh. Civitas akademika Universitas Jember telah dan sedang melakukan riset gastrodiplomasi, melakukan dan mengikuti workshop antar pemangku kepentingan baik di Universitas Jember maupun di Kementerian Luar Negeri dan Sekretariat Kabinet. Dari hasil penelitian dan workshop selama ini, Rektor Universitas Jember telah memberikan rekomendasi kepada Presiden RI tentang substansi, peta jalan, dan urgensi pembangunan gastronomi dan gastrodiplomasi Indonesia. Universitas Jember bahkan menjadi satu-satunya Perguruan Tinggi yang memiliki Pusat Studi Gastrodiplomasi di Indonesia.

Para hadirin yang saya muliakan,

Demikian Orasi ilmiah ini kami sampaikan. Mohon maaf segala kekurangannya dalam penyampaian ini. Semoga pemikiran-pemikiran yang kami sampaikan memberikan manfaat bagi Nusantara.

Dirgahayu Universitas Jember, semoga kita semua, dengan ijin dan Rahmat dari Tuhan yang Maha Kuasa, diberikan kesempatan untuk terus mamajukan Indonesia dan kemanusiaan melalui Universitas Jember.

Terima kasih, dan Salam Sejahtera bagi Kita sekalian.

Wassalamualaikum WrWb.

Ucapan Terimakasih:

Kami menyampaikan terimakasih kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Perguruan Tinggi Republik Indonesia (Kemristekdikti RI). Atas hibah dana riset DRPM dengan nomor kontrak 1785/UN25.3.1/LT/2019 dengan judul “Identifikasi dan Konstruksi Gastrodiplomasi Indonesia”. Tim Peneliti: Agus Trihartono, Ph.D; Dr. Purwowibowo; Budhy Santoso, Ph.D; Himawan Bayu Patriadi, Ph.D; Abubakar Eby Hara, Ph.D; Nino Viartasiwi, Ph.D; Suyani Indriastuti, Ph.D; Fikry Zuledy Pamungkas; Nurul Masyithoh; Chairun Nisya; Muhammad Nur Wildan F U; serta Yasinta Widya Prameswari.

Terimakasih disampaikan kepada pimpinan Universitas Jember, LP2M, dan C-RiSSH atas dukungan yang diberikan.



Referensi

- Acharya, A. (2014). *Indonesia Matters*. <https://doi.org/10.1142/9298>
- Andriani, D. (2013). Kuliner Indonesia, Potensi Masakan Nusantara di Pasar Dunia - Entrepreneur Bisnis.com. Retrieved October 13, 2019, from Entrepreneur website: <https://entrepreneur.bisnis.com/read/20130822/263/158136/kuliner-indonesia-potensi-masakan-nusantara-di-pasar-dunia>
- Booth, R. (2010). Taiwan launches “gastro-diplomacy” drive | World news | The Guardian. Retrieved October 16, 2019, from The Guardian website: <https://www.theguardian.com/world/2010/aug/08/taiwan-launches-gasto-diplomacy-drive>
- Cahya, P. (2019). 7 Jenis Kopi Lokal Asli Indonesia yang Sukses Mendunia. Retrieved October 12, 2019, from Idntimes website: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/putriana-cahya/7-jenis-kopi-lokal-asli-indonesia-yang-sukses-mendunia>
- Chapple-sokol, S. (2012). Culinary Diplomacy Isn't Just American (Part 2): Global Thai | Culinary Diplomacy. Retrieved October 12, 2019, from Culinarydiplomacy.com website: <http://culinarydiplomacy.com/blog/2012/10/22/culinary-diplomacy-isnt-just-american-part-2-global-thai/>
- Chapple-Sokol, S. (2013). Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8(2), 161–183. <https://doi.org/10.1163/1871191X-12341244>
- Defrancq, C. (2018). *Taiwan's Gastrodiplomacy: Strategies of Culinary Nation-Branding and Outreach*. <https://doi.org/10.6814/THE.NCCU.IMPIS.002.2018.A06>
- Detikfood. (2015). Mustika Rasa, Satu-satunya Buku Masak Resmi yang Diterbitkan Pemerintah Indonesia. Retrieved October 12, 2019, from Detik.com website: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2852237/mustika-rasa-satu-satunya-buku-masak-resmi-yang-diterbitkan-pemerintah-indonesia>
- Forman, J. M., & Tara, S. (2014). Food and Foreign Policy: A Diplomatic Cuisine - The Globalist. Retrieved July 2, 2019, from The Globalist website: <https://www.theglobalist.com/food-foreign-policy-diplomatic-cuisine/>
- Jalis, M. H., Salehuddin, M., Zahari, M., & Othman, M. I. Z. Z. (2009). Malaysian Gastronomic Tourism Products : Assessing the Level of their Acceptance among the Western Tourists. *South Asian Journal of Tourism and Heritage*, 2(1), 31–44.
- Jenna Daggett, "Gastrodiplomacy, the Use of Food as a Tool to Unite Diverse Populations" - YouTube. (n.d.). Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=aR6lSpbp-6c&t=1915s>
- Karp, M. (2018). The Surprising Reason that There Are So Many Thai Restaurants in America - VICE. Retrieved October 12, 2019, from Vice website: https://www.vice.com/en_us/article/paxadz/the-surprising-reason-that-there-are-so-many-thai-restaurants-in-america

many-thai-restaurants-in-america

Ketaren, I. K. (2019). *Gastro-diplomacy Indonesia*. Jakarta.

Lestari, M. (2019). Coba Tebak Ada Berapa Jumlah Kuliner di Indonesia? Retrieved October 13, 2019, from DetikFood website: <https://food.detik.com/berita-boga/d-4529131/coba-tebak-ada-berapa-jumlah-kuliner-di-indonesia>

Magazine, P. (2014). Gastrodiplomacy. *USC Center on Public Diplomacy*, (11), 1–71.

Nahar, N., Ab Karim, S., Karim, R., Ghazali, H., & Krauss, S. E. (2018). The Globalization of Malaysia National Cuisine: A Concept of "Gastrodiplomacy." *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts (JTHCA)* 2018, 10(1), 42–58. <https://doi.org/http://www.jthca.org/online-issues>

Nirwandy, N., & Awang, A. A. (2014). Conceptualizing Public Diplomacy Social Convention Culinary: Engaging Gastro Diplomacy Warfare for Economic Branding. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 130, 325–332. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.04.038>

Nye, J. S., & Jr. (1990). Soft Power. *Foreign Policy*, (80), 153. <https://doi.org/10.2307/1148580>

Pham, M. J. A., Simon, E., Simon, E., Brandt, J., Carter, J. L., Mcgraw, F., & Chu, S. (n.d.). *Journal of International Service*.

Pujayanti, A. (2017). Gastrodiplomasi – Upaya Memperkuat Diplomasi Indonesia. *Politica*, 8(1), 325–332.

Putri, A. W. (2018). Mengerek Kuliner Indonesia Lewat Diaspora Restaurant - Wonderful Indonesia Co-Branding Forum. Retrieved June 22, 2019, from Wonderful Indonesia website: <https://swa.co.id/wicf/news/mengerek-kuliner-indonesia-lewat-diaspora-restaurant>

Rahman, F. (2016). *Rijsttafel : budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870-1942*. Retrieved from <https://books.google.co.id/books?id=tspGDwAAQBAJ&hl=id>

Rizal, JJ. (2016). Mustika Rasa. Komunitas Bambu: Jakarta.

Sae, R. (2015). *Malaysia's Food Image: A Case of Malaysia Kitchen Programme (MKP) in Finland* (Dublin Business School). Retrieved from https://esource.dbs.ie/bitstream/handle/10788/2913/msc_sae_r_2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Sakamoto, R., & Allen, M. (2011). There's something fishy about that sushi: how Japan interprets the global sushi boom. *Japan Forum*, 23(1), 99–121. <https://doi.org/10.1080/09555803.2011.580538>

Schonhardt, S. (2017). Indonesia food: 40 dishes we can't live without | CNN Travel. Retrieved October 13, 2019, from CNN Travel website: <https://edition.cnn.com/travel/article/40-indonesian-foods/index.html>

Strugar, T. (2016). *Eastern Gastrodiplomatic Efforts: Asian Nations As Pioneers In The Use Of*

Cuisine In Cultural Diplomacy Eastern Gastrodiplomatic Efforts: Asian Nations As Pioneers In The Use Of Cuisine In Cultural Diplomacy. Retrieved from https://igcat.org/wp-content/uploads/2016/09/01_EASTERN_GASTRODIPLOMATIC EFFORTS.pdf

Thai Select. (2019). Thai Select. Retrieved October 12, 2019, from Thai Select website: <http://www.thaiselect.com/en>

Trihartono, A., & Rihandini, S. (2017). *GASTRODIPLOMASI: MENGUATKAN CITA RASA PARIWISATA INDONESIA.* Retrieved from <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/83643>

Wawancara dengan Thanon Aria Dewangga, Sekretariat Kabinet. Jakarta, 1 Juli 2019.

Wawancara dengan Arifi Saiman, Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia. Jakarta, 1 Juli 2019.

Wawancara dengan Joneri Alimin, Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia Jember, 14 September 2019.

Wawancara dengan Maya Syahrial Ismayanti, Kementerian Pariwisata Republik Indonesia Jember, 14 September 2019.

Wawancara dengan Kartika Chandra Negara, Badan Ekonomi Kreatif Jakarta, 13 Juli 2019.

Wawancara dengan Andrik Purwasito, Universitas Negeri Surakarta Solo, 10 Juli 2019.

Wawancara dengan Murdijati Gardjito, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta, 5 September 2019.

Wawancara dengan Indra Karona Ketaren, Indonesia Gastronomy Association (IGA) Jakarta, 30 Juli 2019.

Wawancara dengan William Wongso, Akademi Gastronomi Indonesia (AGI) Jakarta, 29 Juli 2019.

Wawancara dengan Nuning Purwaningrum, Indonesia Diaspora Network Global Jember, 14 September 2019.

Wilson, R. (2013). Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the culinary nation brand, and the context of national cuisine in Peru. *Exchange: The Journal of Public Diplomacy*, 2(1), 1–8. Retrieved from <http://surface.syr.edu/exchange/vol2/iss1/2/>

Wonderful Indonesia. (2018). Kementerian Pariwisata RI | News : Maksimalkan Kuliner, Kemenpar CO-Branding 100 Restoran Diaspora. Retrieved April 5, 2019, from Wonderful Indonesia website: <http://www.kemenpar.go.id/post/news-maksimalkan-kuliner-kemenpar-co-branding-100-restoran-diaspora>

Zhang, J. (2015). The foods of the worlds: Mapping and comparing contemporary gastrodiplomacy campaigns. *International Journal of Communication*, 9(1), 568–591.

Digital Repository Universitas Jember

Daftar Riwayat Hidup



Agus Trihartono adalah Lektor Kepala (Associate Professor) di Jurusan ilmu Hubungan Internasional, Universitas Jember, Indonesia (1995-Sekarang). Ia memperoleh Sarjana Ilmu Hubungan Internasional dari FISIP Universitas Jember, serta Magister dan Doktor Ilmu Hubungan Internasional dari Graduate School of International Relations (GSIR), Ritsumeikan University, Kyoto, Japan. Ia pernah menjadi Post-Doctoral Researcher di Ritsumeikan Global Innovation Research Organization (R-GIRO) dan Institute International Relations and Area Studies (IIRAS), Jepang.

Saat ini, Dr. Agus Trihartono adalah anggota International Studies Association [ISA], Tucson, AZ, Amerika Serikat, peneliti di Pusat Penelitian Ilmu Sosial dan Humaniora [Centre for Research in Social Sciences and Humanities, C-RiSSH], Peneliti di Institute for Maritime Studies [IMaS], serta peneliti dan Co-Founder Pusat Studi Gastrodiplomasi [Centre for Gastrodiplomacy Studies, CGS] Universitas Jember. Minat penelitiannya adalah *Soft Power* dan Diplomasi, Human Security dan Non-Tradisional Security, Regionalisme Asia, serta Polling Politik.

Informasi lengkap dapat dilihat pada laman ORCID berikut ini:

