

sktp-28-12-2019 09_00_20-
202241

by Hana Catur Wahyuni

Submission date: 30-Dec-2019 08:33AM (UTC+0700)

Submission ID: 1238694169

File name: sktp-28-12-2019_09_00_20-202241.pdf (284.73K)

Word count: 3045

Character count: 17780



1

Proxima, Vol 2, No.2, Desember 2018, 64-69

E. ISSN. 2541-5115

Journal Homepage: <http://ojs.umsida.ac.id/index.php/proxima>

DOI Link: <http://doi.org/10.21070/proxima.v2i2.2201>

Article DOI: <http://doi.org/10.21070/proxima.v2i2.2201>

Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Aspek Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Makanan

Hana Catur Wahyuni¹, Ida Agustini Saidi², Wiwik Sumarmi³

^{1,3}Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

²Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

*E-mail Address: hanacatur@umsida.ac.id

Diterima : 18 Oktober 2018 ; Disetujui : 28 November 2018

ABSTRAK

Keamanan pangan mempunyai peran penting pada kesehatan manusia. Makanan yang tidak terjaga keamanannya dapat terkontaminasi yang berdampak negatif pada kesehatan manusia. Dampak negatif tersebut muncul karena adanya kontaminasi yang bersumber dari berbagai tempat, mulai bahan baku, proses, distribusi dll. Dengan kata lain, kontaminasi dapat bersumber dari semua pelaku dirantai pasoknya. Untuk itu, konsumen harus mampu memilih makanan yang aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana tingkat persepsi konsumen terhadap aspek risiko keamanan pangan. Penelitian dilaksanakan dengan menyebarkan kuisioner dan diolah dengan menggunakan statistik *one way*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keamanan pangan merupakan unsur utama yang diperhatikan dalam melaksanakan proses pembelian makanan.

Kata kunci : Keamanan pangan, *Oneway*, Rantai pasok, Makanan, Karakteristik

ABSTRACT

Food safety has an important role in human health. Food that is not guarded can be contaminated which has a negative impact on human health. The negative impact arises because of contamination originating from various places, starting from raw materials, processes, distribution etc. In other words, contamination can be sourced from all actors chained to the supply. For this reason, consumers must be able to choose foods that are safe for consumption. This study aims to determine the extent of consumer perceptions of aspects of food safety risk. The study was conducted by distributing questionnaires and processed using one way statistics. The results of the study show that food safety is the main element that is considered in carrying out the food purchasing process.

Keywords: Food safety, *Oneway*, Supply chain, Food, Characteristics

Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Aspek Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Makanan

1 Hana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi, Wiwik Sumarmi

Peer reviewed under responsibility of Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

2 2018 Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. All Right reserved. This is an open access article under the CC BY licence (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan aspek penting bagi kesehatan manusia. Makanan yang tidak terjaga dalam prosesnya akan berdampak negatif pada kesehatan manusia, salah satunya berbentuk keracunan makanan. Menurut laporan tahunan BPOM tahun 2017, selama tahun tersebut tercatat 57 berita keracunan pangan yang diperoleh dari media massa dan PHEOC, dan 53 kejadian luar biasa keracunan makanan yang dilaporkan oleh 34 BB/BPOM di seluruh Indonesia. Kejadian tersebut mengakibatkan 5293 orang terpapar, 2041 orang sakit dan 3 orang meninggal dunia. Berdasarkan laporan tersebut teridentifikasi bila keracunan makanan diduga diakibatkan adanya kontaminasi mikrobiologi dan kimia yang disebabkan oleh masakan rumah tangga (37,74%), pangan jajanan/ siap saji (11,32%), pangan olahan dan pangan jasa boga (13,21%).

Data tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia sebagai konsumen belum menyadari sepenuhnya tentang keamanan pangan. Terbatasnya wawasan tentang keamanan pangan mengakibatkan konsumen tidak menjadikan aspek keamanan pangan sebagai faktor utama dalam pemilihan makanan. Sementara itu, *Survey* yang dilakukan sebelumnya menunjukkan bahwa terjadi peningkatan tingkat persepsi konsumen terhadap pentingnya mempertimbangkan aspek keamanan pangan pada saat proses pembelian makanan[1]. Peningkatan terjadi dari 67% responden berpendapat sangat penting mempertimbangkan keamanan pangan, 22% berpendapat penting mempertimbangkan *food safety*, dan diprediksi terjadi peningkatan tingkat persepsi menjadi 71% memandang *food safety* sangat penting, 20% memandang penting mempertimbangkan *food safety* untuk tahun 2017. Hasil *survey* tersebut menunjukkan semakin tingginya tingkat kesadaran konsumen tentang ketersediaan makanan yang aman dikonsumsi. Kondisi ini menunjukkan perlunya meningkatkan persepsi tentang keamanan pangan pada masyarakat (konsumen) di Indonesia.

UU No 7 Tahun 1996 tentang Pangan menyebutkan bahwa Keamanan pangan adalah suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Sementara itu, dalam SNI (Standar Nasional Indonesia) tentang Sistem Keamanan Pangan menyebutkan bahwa semua organisasi yang terlibat dalam rantai makanan (produsen pakan, petani, pemanen, produsen ingredien, pengolah pangan, pengecer, jasa pangan, jasa boga, organisasi penyedia jasa pembersih dan sanitasi, jasa transportasi, jasa penyimpanan dan jasa distribusi) harus menerapkan standar keamanan pangan. Merujuk pada organisasi rantai makanan yang disebutkan pada SNI tersebut menunjukan para pelaku dalam rantai pasok makanan. Rantai pasok perlu diterapkan untuk meningkatkan kinerja perusahaan terutama dalam pengaturan rantai pasokan, misalnya dalam hal pendapatan, menentukan kapan dan bagaimana bahan baku dapat dialirkan dalam suatu proses produksi sampai dengan produk akhir didistribusikan ke konsumen[2]. Untuk itu, berdasarkan uraian tersebut maka keamanan pangan perlu diperhatikan disepanjang rantai pasoknya.

Hal tersebut didorong karena adanya risiko kontaminasi yang bersumber dari para pelaku disepanjang rantai pasok makanan. Dalam rantai pasok[4] terdapat lima pelaku yaitu pemasok, pabrik, pedagang besar, pengecer, dan pelanggan[3]. Pada pangan[4] jenis produksi dan distribusi dari produk nabati dan hewani[4] rantai pasok pangan[4] dapat dibedakan menjadi (1) rantai pasok pangan segar/ *fresh*, seperti sayuran segar, bu[4] dan buah- buahan), meliputi: petani, pengumpul, grosir, improtir dan eksportir, pengecer dan toko khusus. (2) rantai pasok produk pangan olahan, seperti makanan ringan, makanan sajian, produk makanan kaleng.

Analisis risiko keamanan pangan pada rantai pasok makanan perlu diperhatikan oleh perusahaan karena dapat mengidentifikasi berbagai macam risiko yang akan dihadapinya. Analisa risiko didesain untuk meminimalkan risiko sehingga mampu memaksimalkan keuntungan yang akan diperoleh IKM[5] dan sebagai salah satu langkah untuk menjamin keberlangsungan perusahaan, terutama untuk mengukur risiko/ dampak yang akan terjadi, sehingga IKM dapat mengantisipasinya[6]. Selain itu, konsumen sebagai pengguna dari makanan yang dihasilkan oleh perusahaan perlu memperhatikan risiko ini. Ketelitian konsumen dalam memilih makanan merupakan kunci utama untuk menjamin kesehatan fisiknya. Tetapi, pada kenyataannya seringkali konsumen tidak menggunakan aspek risiko keamanan pangan tersebut dalam proses pemilihan makanan. Untuk itu, penelitian ini dilaksanakan dalam

Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Aspek Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Makanan

1
1
Hana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi, Wiwik Sumarmi

Peer reviewed under responsibility of Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

2
2
© 2018 Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. All Right reserved. This is an open access article under the CC BY licence (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

rangka mengetahui sejauh mana tingkat persepsi konsumen terhadap aspek risiko keamanan pangan. Manfaat dilaksanakannya penelitian ini adalah untuk memberikan gambaran kepada para pelaku rantai pasok makanan tentang persepsi konsumen terhadap risiko keamanan pangan. Gambaran atas persepsi tersebut diharapkan dapat digunakan untuk menyusun strategi perbaikan terhadap aspek keamanan pangan produknya.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan kuisioner yang disebarakan kepada responden yang berada di wilayah Jawa Timur dan sekitarnya. Penyebaran kuisioner dilaksanakan dengan menggunakan *google form* pada rentang bulan Juni 2018. Responden diminta mengisi kuisioner yang menjadi pertimbangan dalam aspek keamanan pangan, kuisioner menggunakan skala 4 *Likert*, dimana 4 berarti "sangat setuju", 3 berarti "setuju", 2 "tidak setuju" dan 1 berarti "sangat tidak setuju". Data dianalisis menggunakan SPSS 16 dengan tingkat signifikansi 0,05.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Karakteristik Responden

Responden		%
Jenis kelamin	Laki-laki	42
	Perempuan	58
Umur responden	20-25 Tahun	28%
	26-30 Tahun	28%
	30-35 Tahun	9%
	36-40 Tahun	10%
	Lebih dari 40 Tahun	26%
Pendidikan	SMA	24%
	S1	58%
	S2	17%
Pendapatan per Bulan	Kurang dari atau sama dengan dari 1 juta per bulan	13%
	Antara 1 juta s.d 3 juta per bulan	28%
	Lebih dari 3 juta per bulan	59%

Di antara responden yang disurvei, menunjukkan mayoritas responden adalah perempuan (58%). Responden pada usia 20-25 Tahun dan 26-30 Tahun menunjukkan jumlah yang sama besar (28%), kemudian diikuti oleh responden yang berusia lebih dari 40 Tahun (26%) dan yang paling sedikit adalah 36-40 Tahun (10%). Mayoritas responden memiliki tingkat pendidikan S1 (58%), diikuti pendidikan SMA (24%), dan minoritas pendidikan S2 (17%). Pendapatan lebih dari 3 juta per bulan (59%) mendominasi sampel yang menunjukkan responden memiliki pendapatan rata-rata UMK, kemudian pendapatan antara 1 juta s.d 3 juta per bulan (28%) dan minoritas pendapatan Kurang dari atau sama dengan dari 1 juta per bulan (13%).

Tabel 2. Aspek yang Dipertimbangkan Oleh Konsumen

	Mean	Std. Deviation
Saya yakin tentang makanan yang saya makan aman, jika saya mengetahui bahwa makanan ³ sebut telah tersertifikasi keamanan pangan:	3,43	0,610
Penting bagi saya untuk mengetahui bahwa makanan yang saya makan dikirim melalui ³ proses distribusi yang terjamin kebersihannya:	3,55	0,527
Penting bagi saya untuk mengetahui bahwa makanan yang saya beli/ konsumsi dipasarkan ³ di toko- toko yang menjaga kebersihan:	3,55	0,536
Penting bagi saya untuk mengetahui bahwa makanan yang saya makan diproduksi melalui proses yang baik:	3,63	0,522
Bagi saya, aspek keamanan pangan berhubungan dengan kualitas makanan:	3,65	0,536

Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Aspek Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Makanan

¹Hana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi, Wiwik Sumarmi

Peer reviewed under responsibility of Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

² 2018 Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. All Right reserved. This is an open access article under the CC BY licence (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Aspek keamanan pangan merupakan faktor penting untuk makanan yang akan saya beli/konsumsi:	3,76	0,437
Penting bagi saya untuk mengetahui bahwa makanan yang saya makan tidak mengandung unsur yang berbahaya bagi kesehatan manusia	3,76	0,440

Dari tabel 2 diketahui 3 aspek teratas yang sangat dipertimbangkan oleh konsumen ketika membeli produk makanan yaitu aspek untuk mengetahui bahwa makanan dikonsumsi tidak mengandung unsur yang berbahaya bagi kesehatan dan aspek keamanan pangan merupakan faktor penting untuk makanan yang konsumsi menempati peringkat pertama ($M = 3,76$ keduanya), selanjutnya yang ketiga adalah aspek keamanan pangan berhubungan dengan kualitas makanan ($M = 3,65$).

Tabel 3. Berbandingan Rata-rata

No	Variabel	M	Usia					Pendidikan			Pendapatan Per Bulan		
			20-25	26-30	30-35	36-40	>40	SMA	S1	S2	<Rp. 1 juta	Rp. 1-3 juta	>Rp. 3 juta
1	Aspek keamanan pangan merupakan faktor penting untuk makanan yang akan saya beli/konsumsi:	3,76	3,72	3,60	3,95	4,00	3,83	3,70	3,78	3,81	3,67	3,72	3,80
2	Bagi saya, aspek keamanan pangan berhubungan dengan kualitas makanan:	3,65	3,65	3,44	3,79	3,90	3,72	3,60	3,67	3,64	3,63	3,62	3,66
3	Penting bagi saya untuk mengetahui bahwa makanan yang saya makan tidak mengandung unsur yang berbahaya bagi kesehatan manusia	3,76	3,74	3,58	3,79	3,90	3,91	3,72	3,75	3,83	3,74	3,78	3,75
4	Penting bagi saya untuk mengetahui bahwa makanan yang saya makan diproduksi melalui proses yang baik:	3,63	3,63	3,25	3,79	3,9	3,89	3,68	3,6	3,69	3,70	3,72	3,57
5	Penting bagi saya untuk mengetahui bahwa makanan yang saya makan dikirim melalui proses distribusi yang terjamin kebersihannya:	3,55	3,42	3,26	3,79	3,85	3,78	3,52	3,54	3,61	3,63	3,53	3,53
6	Penting bagi saya untuk mengetahui bahwa makanan yang saya beli/konsumsi dipasarkan pada toko-toko yang menjaga kebersihan:	3,55	3,42	3,32	3,79	3,90	3,72	3,52	3,55	3,61	3,44	3,60	3,55
7	Saya yakin tentang makanan yang saya makan aman, jika saya mengetahui bahwa makanan tersebut telah tersertifikasi keamanan pangan:	3,43	3,39	3,07	3,58	3,75	3,67	3,42	3,44	3,39	3,41	3,40	3,44

Analisis dengan menggunakan *One way ANOVA* digunakan untuk membandingkan rata-rata disajikan pada Tabel 3, hasilnya menunjukkan bahwa usia 26-30 tahun kurang mementingkan proses produksi makanan yang dikonsumsi ($M = 3,25$) sedangkan pada usia 36-40 tahun ($M = 3,9$) dan usia lebih dari 40 tahun ($M = 3,89$) menganggap mengetahui proses produksi makanan yang dikonsumsi adalah hal yang penting. Responden usia 36-40 Tahun memilih aspek keamanan pangan sebagai faktor yang paling penting untuk makanan yang dikonsumsi ($M = 4,00$) sebaliknya responden usia 26-30 tahun memberikan perhatian lebih sedikit ($M = 3,60$). Berdasarkan penelitian sebelumnya ditemukan bahwa rasa tanggung jawab diri untuk keamanan yang berhubungan dengan makanan meningkat seiring bertambahnya usia [7].

Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Aspek Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Makanan

1 Jana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi, Wiwik Sumarmi

Peer reviewed under responsibility of Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

2 2018 Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. All Right reserved. This is an open access article under the CC BY licence (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Dari hasil pada Tabel 3 juga menunjukkan perbedaan rata-rata responden berdasarkan dengan tingkat pendidikan, responden dengan tingkat pendidikan S2 memiliki nilai rata-rata lebih tinggi yang berarti lebih mementingkan keseluruhan aspek keamanan makanan yang dikonsumsi daripada responden dengan tingkat pendidikan SMA. responden yang memiliki tingkat pendidikan S2 lebih mementingkan untuk mengetahui bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung unsur yang berbahaya bagi kesehatan manusia ($M = 3,83$), kemudian diikuti Responden yang memiliki tingkat pendidikan S2 ($M = 3,75$) dan responden yang memiliki tingkat pendidikan SMA ($M = 3,72$). Dari hasil perbandingan ini dapat diketahui bahwa tingkat pendidikan memengaruhi pengetahuan dan kepedulian yang dimiliki konsumen tentang keamanan makanan. Pendidikan memungkinkan akses ke informasi dan kepercayaan konsumen pada makanan yang aman terkait dengan tingkat pengetahuan yang dimiliki konsumen tentang keamanan makanan[8].

Analisis pendapatan per bulan pada tabel 3 menunjukkan adanya perbedaan terhadap perhatian setiap aspek keamanan pangan. Responden yang memiliki pendapatan lebih dari 3 Juta per bulan memilih aspek keamanan pangan sebagai faktor yang paling penting untuk makanan yang dikonsumsi ($M = 3,80$) sedangkan responden yang memiliki pendapatan kurang dari atau sama dengan dari 1 juta per bulan memberikan perhatian lebih sedikit ($M = 3,67$), sebaliknya responden yang memiliki pendapatan kurang dari atau sama dengan dari 1 juta per bulan memberi perhatian lebih untuk mencari tahu bahwa makanan yang diproduksi telah melalui proses yang baik sedangkan responden yang memiliki pendapatan lebih dari 3 Juta per bulan memberikan perhatian lebih sedikit ($M = 3,57$), responden yang memiliki pendapatan antara 1 juta s.d 3 juta per bulan lebih mementingkan untuk mengetahui bahwa makanan yang dikonsumsi tidak mengandung unsur yang berbahaya bagi kesehatan manusia ($M = 3,78$), kemudian diikuti Responden yang memiliki pendapatan lebih dari 3 Juta per bulan ($M = 3,75$) dan responden yang memiliki pendapatan kurang dari atau sama dengan dari 1 juta per bulan ($M = 3,74$). Dalam hal ini menunjukkan bahwa besar kecil pendapatan konsumen tidak mempengaruhi kepedulian konsumen terhadap keamanan pangan yang dikonsumsi.

Responden cenderung kurang yakin tentang keamanan makanan walaupun telah tersertifikasi keamanan pangan dari tabel 3 menunjukkan bahwa aspek tersebut pada setiap karakteristik memiliki nilai rata-rata lebih rendah daripada aspek yang lainnya. Dari keseluruhan aspek yang WSS diamati menunjukkan responden yang memiliki usia lebih matang dan responden yang memiliki tingkat pendidikan tinggi lebih mementingkan dan peduli terhadap keamanan pangan yang dikonsumsi.

KESIMPULAN

Keamanan pangan merupakan aspek penting bagi kesehatan manusia. Ketidakhigienisnnya makanan akan mengakibatkan makanan terkontaminasi sehingga berdampak negatif pada kesehatan manusia. Kontaminasi dapat terjadi di sepanjang rantai pasok makanan. Untuk itu, konsumen perlu memperhatikan keamanan pangan disepanjang rantai pasok makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek keamanan pangan merupakan aspek utama konsumen dalam memilih makanan. Lebih dari itu, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara variabel pada karakteristik konsumen dengan persepsi konsumen terhadap keamanan pangan pada rantai pasok makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. Wacker, "The Importance of Food Safety, TÜV SÜD Safety Gauge." 2012.
- [2] K. Hjailla, A. L.J.M, M. Zamarripa, L. Puigjaner, and A. Espuna, "Optimal integration of third parties in a coordinated supply chainmanagement environment," *Compter Chem. Eng.*, vol. 86, pp. 48–61, 2016.
- [3] P. O. E. Talumewo, L. Kawet, J. Pondaag, and J., "Analisis Rantai Pasok Ketersediaan Bahan Baku Di Industri Jasa Makanan Cepat Saji Pada KFC Multimart Ranotana," *J. EMBA*, vol. 2, no. 3, p. 1584, 2014.
- [4] B. Tobing, "Rantai Pasok Pangan (Food Supply Chain), diakses tanggal 10." 2015.
- [5] G. M., H. E., and M. P., "Trading off Supply Chain Risk and Efficiency through Supply Chain Design," in

Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Aspek Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Makanan

1 Jana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi, Wiwik Sumarmi

Peer reviewed under responsibility of Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

2 2018 Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. All Right reserved. This is an open access article under the CC BY licence (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)



1 Prozima, Vol 2, No.2, Desember 2018, 64-69
E. ISSN. 2541-5115
Journal Homepage: <http://ojs.umsida.ac.id/index.php/prozima>
1 DOI Link: <http://doi.org/10.21070/prozima.v2i2.2201>
Article DOI: <http://doi.org/10.21070/prozima.v2i2.2201>

-
- Procedia Computer Science*, vol. 16, 2013, pp. 658–667.
- [6] R. A. Hadiguna, “Model Penilaian Risiko Berbasis Kinerja Untuk Rantai Pasok Kepala Sawit Berkelanjutan di Indonesia,” *J. Tek. Ind.*, vol. 14, no. 1, pp. 13–24, 2012.
- [7] E. C. Redmond and C. J. Griffith, “Consumer perceptions of food safety risk, control and responsibility,” *Appetite*, vol. 43, no. 3, pp. 309–313, 2004.
- [8] K. G. Grunert, “Food quality and safety: consumer perception and demand,” *Eur. Rev. Agric. Econ.*, vol. 32, no. 3, pp. 369–391, 2005.

Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Aspek Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Makanan

1 *Iana Catur Wahyuni, Ida Agustini Saidi, Wiwik Sumarmi*

Peer reviewed under responsibility of Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

2 2018 Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. All Right reserved. This is an open access article under the CC BY licence (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

16%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | Muhammad Arizki Zainul Ramadhan, Tedjo Sukmono. "Penentuan Interval Waktu Preventive Maintenance Pada Nail Making Machine Dengan Menggunakan Metode Reliability Centered Maintenance (RCM) II", PROZIMA (Productivity, Optimization and Manufacturing System Engineering), 2019
Publication | 12% |
| 2 | www.scribd.com
Internet Source | 2% |
| 3 | Dwi Larasatie Nur Fibri, Michael Bom Frøst. "Consumer perception of original and modernised traditional foods of Indonesia", <i>Appetite</i> , 2019
Publication | 2% |
| 4 | www.coursehero.com
Internet Source | 2% |
-

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 2%