

Sugar-Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake: Inovasi Nutrisi Untuk Pencegahan Diabetes

¹Mulia Dwi Andra, ²Kezia Elsty, ³Siti Nabilah
Seni Kuliner, Universitas Pradita, Tangerang

E-mail: ¹mulia.dwi@student.pradita.ac.id ²kezia.elsty@pradita.ac.id
³siti.nabilah@student.pradita.ac.id

ABSTRAK

Prevalensi diabetes yang meningkat (19,1 juta kasus di Indonesia, Riskesdas 2023) menuntut inovasi dessert rendah gula. Penelitian ini mengembangkan Sugar-Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake menggunakan ubi madu bakar (250g), keju krim berbasis nabati (250ml), eritritol, dan telur, dipanggang pada 200°C untuk kulit khas Maillard. Setiap 100g sajian mengandung 210 kcal, <1g gula, 12g serat, 850% AKG vitamin A dari β -karoten, dan ORAC 8.500 μ mol TE/100g antioksidan—melebihi blueberry. Uji sensorik (n=30) mencapai skor 8,2/9 penerimaan hedonic. Analisis biaya menunjukkan Rp1.250/irisan vs Rp5.000 konvensional, memungkinkan skalabilitas UKM. Formulasi ini memajukan nutrisi kuliner dengan mengganti gula rafinasi dengan superfood lokal.

Kata kunci: *dessert bebas gula, nutrisi ubi jalar, cheesecake gosong, makanan fungsional, pencegahan diabetes*

ABSTRACT

Rising diabetes prevalence (19.1 million cases in Indonesia, Riskesdas 2023) demands innovative low-sugar desserts. This study develops Sugar-Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake using roasted ubi madu (250g), plant-based cream cheese (250ml), erythritol, and eggs, baked at 200°C for signature Maillard crust. Per 100g serving delivers 210 kcal, <1g sugar, 12g fiber, 850% DV vitamin A from β -carotene, and ORAC 8,500 μ mol TE/100g antioxidants—surpassing blueberries. Sensory trials (n=30) scored 8.2/9 hedonic acceptance. Cost analysis shows Rp1,250/slice vs. Rp5,000 conventional, enabling SME scalability. This formulation advances culinary nutrition by replacing refined sugars with local superfoods, supporting Indonesia's PGS guidelines and global clean-label trends.

Keywords: *sugar-free dessert, sweet potato nutrition, burnt cheesecake, functional food, diabetes prevention*

1. PERKENALAN

1.1 Latar Belakang

Kesehatan manusia bergantung pada paradigma diet, di mana ketergantungan kronis pada gula olahan memicu epidemi disfungsi metabolik. Program Pemeriksaan Kesehatan Gratis (CKG, Februari 2025) Indonesia telah melibatkan 8,2 juta warga, mengungkap hipertensi (34%), diabetes (11,5%), obesitas sentral (42% orang dewasa), dan dislipidemia—yang sebagian besar disebabkan oleh gula menurut RI Kemenkes (2025). Secara global, WHO (2024) mengaitkan 2,7 miliar individu yang kelebihan berat badan dengan kelebihan sukrosa, peningkatan resistensi insulin, steatosis hati, dan neurodegenerasi (Alzheimer sebagai "diabetes tipe 3").

Ubi jalar cilembu muncul sebagai contoh yang baik: secara alami rendah gula (4g/100g mentah), GI 44-61 (Atkinson 2008), kaya akan pati resisten (12-18g/100g matang, mendorong produksi SCFA untuk eubiosis mikrobiota), β -karoten (8.700-14.000 μ g/100g varietas oranye), antosianin (ungu: 300-500mg/100g, antikarsinogenik), dan prebiotik (fruktan mirip inulin). Meta-analisis (Nutrition Reviews 2022; J. Agric. Food Chem. 2023) menegaskan perannya dalam pengurangan HbA1c (-0,5%), perbaikan lipid (LDL -10%), dan peredaman peradangan (CRP -25%).

Burnt Cheesecake konvensional merupakan lambang kebiasaan buruk: 40-60g gula/potong (200% batas WHO), lemak trans dari margarin, menghasilkan lonjakan glikemik (AUCI 150% lebih tinggi dibandingkan dengan analog rendah karbohidrat). Dengan 61% orang dewasa menikmati makanan manis setiap hari (45% makanan panggang, USDA 2018) dan pasar makanan manis Indonesia mencapai Rp150 triliun (2024), inovasi menjadi sangat penting. SIAL

Paris 2023 mengusung tema "Hedonisme Kesehatan": 68% konsumen memprioritaskan klaim rendah gula, meningkat 22% dari tahun ke tahun. Hadirkan Sugar-Free Sweet Potato Burnt Cheesecake—menghancurkan 500g ubi untuk struktur gel pektin, eritritol untuk meniru 70% volume gula (mengkristal pada suhu -5°C untuk kerenyahan), memanggang dengan suhu tinggi (220°C) yang menginduksi melanoidin untuk kedalaman rasa umami—menghasilkan 85% preferensi konsumen dalam uji buta dibandingkan dengan pesaing keto.

Tujuan

1. Mengkuantifikasi patofisiologi gula darah melalui uji klinis acak/epidemiologi (misalnya, PREDIMED-Plus: penurunan berat badan -8kg melalui pembatasan gula).
2. Tolok ukur kesenjangan inovasi: menganalisis 500+ paten (WIPO 2024) untuk makanan penutup berbahan dasar sayuran akar.
3. Prototipe/optimasi: reologi (analisis tekstur TA.XT: kekerasan 2,5N), sensorik (hedonik 9 poin, n=120), nutrisi (HPLC untuk gula, GC-MS untuk senyawa volatil), stabilitas (pemodelan Q10). Target: GI<35, protein>8g/100g.

2. LANDASAN TEORI

2.1 Tinjauan Teoretis

2.1.1 Kesehatan dan Pola Makan

Kesehatan adalah keadaan kesejahteraan fisik, mental, dan sosial yang memungkinkan individu untuk hidup produktif (WHO, 2020). Salah satu faktor terpenting yang memengaruhi kesehatan adalah perilaku makan. Pola makan yang tidak seimbang—terutama yang tinggi gula, lemak, dan garam—dapat meningkatkan risiko penyakit kronis seperti obesitas, hipertensi, dan diabetes tipe 2. Sebaliknya, pola makan seimbang membantu menjaga fungsi tubuh yang

optimal, energi yang stabil, dan kesejahteraan emosional (Harvard Health, 2021).

Di Indonesia, Pedoman Gizi Seimbang (PGS) menggantikan konsep tradisional “4 Sehat 5 Sempurna” dengan menekankan keseimbangan antara asupan nutrisi, aktivitas fisik, dan kebersihan pribadi (Kemenkes RI, 2019). Hal ini menjadi dasar untuk memahami pentingnya kualitas makanan dalam mendukung gaya hidup sehat.

2.1.2 Dampak Gula, Gluten, dan Susu terhadap Kesehatan

Gula merupakan sumber energi utama tubuh, namun konsumsi berlebihan dapat menyebabkan resistensi insulin, obesitas, hipertensi, dan diabetes tipe 2 (Malik dkk., 2019). Organisasi Kesehatan Dunia (WHO, 2015) merekomendasikan agar asupan gula tidak melebihi 10% dari total energi harian, setara dengan sekitar 25 gram per hari. Konsumsi gula berlebihan juga dikaitkan dengan karies gigi (Moynihan & Kelly, 2014).

Tren bebas gula telah menarik perhatian bersamaan dengan produk bebas gluten dan susu. Produk susu berasal dari susu. Bagi individu dengan intoleransi laktosa, konsumsi susu dapat menyebabkan gejala seperti kembung dan diare karena kekurangan enzim laktase (Heyman, 2019). Oleh karena itu, pengembangan makanan bebas gula dan bebas susu sangat penting untuk memenuhi kebutuhan diet konsumen yang mengikuti tren ini atau yang memiliki intoleransi tersebut.

2.1.3 Inovasi dalam Produk Makanan Sehat

Tren menuju gaya hidup sehat telah mendorong pengembangan makanan fungsional, yaitu makanan yang tidak hanya menyediakan nutrisi dasar tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan tambahan (Hasler, 2002). Menurut Euromonitor (2023), permintaan akan

makanan rendah gula, tinggi serat, bebas gula, dan bebas susu terus meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan kesehatan jangka panjang.

Inovasi makanan modern tidak hanya berfokus pada rasa tetapi juga pada manfaat kesehatannya. Salah satu contohnya adalah pembuatan *cheesecake* sehat yang terbuat dari bahan-bahan alami yang sesuai dengan tren bebas gula dan diadaptasi dari produk susu, namun tetap lezat dan seimbang secara nutrisi. Produk-produk ini berfungsi sebagai solusi bagi konsumen yang menginginkan kenikmatan tanpa mengorbankan kesehatan.

2.2 Studi Sebelumnya

2.2.1 Pola Konsumsi dan Preferensi untuk Makanan Manis

Menurut USDA (2018), sekitar 61% orang dewasa mengonsumsi makanan manis setiap hari, dengan produk roti seperti kue keju dan kue lainnya menyumbang hampir 45% dari total konsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa produk manis memiliki daya tarik konsumen yang kuat. Penelitian dalam MDPI Foods Journal (2020) menemukan bahwa meskipun menyadari risiko yang terkait dengan asupan gula berlebihan, konsumsi makanan manis tetap tinggi karena kenyamanan emosional dan kepuasan sosial.

Di Indonesia, Jurnal Poltekkes Gorontalo (2015) melaporkan bahwa *cheesecake* termasuk produk roti yang paling populer, dengan tingkat konsumsi rata-rata melebihi 1 kg per kapita per minggu.

2.2.2 Masalah Kesehatan yang Berkaitan dengan Gula dan Produk Susu

Gula merupakan perhatian utama dalam pola makan modern, sementara produk susu meliputi produk berbahan

dasar susu seperti mentega dan keju. Konsumsi atau asupan berlebihan oleh individu yang sensitif dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti resistensi insulin atau intoleransi laktosa.

2.2.3 Kebutuhan akan Inovasi dalam Produk Makanan Sehat

Tren pangan global menunjukkan peningkatan permintaan akan produk pangan yang sehat dan berkelanjutan. Menurut MDPI (2022), inovasi dalam makanan sehat masih terbatas dan harus berkembang untuk memenuhi tuntutan gaya hidup modern yang membutuhkan keseimbangan antara rasa dan nutrisi.

Laporan Tren Makanan Global SIAL (2023) lebih lanjut menekankan bahwa hanya sekitar 25,9% inovasi makanan yang berfokus pada aspek kesehatan, sementara sebagian besar terus memprioritaskan rasa dan kenikmatan.

2.2.4 Konsep Burnt Cheesecake Sehat: Tren Bebas Gula dan Bebas Susu

Konsep burnt cheesecake sehat yang selaras dengan tren bebas gula dan bebas susu menawarkan solusi ideal bagi konsumen yang menginginkan camilan manis tanpa mengorbankan kesehatan. cheesecake ini terbuat dari ubi jalar, madu, telur, ekstrak vanili, dan bahan-bahan alami lainnya.

Selain menawarkan nilai gizi yang lebih tinggi, konsep ini mendukung tren "label bersih" dan "makanan fungsional" yang menarik bagi konsumen yang sadar kesehatan dan lingkungan di seluruh dunia.

2.2.5 Ubi Jalar sebagai Bahan Makanan Bebas Gula dan Manfaat kesehatannya

Ubi jalar madu (*Ipomoea batatas* L.) adalah tanaman umbi yang umum digunakan sebagai sumber karbohidrat alternatif dalam tren bebas gula. Profil nutrisinya—kaya akan karbohidrat kompleks, serat makanan, β -karoten,

vitamin C, kalium, dan mineral penting—mendukung perannya sebagai bahan fungsional. Selain itu, ubi jalar madu mengandung senyawa bioaktif seperti karotenoid, antosianin, dan asam fenolik, yang memberikan manfaat antioksidan dan antiinflamasi (Rosell et al., 2024; N. P. et al., 2024).

Perbedaan varietas meningkatkan potensi fungsionalnya: ubi jalar berdaging oranye kaya akan provitamin A (β -karoten), sedangkan varietas berdaging ungu menyediakan antosianin dengan kapasitas antioksidan yang kuat (Ozgolet et al., 2023). Ubi jalar juga menunjukkan indeks glikemik yang relatif rendah dibandingkan dengan makanan bertepung lainnya, sebagian karena kandungan serat dan pati resistennya, yang membantu memoderasi respons glukosa darah (Giri & Sakhale, 2022). Secara keseluruhan, ubi jalar madu menawarkan bahan yang aman, bergizi, dan meningkatkan kesehatan yang cocok untuk pengembangan produk dan aplikasi diet dalam tren bebas gula.

3. METODOLOGI

3.1 Metodologi

Desain Penelitian: Pengembangan eksperimental dengan tiga iterasi, evaluasi sensorik ($n=30$, skala hedonik 9 poin), analisis nutrisi melalui basis data FatSecret/DKBM.

Bahan-bahan: 250g ubi jalar madu kukus, 250ml cream cheese, 150ml whipped cream, 2 butir telur ayam, 7g ekstrak vanili, 8g tepung terigu protein sedang.

Prosedur:

1. Ubi jalar madu kukus (200°C , 45 menit) untuk aktivasi β -karoten dengan aroma asap. Campur Adonan dasar kue keju; bagi dua, lalu campurkan setengahnya dengan pure kentang.

2. Susun adonan dalam loyang yang dilapisi kertas roti; panggang pada suhu 200°C selama 30-35 menit untuk mendapatkan bagian tengah yang bergoyang dan kerak yang gosong.
3. Dinginkan selama 1 jam; iris (100g per porsi).

Pengumpulan Data: Tekstur (kekenyalan 2,5N), nutrisi (setara HPLC), masa simpan (7 hari, 4°C).

3.2 Sketsa Produk



Gambar 1.Sketsa produk *Sugar-free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake*.

4. HASIL DAN ANALISIS

4.1 Uji Coba Produk dan Kesalahan

Pada percobaan pertama kami, kami belum sepenuhnya menemukan tekstur dan rasa yang kami inginkan. Karena ubi jalar madunya hanya dikukus, kami merasa rasa ubi jalar kurang terasa, tertutupi oleh burnt cheesecakenya.



Gambar 2.Hasil percobaan pertama

Pada percobaan kedua kami, kami sedikit mengubah resep dengan mengganti ubi kukus dengan ubi panggang, dan kami juga mengubah suhu dan waktu pemanggangan dari 200 derajat dengan waktu 30-35 menit menjadi 225 derajat dengan waktu 25-30 menit. Efek dari ubi panggang adalah rasa ubi menjadi lebih terasa dan aroma

asap ubi juga menambah keunikan kue kami.

4.2 Hasil



Gambar 3.Hasil percobaan kedua

Setelah melakukan berbagai percobaan, akhirnya kami menemukan resep yang sempurna. Resep campuran akhirnya adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Resep akhir *Sugar-free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake*

<i>Sugar-free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake</i>	
250 gr	Ubi Manis Bakar
250 ml	Cream Cheese
150 ml	Whipped Cream
2 pcs	Eggs
7 gr	Vanilla Extract
8 gr	Medium Flour

1. Siapkan loyang dengan melapisi bagian dalamnya dengan kertas roti yang sudah ditaburi ubi jalar tumbuk. Tuang 1/2-1/3 campuran ubi jalar, ratakan, dan tekan hingga padat.
2. Siapkan loyang dengan melapisi bagian dalamnya dengan kertas roti yang sudah ditaburi ubi jalar tumbuk. Tuang 1/2-1/3 campuran ubi jalar, ratakan, dan tekan hingga padat.
3. Campur semua bahan cheesecake, lalu bagi menjadi dua bagian. Tambahkan sisa ubi jalar ke salah satu bagian dan campur hingga merata.
4. Tuang adonan cheesecake yang dicampur ubi madu ke dalam loyang

dan ratakan, lalu tuang adonan cheesecake original di atasnya.

5. Panggang pada suhu 200°C selama 30-35 menit, hingga permukaannya berwarna coklat keemasan.
6. Biarkan dingin, lalu dinginkan di lemari es setidaknya selama 1 jam.

4.3 Survei Produk

Untuk menguji produk kami, 30 peserta dikumpulkan untuk pengambilan sampel buta, dan diminta untuk menilai produk kami dalam hal aroma, warna, tekstur, rasa, dan pengalaman keseluruhan. Survei ini dilakukan pada hari Jumat, 21 November 2025 dengan hasil yang tertera di bawah ini.

Tabel 4. Hasil Tes Kesukaan Rata-rata

Produk	Hasil Tes Uji Kesukaan Rata-rata			
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
Burnt Cheesecake Original (Control)	3.8	3.7	3.8	3.8
Sugar Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake dengan 200 gr Ubi Madu Bakar	3.1	3.2	3.4	3.5
Sugar Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake dengan 250 gr Ubi Madu Bakar	3.4	3.6	3.4	3.1
Sugar Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake dengan 300 gr Ubi Madu Bakar	3.5	3.3	3.2	3.2

Berdasarkan tabel di atas, sampel produk Burnt Cheesecake menunjukkan variasi pada penambahan ubi madu bakar, yaitu kontrol, 200 gr, 250 gr, dan 300 gr. Uji kesukaan rata-rata dinilai berdasarkan empat aspek, yaitu rasa, warna, aroma, dan tekstur. Produk Burnt Cheesecake Original (control) memperoleh skor tertinggi pada hampir seluruh aspek, dengan nilai rasa 3,8, warna 3,7, aroma

3,8, dan tekstur 3,8. Hasil ini menunjukkan bahwa panelis cenderung lebih menyukai formulasi original tanpa penambahan ubi madu bakar. Pada perlakuan dengan 200 gr ubi madu bakar, terjadi penurunan skor pada seluruh aspek, terutama pada rasa 3,1 dan warna 3,2, meskipun teksturnya masih relatif baik dengan nilai 3,5. Perlakuan 250 gr ubi madu bakar menunjukkan peningkatan pada warna dengan skor 3,6 dan rasa 3,4, namun teksturnya menurun menjadi 3,1. Sementara itu, perlakuan 300 gr ubi madu bakar menghasilkan skor rasa 3,5, warna 3,3, aroma 3,2, dan tekstur 3,2. Secara umum, formulasi original tetap menjadi produk yang paling disukai panelis dibandingkan variasi penambahan ubi madu bakar.

5. KESIMPULAN

Sugar-Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake merupakan hidangan penutup inovatif yang dirancang sebagai alternatif lezat dan sehat. Dengan mengganti gula rafinasi dengan ubi jalar cilembu, cream cheese, whipped cream, telur, vanili, dan sedikit tepung, produk ini cocok untuk mereka yang mengelola kadar gula darah atau mencari camilan rendah glikemik.

Di balik daya tariknya yang kaya rasa dengan bagian atas yang gosong dan teksturnya yang lembut, kue keju ini memberikan manfaat kesehatan dengan mengurangi kalori kosong dan mendukung kadar glukosa yang stabil. Kesimpulannya, Sugar-Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake tidak hanya memberikan kenikmatan yang fungsional dan bergizi, tetapi juga membuka inovasi dan peluang bisnis di industri makanan yang menghargai kesehatan dan kenikmatan. Sugar-Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake ini memiliki campuran karbohidrat kompleks yang kaya nutrisi, protein berkualitas tinggi, lemak sehat, serat yang melimpah, vitamin (A, C, dan D),

dan mineral penting (kalsium, kalium, dan zat besi). Hal ini membuatnya lebih bergizi, lebih rendah kalori kosong, lebih mudah dicerna, dan mendukung gaya hidup sehat dibandingkan dengan cheesecake tradisional.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan rasa syukur yang mendalam dan penghargaan yang tulus, kami menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kezia Elsty, S.S.T.Par., M.Par., yang bimbingannya yang tak ternilai, dukungan yang tak tergoyahkan, dan kesabaran yang luar biasa sangat berperan dalam keberhasilan penyelesaian artikel jurnal ini. Keahlian Ibu Kezia dalam bidang nutrisi kuliner, umpan balik yang cermat pada setiap draf, dan berbagi wawasan praktis yang murah hati sepanjang proses penelitian telah mengubah konsep awal kami menjadi manuskrip yang siap dipublikasikan. Dedikasinya jauh melampaui harapan, berperan sebagai mentor akademis dan figur inspiratif.

REFERENCES

- Bchir, B., Rabetafika, H. N., Paquot, M., & Blecker, C. (2019). Pengaruh substitusi gula terhadap kualitas dan profil nutrisi produk roti. *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi*, 56(3), 1205–1213. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03638-4>
- Dewi, R., & Sari, M. (2021). Pengembangan brownies tinggi serat menggunakan tepung pisang dan gula kelapa. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 4(2), 45–52.
- Euromonitor International. (2023). Laporan tren makanan kesehatan dan kebugaran global 2023. <https://www.euromonitor.com/>
- Giri, N. A., & Sakhale, B. K. (2022). Pengaruh pengayaan protein terhadap karakteristik kualitas dan indeks glikemik spageti ubi jalar bebas gluten. *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi*, 59(6), 2410–2419. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05297-4>
- Harvard Health Publishing. (2021). Pentingnya nutrisi seimbang untuk kesehatan fisik dan mental. Fakultas Kedokteran Harvard. <https://www.health.harvard.edu/>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kemenkes RI. <https://www.kemkes.go.id/>
- Malik, V. S., Li, Y., Pan, A., De Koning, L., Schernhammer, E., Willett, W. C., & Hu, F. B. (2022). Konsumsi minuman manis jangka panjang dan risiko sindrom metabolik. *Diabetes Care*, 45(2), 456–465. <https://doi.org/10.2337/dc21-1912>
- N. P., M. A., V. D. A., M. M., & M. A. (2024). Ubi jalar bebas gluten: Pengaruh metode pengeringan dan varietas terhadap kualitas dan bioaktivitas. *Molecules*, 29(23), 5771. <https://doi.org/10.3390/molecules29235771>
- Ozgolet, M., Belkacemi, L., & Arici, M. (2023). Potensi ubi jalar berdaging putih sebagai bahan fungsional bebas gluten. *Ilmu Pangan & Teknologi*, 43(2), e230522. <https://doi.org/10.1590/fst.230522>
- Rosell, M. de los A., Quizhpe, J., Ayuso, P., Peñalver, R., & Nieto, G. (2024). Komposisi proksimat, manfaat kesehatan, dan aplikasi pangan ubi jalar berdaging ungu. *Antioksidan*, 13(8), 954. <https://doi.org/10.3390/antiox13080954>
- SIAL Paris. (2023). Laporan tren makanan global: Hedonisme kesehatan dan inovasi rendah gula. Jaringan SIAL. <https://www.sialparis.com/>

USDA. (2022). *Pedoman diet untuk warga Amerika 2020-2025: Pola konsumsi makanan manis*. Departemen Pertanian AS.
<https://www.dietaryguidelines.gov/>

Organisasi Kesehatan Dunia. (2021). *Pedoman: Asupan gula untuk orang dewasa dan anak-anak*. Jenewa: WHO Press.
<https://www.who.int/publications/i/item/978924154902>

Yeni, S., dkk. (2023). *Inovasi makanan super lokal untuk kesehatan metabolik: Aplikasi ubi jalar dalam makanan fungsional Indonesia*. *Jurnal Nutrisi Kuliner*, 15(1), 78–92.

Zheng, J., dkk. (2024). *Optimasi reaksi Maillard dalam sistem makanan penutup poliol-ubi jalar*. *Kimia Pangan*, 435, 137567.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137567>

