

**STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI NAGARI LINGKUANG  
AUA KECAMATAN PASAMAN KABUPATEN PASAMAN BARAT**

**SKRIPSI**

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh  
gelar Sarjana Pendidikan(S1) Universitas Negeri Padang*



**SHINTA WIDYA IKRAR  
NIM 2016/16075143**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2021**

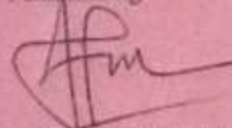
## HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

### STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI NAGARI LINGKUANG AUA KECAMATAN PASAMAN KABUPATEN PASAMAN BARAT

Nama	: Shinta Widya Ikrar
NIM	: 16075143
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2021

Disetujui oleh :  
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si  
NIP. 19680330 199403 2003

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Yasnidawati, M.Pd  
NIP. 19610314 198603 2015

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Shinta Widya Ikrar  
NIM : 16075143

Diyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Judul :

Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan  
Pasaman Kabupaten Pasaman Barat

Padang, Februari 2021

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Prof. Dr.Ir Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Dra Wirmelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si

3. 



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171  
Telp (0751)7051186  
e-mail : ikkfppunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Shinta Widya Ikrar  
BP/NIM : 2016/16075143  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Rendang Daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2021

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd  
NIP. 19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan



Shinta Widya Ikrar  
NIM. 16075143



## ABSTRAK

**Shinta Widya Ikrar, 2021.** “Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat”. *Skripsi*. Padang; Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Rendang daging yang ditemukan di daerah Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat belum adanya resep standar rendang daging. Hal ini disebabkan perbedaan dalam menggunakan bumbu dasar, teknik memasak dan takaran bahan dalam mengolah rendang daging. Kualitas rendang daging dilihat dari segi bentuk, warna aroma, tekstur dan rasa. Dimulai dari teknik persiapan dan proses pengolahan yang masih menggunakan perkiraan. Penelitian bertujuan untuk mendapatkan standar resep rendang daging yang paling disukai dan bisa di terima semua kalangan dengan pengolahan rendang daging yang terbaik.

Jenis penelitian digolongkan kedalam jenis penelitian campuran kualitatif dan kuantitatif (*Mixed Method*). Sumber data ada dua yaitu sumber data kualitatif yaitu di ambil dari 11 orang informan yang ahli membuat rendang daging dengan menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi. Sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 10 panelis ahli masyarakat mengetahui rendang daging dan 5 orang panelis terbatas yaitu dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi. Teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ( $Mx = \sum x / N$ ), uji keabsahan data kualitatif yaitu : perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun dan trigulasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep rendang daging meliputi bahan yang digunakan, alat, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas rendang daging. Dari hasil penelitian diperoleh 11 resep rendang daging dari 11 jorong yang ada di Nagari Lingkuang Aua. Resep rendang daging ditemukan 5 penggunaan bumbu dasar, alat dan teknik pengolahan berbeda, dilakukan uji organoleptik mendapatkan 3 resep tertinggi, kemudian mendapatkan 1 resep rendang daging terbaik sebagai perwakilan 11 jorong di Nagari Lingkuang Aua yang diuji cobakan kepada 5 panelis terbatas. Dari resep rendang daging inilah yang dijadikan standarisasi sehingga menghasilkan resep yang telah dikonversikan. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik kualitas rendang daging yang terbaik meliputi, bentuk daging rendang (persegi rapi), warna daging dalam (cukup coklat kehitaman), warna dedak rendang (cukup coklat kehitaman), aroma rendang daging (harum rendang daging), tekstur rendang daging (empuk) tekstur dedak rendang daging (cukup kering berminyak), rasa daging rendang (meresap dan gurih) dan rasa dedak rendang (gurih).

**Kata Kunci : Standarisasi Resep Rendang Daging, Kualitas**

## KATA PENGANTAR



Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Standarisasi Rendang Daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabuapten Pasaman Barat”**. Adapun tujuan penulisan Skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan Skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih tak terhingga kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra.Yasnidawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga.
3. Ibu Prof. Dr. Anni Faridah, M.Si selaku Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing penulis sampai proposal penelitian ini terselesaikan.
4. Ibu Dra Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M,Si selaku penguji yang bersedia meluangkan waktunya untuk menguji.
5. Teristimewa untuk anggota keluarga yang selalu mendo'akan dan mendukung, terutama untuk mama dan papa yang selalu memberikan dukungan motivasi dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis

6. Sahabat-Sahabat tercinta penulis yang telah memberi dukungan, semangat dan bantuan kepada penulis.
7. Teman-teman Angkatan Tata Boga 2016, semua pihak yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu terima kasih atas dorongan dan semangatnya kepada penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah di berikan kepada penulis. *Amin ya Rabbal 'alamin*. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan untuk itu penulis dengan senang hati menerima kritikan dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini.

Padang, Feb 2021

Shinta Widya Ikrar  
NIM.16075143

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Masalah .....	3
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Standarisasi Resep.....	7
B. Rendang Daging.....	9
C. Kualitas Rendang Daging.....	17
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
C. Definisi Operasional.....	22
D. Jenis Sumber Data.....	22



E. Instrumen Penelitian.....	24
F. Teknik Pengumpulan Data.....	25
G. Teknik Analisis Data.....	27
H. Uji Keabsahan Data Kualitatif .....	35

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penelitian .....	37
B. Pembahasan.....	78

#### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	82
B. Saran.....	83

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>84</b>
-----------------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep Rendang Daging.....	26
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif.....	27
3. Contoh Format Uji Jenjang Pada Kualitas Rendang Daging .....	28
4. Jumlah Penduduk .....	38
5. Resep Rendang Daging .....	42
6. Kualitas 5 Resep Rendang Daging Terpilih.....	56
7. Hasil Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Rendang Daging.....	59
8. Kualitas 3 Resep Rendang Daging Terpilih.....	60
9. Hasil Deskripsi Hasil Uji Oranoleptik 3 Resep Rendang Daging.....	59
10. Resep Rendang Daging Ibu Nurhayati.....	61
11. Resep Rendang Daging yang Telah Dikonversikan.....	63
12. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Daging.....	68
13. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Daging Dalam....	69
14. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Dedak.....	70
15. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma.....	71
16. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Daging.....	72
17. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Dedak .....	73
18. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Meresap Daging....	74
19. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Dedak.....	75

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>GAMBAR</b>	<b>Halaman</b>
1. Gambar Rendang Daging Dokumentasi Pribadi (2020) .....	9
2. Gambar Kualitas Rendang Daging 5 Resep .....	58
3. Gambar Kualitas Rendang Daging 3 Resep .....	60
4. Bahan Pembuatan Rendang Daging .....	64
5. Alat yang Digunakan Dalam Pengolahan Rendang Daging .....	65
6. Cara Membuat Rendang Daging .....	66

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1. Lampiran Paduan Observasi .....	89
2. Lampiran Format Angket Uji Organoleptik .....	90
3. Lampiran Dokumentasi Penelitian .....	92
4. Lampiran Dokumentasi Penelitian Kuantitatif .....	98
5. Lampiran Dokumentasi Penelitian Kualitatif .....	103
6. Lampiran Biodata Informan .....	105

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Provinsi Sumatera Barat merupakan suku Minangkabau yang kaya akan makanan tradisional yang terkenal kemancanegara. Makanan tradisional adalah makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun-temurun (Marwati, 2000:12). Dengan banyaknya makanan tradisional yang ada di Sumatera Barat dapat mengundang wisatawan untuk berkunjung menikmati kuliner makanan tradisional.

Makanan yang menjadikan ciri khas pada suatu daerah adalah makanan tradisional yang dihidangkan pada acara tertentu serta memiliki berbagai jenis makanan yang diolah dan disajikan seperti acara adat, pernikahan, aqiqah, syukuran menyambut bulan ramadhan, hari raya idul fitri, hari raya idul adha dan hari besar lainnya. Makanan tradisional yang sampai saat ini masih banyak dikenal masyarakat di Sumatera Barat adalah rendang. Rendang sudah terkenal dipenjuru dunia. Pada tanggal 7 April 2011 rendang dinobati sebagai makanan terlezat nomor 1 di dunia versi CNN. Rendang memiliki banyak variasi tergantung pada bahan utama dalam pembuatan rendang, diantaranya rendang daging, rendang unggas, rendang lokan, rendang belut, rendang pensi, rendang udang-udangan, rendang pakis, dan rendang telur (Hariadi dkk, 2012:22).

Rendang daging merupakan makanan tradisional *Minangkabau* yang berbahan utama daging dan santan yang diolah menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah. Rendang merupakan makanan yang harus ada dalam setiap acara tradisi dan adat di *Minangkabau* yang tidak boleh ditinggalkan sehingga

selama suku *Minangkabau* masih ada maka rendang akan tetap diolah dan dinikmati oleh masyarakat *Minangkabau* (Elida 2014). Rendang daging memiliki ciri khas yang berbeda pada setiap daerah di Sumatera Barat karena dipengaruhi setiap bentang alam dan letak geografis. Salah satu rendang daging yang berasal dari Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat.

Daerah Nagari Lingkuang Aua kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat ini terletak di propinsi Sumatera Barat di sebelah selatan, dari ibu kota Kabupaten dengan luas wilayah 223,45 ha, dimana disetiap daerah mempunyai perbedaan pengolahan makanan tradisional seperti rendang daging. Rendang di berbagai Nagari Lingkuang Aua menggunakan resep yang diciptakan berdasarkan kondisi geografis dan kekayaan alam setempat.

Berdasarkan wawancara yang telah penulis lakukan pada bulan September 2020 dengan ibu Nurhayati selaku *bundo kanduang* di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman di jorong Simpang Empat mengatakan “mengolah suatu makanan dan mengatur *samba* acara adat diolah oleh ibu – ibu yang pandai memasak. Ibu-ibu tersebut di himbau datang kerumah jika ada acara adat seperti acara perhelatan untuk mengatur menu *samba* dan membuat suatu olahan makanan seperti *randang daging*”. Pengolahan rendang daging pada acara perhelatan memiliki kualitas hasil yang berbeda karena berbeda orang yang mengolahnya.

Wawancara selanjutnya informasi diperoleh dari ibu Nauli mengatakan “pengolahan rendang pada acara perhelatan di Nagari Lingkuang Aua

Kecamatan Pasaman bahwa bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang adalah daging, santan, cabe merah giling, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, daun jeruk, daun kunyit, serai, jahe, jeruk nipis dan rempah-rempah". Kualitas Rendang daging yang ditemukan pada Nagari Lingkuang Aua kecamatan Pasaman Kabuapten Pasaman Barat masih beragam. Hal ini disebabkan belum adanya resep standar rendang daging di daerah ini. Proses pengolahan rendang daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman masih menggunakan perkiraan seperti sendok sebagai menakar bahan, menggunakan ruas jari atau genggam tangan.

Rendang daging yang penulis temukan di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat beragam dimulai dari teknik persiapan dan proses pengolahan yang tidak sama. Pengolahan rendang yang peneliti temukan dari beberapa jorong yang tersebar dari Nagari Lingkuang Aua kecamatan Pasaman dari segi bahan yang digunakan dan cara pengolahan. Salah satu dari segi bahan yang digunakan yaitu rempah-rempah, memakai kelapa gongseng (*ambu-ambu*) dan daun-daun yang diris tipis-tipis. Pada setiap daerah yang membuatnya tidak semua yang memakai rempah untuk proses pengolahan rendang daging dan menggunakan daun-daunann yang diirisi tipis-tipis. Segi pengolahan ada yang ditumis terlebih dahulu dan ada yang langsung diolah tanpa penumisan. Beberapa resep yang ditemukan terlihat memiliki perbedaan masing-masing dalam penggunaan bumbu dan teknik pengolahan tentunya berpengaruh terhadap kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa pada



rendang daging. Hal ini menyebabkan hasil yang berbeda-beda setiap pengolahan.

Bertitik tolak pembuatan rendang daging, penulis tertarik untuk mengkonversikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan gram, cara pengolahan yang tertata dan alat yang digunakan dengan tujuan untuk mendapatkan resep yang standar terbaik sehingga berguna untuk pelestarian, menyeragamkan, paling disukai dan mempertahankan kualitas asli dari rendang daging sehingga rendang daging Pasaman Barat dapat dikenalkan pada masyarakat nusantara dan generasi muda selanjutnya. Hal ini penting karena belum adanya standar resep pengolahan rendang daging Pasaman serta resep di daerah ini belum terdokumentasi sehingga perlu dilestarikan, dan bisa berdampak bagi masyarakat dan generasi muda. Kondisi masyarakat dan generasi muda saat ini banyak yang kurang berminat dan tidak pandai mengolah rendang daging, sehingga mereka tidak mengetahui cara mengolah rendang daging yang berkualitas.

Berdasarkan permasalahan di atas, maka dapat dilihat bahwa pengolahan rendang daging khas Pasaman Barat belum ada resep yang standar dan juga belum ada literturnya. Dengan adanya ukuran yang standar dari bahan yang digunakan cara membuat alat yang digunakan dan kualitas, maka bisa mendapatkan hasil dan kualitas rendang yang paling enak. Dengan adanya standarisasi maka dapat mempermudah proses pengolahan rendang daging bagi masyarakat dan generasi muda selanjutnya sebab rendang daging memiliki cita rasa dan keunikan setiap daerah. Rendang daging yang akan penulis

standarisasi dalam penelitian ini adalah rendang daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat. Berdasarkan permasalahan di atas penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Sesuai dengan latar belakang masalah yang diuraikan di atas maka penulis memfokuskan penelitian ini pada Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian di atas maka penulis merumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses menstandarisasi rendang daging khas daerah Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat meliputi bahan, bumbu, alat dan cara pengolahannya ?
2. Bagaimana kualitas rendang daging khas daerah Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat. meliputi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa).

## **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini untuk menentukan standarisasi resep rendang daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat. Namun secara spesifik tujuan penelitian ini yaitu :

1. Proses menstandarkan resep rendang daging di Nagari Lingkuang Aua kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat meliputi bahan, bumbu, alat dan cara pengolahan.
2. Menstandarkan kualitas rendang daging meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian yang berjudul standarisasi resep rendang daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat. Namun secara spesifik tujuan penelitian ini yaitu :

1. Manfaat bagi jurusan
  - a. Memberikan informasi dan wawasan pada jurusan IKK pengalaman mengenai rendang daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat.
2. Manfaat bagi masyarakat
  - a. Memberikan informasi pada masyarakat di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman barat.
3. Manfaat bagi penulis
  - a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mengenai rendang di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat.
  - b. Sebagai Syarat bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

4. Manfaat bagi peneliti selanjutnya

- a. Sebagai literatur bagi peneliti selanjutnya yang terkait dalam bidang makanan tradisional atau masakan daerah seperti dinas perindustrian dan perdagangan.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Standarisasi Resep**

##### **1. Pengertian Standarisasi**

Standarisasi adalah suatu proses penentuan dari suatu ukuran yang memproduksi sesuatu. Standar yang berarti satuan ukuran yang dipergunakan sebagai dasar pembandingan kuantita, kualita, nilai, hasil karya yang ada. Menurut Alfes Peni 2013 “Standarisasi merupakan penentuan ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu, sedangkan pembuatan banyaknya macam ukuran barang yang akan diproduksi, sedangkan menurut W.J.S Poerwadarminta (2003:145) “Standarisasi adalah penyesuaian bentuk, ukuran, dan kualitas dengan pedoman standar yang telah ditetapkan”.

Berdasarkan dengan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa standarisasi adalah penetapan ukuran dalam memproduksi sesuatu dengan adanya pembuatan standar yang telah dipatokkan agar melihat kualitas dari barang tersebut.

##### **2. Pengertian Resep**

Resep merupakan takaran yang digunakan untuk membuat masakan dengan adanya bahan, bumbu serta cara membuatnya yang telah teruji keakuratan takaran. Menurut Marwati (2000:35) “Resep adalah seperangkat intruksi yang memuat nama masakan, bahan bumbu, cara membuat serta cara menghidangkan suatu masakan. Sejalan dengan itu menurut Seodarinah (2000:35) “Resep merupakan keterangan dari nama,

bahan, bumbu, serta cara membuat, dan cara menghidang suatu jenis masakan. Menurut Siti Hamidah (2018:2) “Resep memberi petunjuk secara seksama dan tepat mengenai berbagai hal meliputi: komposisi, proporsi bahan, cara memperlakukan bahan, teknik-teknik olahan yang digunakan, dan prosedur kerja suatu hidangan”. Tujuannya agar semua kalangan membuat makanan yang berkualitas baik dan sama seperti resep.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa resep adalah suatu panduan atau pedoman yang menjelaskan keterangan mengenai bahan yang digunakan, jumlah pemakaian bahan serta cara pengolahan dengan terstruktur. Maka adanya suatu resep standar dapat menghasilkan makanan yang berkualitas baik dari segi bentuk, tekstur, aroma, warna dan rasa pada olahan makanan.

### **3. Syarat-Syarat Suatu Resep**

Resep adalah panduan atau tatacara yang digunakan untuk membuat masakan dengan benar dan memperoleh hasil yang memuaskan.

Menurut Helva (2015:7)

Syarat-syarat yang harus dicantumkan dalam sebuah resep sebagai berikut: (a) nama masakan harus ditulis terlebih dahulu, (b) penulisan bahan pokok yang penting harus ditulis terlebih dahulu, (c) tentukan jumlah hasil dari resep, (d) ukuran yang dipakai harus menggunakan ukuran umum, (e) uraian cara memasak harus singkat dan jelas.

Berdasarkan pendapat diatas resep adalah panduan yang digunakan untuk memperoleh masakan dengan menghasilkan makanan yang berkualitas. Hal ini juga mempermudah orang untuk mengolah suatu masakan.

## B. Rendang Daging

### 1. Pengertian Rendang Daging

Rendang merupakan makanan khas *Minangkabau* Sumatera Barat dan salah satu makanan tradisional yang sangat terkenal dipenjuru nusantara. Umumnya rendang ini berbahan daging sapi atau daging kerbau. Menurut Murdijati, dkk, (2019:38) Rendang yang sering dikenal orang Indonesia bahkan luar negeri adalah rendang daging



Gambar 1. Rendang Daging  
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2020)

Menurut Hariadi (2012:19): “*Randang* yang diambil dari kata *merandang*, yakni suatu proses pengolahan lauk berbahan dasar santan yang dimasak sampai kandungan airnya berkurang, sampai cairan santan mengering. Campuran santan dan bumbu yang telah kering menghasilkan warna coklat kehitaman. Akan tetapi di beberapa daerah di Sumatera Barat, olahan rendang tidak selalu bewarna coklat kehitaman”. Sejalan dengan Mandaradhitya (2016) rendang dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu:



Pertama rendang kering menurut tradisi *Minangkabau* , rendang original yaitu rendang yang merupakan jenis kering. Pembuatan rendang yang melalui proses slow cooking menjadikan rendang tersebut kering. Proses memasak memakan waktu berjam-jam menjadikan santan tersebut berminyak dan menyatu dengan bumbu lain sampai menjadi kering dan bumbunya meresap. Kedua rendang basah jenis rendang yang umum dijumpai. Rendang basah waktu pemasakkan cenderung sebentar, sehingga minyak yang muncul dari santan yang telah dimasak masih terlihat.

## **2. Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Rendang**

Proses pertama melakukan pengolahan rendang pertama adalah mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan. Bahan-bahan yang digunakan pembuatan rendang adalah :

### **a. Bahan Utama**

#### **1) Daging Sapi**

Daging sapi adalah salah satu bahan utama untuk pembuatan rendang. Menurut Anni Faridah dkk (2012:189) “Daging sapi adalah bagian hewan yang disemblih yang dapat dimakan dan berasal dari otot rangka yang terdapat dilidah, diafragma, jantung dan oesophagus dengan atau tidak mengandung lemak”. Bagian daging sapi yang cocok untuk membuat rendang adalah daging has yang padat tidak berlemak.

#### **2) Santan**

Santan merupakan buah kelapa yang diparut isinya, diperas dengan air hangat dan disaring sehingga mendapatkan air pati dari santan. Santan yang sering dijumpai berupa santan kiloan, santan

kemasan dan santan diperas sendiri. Dalam proses membuat rendang lebih baik menggunakan santan yang diperas sendiri, karena mendapatkan cairan pati santan yang baik. Menurut Hariadi dkk, (2012:32) “Kelapa yang digunakan untuk membuat *randang* adalah kelapa yang sudah tua (masak). Pemilihan kelapa untuk *randang* sangat dipentingkan, sebab kesalahan memilih kelapa menyebabkan *randang* tidak berminyak”.

#### **b. Bumbu-bumbu**

##### **1) Cabai giling merah**

Cabai termasuk tanaman perdu dari family terong-terongan (*solanaceae*) dengan nama ilmiah *capsicum sp.* Hampir setiap masakan di Indonesia memanfaatkan cabai (*Capsicum annum L*) sebagai penyedap rasa pedasnya. Dengan rasa pedas, makanan akan terasa lebih pas dan sedap Saparinto dkk (2015:31). Cabai yang digunakan untuk rendang adalah cabai merah yang digiling halus.

##### **2) Bawang Merah**

Bawang merah menurut Saparinto dkk (2015:163) “Bawang merah sebagai bumbu dapur dan bahan obat. Hampir semua masakan tradisional Indonesia menggunakan bahan bumbu dapur bawang merah, baik yang dihaluskan dan dicampurkan dalam masakan,”Bawang merah sebagai penyedap rasa dalam proses pembuatan rendang daging.

##### **3) Bawang Putih**

Bawang putih adalah umbian dimanfaatkan untuk bumbu dapur masakan. Menurut Prihastuti (2008:75) bumbu yang digunakan dalam masakan sebagai penambah rasa dan aroma. Dalam membuat rendang bawang putih tidak sebanyak penggunaan bawang merah. Bawang putih yang digunakan dalam masakan adalah bawang putih segar yang digiling halus. kegunaannya dalam proses membuat rendang adalah sebagai rasa dan aroma pada masakan.

#### 4) Daun Kunyit

Daun kunyit Menurut Ahmad Said (2007) adalah daun yang tersusun dari pelapah daun, ganggang daun dan helai daun. Daun kunyit berfungsi pemberi rasa gurih untuk masakan. Fungsi dari daun kunyit menurut Anni Faridah (2012) adalah untuk mengurangi bau amis pada makanan daging atau ikan.

#### 5) Daun Salam

Daun salam biasa digunakan dalam proses pembuatan rendang agar menciptakan harum pada rendang. Daun salam yang digunakan adalah berwarna hijau, segar dan dicampurkan pada bumbu lainnya.

#### 6) Daun Jeruk

Daun jeruk adalah sebagai bahan tambahan dan memperkuat aroma pada masakan. Menurut Wynda (2019:61) “daun jeruk bahan tambahan penyedap alami yang memiliki aroma yang sangat enak dan menambah rasa kuat, meskipun bentuk daunnya tidak terlalu

besar namun aroma yang dihasilkan kuat dan menyegarkan”. Daun jeruk yang digunakan dalam membuat rendang adalah daun jeruk purut yang segar.

#### 7) Jahe

Jahe menurut Hesti (2017:7) Tanaman rimpang biasa disebut sebagai rempah-rempah dan obat. Jahe merupakan bumbu dapur pemberi aroma pada suatu masakan terutama proses pembuatan rendang daging.

#### 8) Lengkuas

Menurut Anni Faridah, dkk (2012:178) lengkuas atau laos pada masakan berfungsi memberi aroma segar, harum, dan segar pada masakan”. Lengkuas yang digunakan untuk pembuatan rendang adalah lengkuas giling. Lengkuas berfungsi agar beraroma harum pada rendang daging.

#### 9) Batang serai

Batang serai menurut Cahyo Saparinto dkk (2015:139) “*Cymbopogon citratus* ini biasa digunakan untuk mengahrumkan dan sebagai penyedap rasa pada suatu olahan makanan. Dalam pembuatan masakkan serai sebagai pemberi aroma dalam pengolahan rendang daging.

#### 10) Garam

Menurut budi Sutomo (2012:80) “Garam berfungsi sebagai pemberi cita rasa gurih.”. Garam adalah bahan dapur yang wajib

digunakan setiap masakan dan garam merupakan bahan pengawet alami dalam masakan terutama untuk rendang.

**c. Rempah-rempah**

1) Kayu Manis

Menurut cahyono (2015:183) “Kayu manis yaitu mempunyai akar tunggang dan bewarna coklat. Kulit tanaman kayu manis yang dikeringkan terlebih dahulu. Kayu manis digunakan sebagai masakan untuk rendang penambah rasa manis dan gurih suatu masakan rendang daging.

2) Ketumbar

Ketumbar memiliki manfaat sebagai bumbu dan rempah pada masakan tradisional Indonesia kerap menggunakan bumbu berupa biji berbentuk butiran beraroma harum. Dengan tambahan bumbu tersebut, aroma masakan rendang daging akan menjadi nyata.

3) Pala

Pala yang digunakan dalam pengolahan rendang adalah biji pala yang tua dan jika dikupas memiliki isi yang padat dan berfungsi penambah aroma harum pada rendang daging.

4) Bunga Lawang

Bunga lawang atau yang disebut dengan pekak dijadikan rempah dalam suatu masakan. Bunga lawang berfungsi sebagai penyedap rasa untuk makanan seperti rendang daging.

#### 5) Jintan

Jintan menurut cahyono (2015:107) “Tumbuhan menjalar yang bijinya dapat digunakan untuk rempah-rempah dan obat-obatan. Biji tanaman sering digunakan sebagai bumbu dapur. Jintan memberikan sensasi hangat dan harum pada suatu masakan yakni rendang daging.

### **3. Peralatan yang Digunakan Dalam Proses Pengolahan Rendang Daging**

#### **a. Alat persiapan**

##### 1) Pisau

Pisau adalah alat pemotong bahan makanan yang dipakai untuk dapur dan untuk sehari-hari. Menurut Elida (2012:56) “alat pemotong sederhana yang sering ditemukan dan digunakan dalam kehidupan sehari-hari”. Pisau berfungsi untuk memotong daging dalam pengolahan rendang daging.

##### 2) Timbangan

Timbangan adalah alat ukur untuk mengukur jumlah dan berat bahan yang akan digunakan. Timbangan ini terbagi dua yaitu timbangan digital dan timbangan duduk. Timbangan yang digunakan untuk proses pembuatan rendang disarankan memakai timbangan digital karena timbangan digital mempunyai keakuratan dalam menimbang bahan.

### 3) Piring

Piring adalah wadah untuk meletakkan bahan yang akan digunakan dalam proses memasak bertujuan untuk mempermudah dalam proses pembuatan rendang daging.

### 4) Lap kerja

Lap kerja adalah kain persegi empat yang berfungsi untuk mengelap atau mengeringkan peralatan yang terkena cairan dan membersihkan sisa-sisa peralatan yang kotor.

### 5) Sendok makan

Sendok makan adalah yang terbuat dari bahan stainless steel dan berfungsi sebagai mengambil bahan sesuai kebutuhan yang akan dipergunakan.

### 6) Parutan Kelapa

Parutan kelapa adalah memarut isi kelapa dalam proses membuat santan. Dimasyarakat *Minang* disebut dengan *pangua karambia*. Peralatan ini sudah lama digunakan pada zaman dahulu, salah satunya membuat santan menggunakan parutan dalam proses pembuatan rendang. Kelapa sendiri diparut menggunakan *pangua karambia* setelah kelapanya diparut, disiram dengan air hangat kemudian kelapa diperas dan di ambil sari pati kelapa.

### 7) Talenan

Talenan Menurut Anni Faridah (2019:78) “Talenan digunakan untuk tempat mengiris, mencincang, memotong terbuat dari berbagai



bahan seperti kayu, fiber dan plastic”. Fungsi talenan dalam pengolahan rendang untuk alas memotong daging.

#### 8) Batu giling

Batu giling adalah alat tradisional yang digunakan untuk menggiling, melumat, mengulek dan mencampurkan bahan-bahan tertentu seperti bumbu dan remah-rempah. Pada pembuatan rendang batu giling berfungsi untuk menghaluskan bumbu dan rempah yang akan digunakan.

### **b. Alat pengolahan**

#### 1) Wajan

Wajan yang digunakan dalam pembuatan rendang daging adalah wajan yang terbuat dari aluminium. Menurut Suwarti, dkk (1997:9) “Wajan yang baik adalah apabila masakan yang dimasak tidak melekat pada permukaan wajan, misalnya wajan yang terbuat dari aluminium yang tebal dan besi”. Wajan berfungsi untuk wadah dalam proses pemasakan rendang daging. Bentuk wajan yang digunakan adalah bulat dibawah cekung dan memiliki dua telinga dipinggirnya.

#### 2) Sutil/Sendok pengaduk

Sutil adalah sendok pengaduk yang berguna untuk mengaduk bumbu-bumbu dalam pengolahan rendang daging.

#### 3) Tungku

Tungku adalah alat proses pembakaran atau pemanasan yang digunakan bersama kayu bakar atau serabut kelapa. Proses ini

menggunakan tungku karena menciptakan rasa yang khas dari rendang daging yang enak.

### **C. Kualitas Rendang Daging**

Makanan yang memiliki kualitas baik dilihat dari yaitu pengaruh rangsangan yang dapat di rasakan oleh indra perasa di dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra pencium, indra pengecap. Kualitas Rendang daging dapat dilihat dari segi bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur. Berdasarkan penilaian ini dapat dijelaskan sebagai berikut :

#### **1. Bentuk**

Bentuk adalah tampilan keseluruhan dari makanan. Bentuk sering disebut dengan tampilan atau penampilan maka perlu penampilan dalam makanan karena merupakan kriteria bentuk penampilan. Hariadi, dkk (2012:8)” Satu kg biasanya dipotong 40 bingkah, namun tidak semua Nagari di Minangkabau memakai istilah ini pada sebagian nagari disebut rendang daging”.

Berdasarkan maksud kutipan diatas adalah dapat disimpulkan suatu tampilan pada makanan yang menciptakan berbagai bentuk sesuai selera kreativitas orang yang membuat. Rendang daging biasa dipotong petak terkadang tidak beraturan.

#### **2. Warna**

Kombinasi warna dari makanan sangat membantu dalam meningkatkan selera makan konsumen. Warna dari bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau

warnanya tidak serasi. Kualitas warna dari rendang yang diharapkan adalah berwarna coklat kehitaman karena proses lamanya pemasakan rendang (Murdijati, 2019:39).

Berdasarkan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa warna berpengaruh terhadap kepekaan pada konsumen. Warna rendang yang dihasilkan adalah alami karena warna rendang dilakukan secara proses pemasakkan ditungku dan menciptakan warna hitam kecoklatan jika terus di panaskan berulang kali.

### 3. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen terhadap suatu makanan. Semua jenis rendang memiliki aroma dan cita rasa khas yang dihasilkan dari berbagai jenis bahan baku, bumbu dan rempah yang digunakan. Aroma dan rasa yang dihasilkan dari rendang sangat tergantung pada pemakaian daging, santan dan rempah yang digunakan (Mandrahitya:2016).

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwasannya aroma adalah bau-bau citakhas rasa yang dihasilkan dari bahan baku bumbu dan rempah dan digunakan untuk dalam masak. Kualitas aroma yang diinginkan pada rendang daging adalah harum. Aroma dari rendang bahwa ada pengaruh dari bahan dan cara teknik pengolahannya.

### 4. Tekstur

Tekstur adalah penilaian konsumen yang mempengaruhi suatu struktur makanan Menurut tuti (2013:195) “Tekstur makanan adalah

berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di dalam mulut lembut, kenyal, atau liat, kasar, kental, dan halus”. Tekstur yang diinginkan pada rendang daging adalah daging yang empuk dedak rendang yang halus.

## 5. Rasa

Rasa merupakan berperan penting dalam suatu masakan, jika tidak ada rasa masakan tidak enak dan nikmat. Menurut Wisnu (2012:102) “Rasa merupakan gabungan dari semua perasaan yang terdapat dalam mulut, termasuk *Mounth-feel*. Suatu pangan mempunyai asin, manis, asam atau pahit dengan aroma yang khas”.

Berdasarkan pendapat diatas dijelaskan bahwa rasa merupakan sangat dominan dengan cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanana. Setiap makanan memiliki masing-masing cita rasa yang khas. Kualitas rasa yang diinginkan dari rendang daging adalah gurih yang berasal dari bumbu dan rempah yang digunakan dalam pengolahan rendang daging.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, uji organoleptik dan pembahasan yang telah disajikan dapat diambil kesimpulan bahwa :

##### **1. Standarisasi Resep Rendang Daging**

Standarisasi resep merupakan suatu acuan menjelaskan mengenai bahan utama, bumbu yang telah menggunakan takaran atau ukuran yang sudah dikonversikan, alat yang digunakan, teknik pengolahan dan kualitas yang sesuai dengan harapan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman barat peneliti mengambil resep rendang daging dari resep ibu Nurhayati dari jorong Simpang Empat untuk dijadikan resep standar. Resep rendang daging ibu Nurhayati memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai mengolah rendang daging. Rendang daging ibu Nurhayati lebih disukai oleh masyarakat nagari Lingkuang Aua karena menciptakan rasa rendang daging dari nagari Lingkuang Aua tersebut.

##### **2. Kualitas Rendang Daging**

###### **a. Bentuk**

Bentuk dari potongan daging rendang setelah di masak adalah cukup persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan ukuran

5 x 4.5 x 2.5 cm yang kemudian mengalami penyusutan dan perubahan bentuk daging karena proses pengolahan rendang terlalu lama

b. Warna Dedak Rendang

Warna dedak rendang daging yang dihasilkan adalah berwarna cukup coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan dan tambahan bumbu rempah dengan waktu pemasakan yang lama. Proses pemasakan yang lama menggunakan api yang kecil atau disebut dengan menganyai yang membuat warna dedak rendang daging berwarna coklat kehitaman.

c. Warna Daging Rendang

Warna daging rendang yang dihasilkan adalah berwarna cukup coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan dengan waktu yang cukup lama. Proses pemasakan yang lama menggunakan api yang kecil atau disebut dengan mesangai yang membuat daging dalam menjadi coklat kehitaman.

d. Aroma

Aroma yang dihasilkan oleh rendang daging adalah harum santan, bumbu dan rempah-rempah. Proses pemasakan santan, bumbu dan rempah-rempah dalam waktu yang lama menghasilkan aroma harum rendang yang khas dengan bumbu dan rempah-rempahnya.

e. Tekstur Daging Rendang

Tekstur daging rendang yang dihasilkan adalah cukup empuk, proses pemasakan daging rendang dengan cukup waktu yang lama dengan

santan bumbu dan rempah-rempah. Campuran santan dan bumbu dimasak waktu yang cukup lama akan menghasilkan daging rendang yang empuk dengan api kecil.

f. Tekstur Dedak Rendang

Tekstur dedak rendang yang dihasilkan adalah cukup kering berminyak. Campuran santan dan bumbu dimasak waktu yang cukup lama akan menghasilkan cukup dedak yang kering dan mengeluarkan minyak sehingga membuat rendang cukup kering dan berminyak.

g. Rasa Meresap Daging Rendang

Rasa meresap daging rendang yang dihasilkan adalah meresap sampai kedalam daging. Pada rendang daging dihasilkan dari campuran bahan, bumbu dan rempah-rempah, sehingga menghasilkan daging yang meresap kedalam daging rendang.

h. Rasa Dedak Rendang

Rasa dedak rendang yang dihasilkan adalah gurih pada rendang daging yang dihasilkan dari santan, bumbu dan rempah, sehingga menghasilkan perpaduan rasa manis, pedas dan asin yang pas. Perpaduan rasa manis, pedas dan asin menghasilkan rasa yang gurih pada dedak rendang daging.

**B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep rendang daging di nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat, maka peneliti akan mengemukakan beberapa saran yang bisa



bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun saran yang diberikan sebagai berikut :

1. Menimbang bahan sangat berpengaruh dalam mengolah rendang, karena jika tidak sesuai menakar dengan benar akan berpengaruh besar pada kualitas yang dihasilkan pada rendang daging.
2. Penggunaan api sangat diperhatikan sekali, jika menggunakan api besar berkelanjutan terus menerus bisa membuat daging rendang tidak empuk, maka di awal menggunakan api besar , jika sudah menjadi kalio gunakan api kecil, lalu disaat menghitamkan rendang cukup menggunakan api sangai disebut dengan (bara api).
3. Dalam meniup api rendang harus tau cara meniupnya karena jika terlalu kencang meniup apinya, abu tersebut berterbang, jadi harus memperhatikan meniup apinya.
4. Perlunya generasi muda dan msyarakat dalam menjaga pelestarian rendang daging sehingga dibudidayakan terhadap makanan tradaisional Minangkabau ini tetap terjaga secara turun-temurun.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfes, Peni. 2013. *Pengertian Standarisasi*.<http://kampoengkeriting.blogspot.com> diakses 13 Juli 2020.
- Ahmad,Said. 2007. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Bekasi: Ganeca Exact
- Ari, Fadiah. 2011. *Mengolah Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Anonim. 2013. *Modul Pengujian Organoleptik* (<http://modul-pengujian-organoleptik.com>)
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Priswisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Bungin, Burhan. 2011. *Metodologi Penelitian kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Cahayadi, Wisnu. 2007. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Emzir. 2010. *Metode Penelitian Kulitatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP.
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Faridah, Anni dkk. 2019.*Buku Roti*. Malang: CV IRDH.
- Hasan, Alwi dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Hariadi, dkk. 2012. *Randang Minangkabau Warisan Leluhur Yang Mendunia*. Padang: Padang Press
- Marwanti.2000.*Pengetahuan Masakan Indonesia*.Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Prihastuti. 2008. *Restoran jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembina Sekolah Menengah Kejuruan.
- Profil. 2020. Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabuapten Pasaman Barat