

**STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI NAGARI KOTO
GADANG GUGUK KECAMATAN GUNUNG TALANG KABUPATEN
SOLOK**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelara Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



OLEH:

YENTI YULIA FITRI

15075064

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

2019

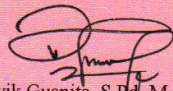
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI NAGARI KOTO
GADANG GUGUK KECAMATAN GUNUNG TALANG KABUPATEN
SOLOK**

Nama : Yenti Yulia Fitri
NIM/ TM : 15075064/2015
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2019

Disetujui oleh:
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801200501 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 196103 14198603 2015

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Yenti Yulia Fitri
NIM : 15075064

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Judul:

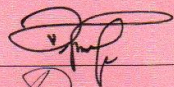
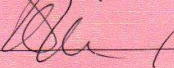
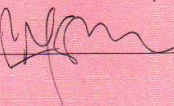
**Standarisasi Resep Rendang Daging Di Nagari Koto Gadang Guguk
Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok**

Padang, November 2019

Tim Penguji:

1. Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
2. Anggota : Dra. WimalisSyarif, M.Pd
3. Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

TandaTangan

1. 
2. 
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 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yenti Yulia Fitri
NIM : 15075064
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Rendang Daging Di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok.**

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, November 2019

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,



Yenti Yulia Fitri
NIM.15075064

ABSTRAK

Yenti Yulia Fitri, 2019. “Standarisasi Resep Rendang Daging Di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok”. *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi kualitas rendang daging yang beragam di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok. Hal ini disebabkan karena belum adanya standar resep rendang daging. Tujuannya adalah menstandarkan ukuran bahan, cara membuat dan menganalisis kualitas rendang daging. Metode yang digunakan adalah metode campuran (*Mixed Methode*). Penelitian ini dilakukan di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok pada bulan Oktober 2019. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yaitu diambil dari orang yang pandai membuat rendang daging, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif 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 ($Mx = \sum x / N$). Keabsahan data uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep rendang daging meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, kualitas rendang daging. Dari resep rendang daging inilah yang dijadikan standar resep rendang daging yang telah dikonversikan. Standarisasi resep rendang daging dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas rendang daging yang baik meliputi: bentuk (persegi rapi), warna (hitam kecoklatan), warna (harum), tekstur (empuk), dan rasa (gurih).

Kata Kunci: Standar resep rendang daging, kualitas

KATA PENGANTAR

AlhamdulillahirabbilAlamin, Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul **“Standarisasi Resep Rendang Daging Di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam menyusun skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak, untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku penasehat akademik.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd dan Ibu Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku dosen penguji.

6. Bapak dan ibu dosen beserta staf tata usaha dan teknisi jurusan ilmu kesejahteraan keluarga fakultas pariwisata dan perhotelan.
7. Orang tua, keluarga dan seluruh saudara yang tak hentinya memberikan do'a, motivasi, dukungan moril dan materil.
8. Sahabat-sahabat seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.
9. Semua pihak yang turut berpartisipasi, yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan penulisan kedepannya. Akhirnya penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Oktober 2019

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standari Resep	7
1. Pengertian standarisasi	7
2. Pengertian resep.....	7
B. Rendang.....	8
1. Pengertian rendang daging	8
2. Bahan rendang daging	10
3. Alat pembuatan rendang daging	17
C. Kualitas Rendang Yang Ingin Di Capai	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	24
B. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	25
C. Definisi Operasional	25
D. Instrumen Penelitian	25
E. Jenis Dan Sumber Data.....	28
F. Teknik Dan Alat Pengumpulan Data.....	30
G. Teknik Analisa Data	33
H. Keabsahan Data	36

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Umum.....	39
B. Temuan Khusus Penelitian Kualitatif	41
C. Temuan Khusus Penelitian Kuantitatif	50
D. Pembahasan.....	60

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	63
B. Saran	65

DAFTAR PUSTAKA.....	66
----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kisi-kisi instrumen penelitian	27
Tabel 2. Teknik pengumpulan data kualitatif	32
Tabel 3. Contoh pilihan jawaban uji jenjang	33
Tabel 4. Deskripsi hasil uji organoleptik 5 resep rendang daging	51
Tabel 5. Deskripsi hasil uji organoleptik 3 resep rendang daging	52
Tabel 6. Bahan membuat rendang daging yang telah dikonversikan	55
Tabel 7. Langkah membuat rendang daging	55
Tabel 8. Hasil deskripsi uji organoleptik kualitas bentuk pada rendang daging	57
Tabel 9. Hasil deskripsi uji organoleptik kualitas warna pada rendang daging	58
Tabel 10. Hasil deskripsi uji organoleptik kualitas aroma pada rendang daging	58
Tabel 11. Hasil deskripsi uji organoleptik kualitas tekstur pada rendang daging	59
Tabel 12. Hasil deskripsi uji organoleptik kualitas rasa pada rendang daging	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Rendang daging.....	9
Gambar 2. Teknik analisis data.....	35
Gambar 3. Kualitas 5 resep rendang daging	49
Gambar 4. Bahan rendang daging.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Panduan Observasi	68
2. Panduan Wawancara	69
3. Format Angket Uji Organoleptik	71
4. Dokumentasi Wawancara.....	74
5. Dokumentasi Penelitian	76
6. Dokumentasi Uji Organoleptik	84
7. Data Masyarakat Uji Organoleptik	85
8. Hasil Wawancara Masyarakat.....	87
9. Data Data Mentah Uji Organoleptik Dari 5 Resep	97
10. Data Data Mentah Uji Organoleptik Dari 3 Resep	100
11. Surat Tugas Pembimbing	103
12. Surat Tugas Seminar	104
13. Surat Izin Penelitian Jurusan	105
14. Surat Penelitian Fakultas	106
15. Surat Berakhir Penelitian	107

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Minangkabau adalah salah satu daerah yang kaya dengan rangkaian acara tradisi (Elida, 2014: 64). Budaya dan adat istiadat yang khas dimiliki oleh suatu daerah merupakan jati diri bagi daerah tersebut. Kekayaan yang dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya. Pelaksanaan Budaya tidak lengkap tanpa adanya suatu makanan. Makanan yang dihidangkan merupakan simbol dan sarana penunjang yang menentukan berjalannya suatu acara.

Faktor pendukung terkenalnya suatu daerah salah satunya adalah adanya makanan tradisional, dimana makanan tersebut biasanya memiliki ciri khas atau spesifik di daerah tersebut. Sumatera Barat terkenal dengan masakannya yang kaya akan bumbu dan rempah dengan memiliki masakan khas, masakan ini telah terkenal hingga kancah Internasional. Salah satu masakan tradisional yang terkenal adalah rendang daging. Menurut Wynda (2019: 33) “Pada tanggal 7 april 2011 rendang daging dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 di dunia versi CNN”. Rasa rendang daging yang gurih sangat mudah diterima oleh semua lidah dan kini rendang daging tidak hanya bisa ditemukan di Indonesia saja namun di beberapa belahan dunia juga sudah ditemukan.

Bagi masyarakat Minang, rendang daging sudah menjadi salah satu bagian dari kehidupan kuliner mereka sejak zaman nenek moyang. Rendang daging sendiri berasal dari kata “merandang” yaitu memasak dengan memanaskan santan berbumbu dengan daging sebagai bahan utama dengan dipanaskan dan

diaduk tanpa henti (Murdijati, dkk, 2019: 38). Besar dan kecilnya api merupakan salah satu penentu hasil akhir dari sebuah rendang daging, karena ada ketentuannya dimana api harus besar dan kapan harus kecil. Proses memasaknya memakan waktu yang cukup lama sampai masakan menjadi benar – benar kering dan menghitam. Rendang daging memiliki keunikan yaitu bisa tahan lama diudara terbuka dalam beberapa minggu tanpa menggunakan pengawet buatan.

Proses merandang atau menyangrai santan dengan waktu lama dan bahan rempah-rempah yang digunakan merupakan rahasia pengawet alami dari makanan ini. Menurut Wynda (2019: 15) menyatakan “Rendang daging menjadi menu utama yang dibawa oleh orang-orang zaman dahulu dalam perjalanan jauh seperti pergi haji atau berpergian jauh yang memerlukan waktu berminggu-minggu, karena makanan ini bisa tahan lama dan rasanya yang juga lezat” di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok rendang daging biasanya disajikan dalam berbagai upacara adat seperti upacara perkawinan (baralek), upacara turun mandi, Aqikah, man Do’a, bahkan sampai acara kematian ataupun acara-acara besar adat karena rendang daging merupakan “Kapalo samba” yang berarti sebuah raja dari berbagai macam hidangan yang masih ada.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok pada tanggal 10 Agustus 2019 resep yang ditemukan untuk membuat rendang daging sangat beragam dan banyak, setiap orang memiliki resep masing-masing dan untuk itulah

dicari resep yang standar untuk bisa diteruskan ke generasi berikutnya agar mudah difahami. Membuat rendang daging sangatlah sederhana dengan menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan dipasaran, hanya saja membutuhkan waktu yang sangat lama dalam membuat rendang daging, hasil rendang daging yang penulis temukan saat observasi awal, kualitas rendang daging yang ditemukan berbeda-beda, hal itu terjadi karena tidak ada takaran yang pas dan sama dalam membuat rendang daging karena mereka menggunakan penakaran resep yang belum standar, seperti membuat santan dengan penghitungan kelapa, penggunaan bumbu yang dikasih berdasarkan insting, dan mencicipi rasa terlebih dahulu, apabila rasa yang diperoleh belum sesuai maka pengolah akan menambahkan bahan kembali sehingga rasa yang diperoleh maksimal.

Resep yang disampaikan masyarakat dari mulut ke mulut dan secara turun temurun, hal ini sangat dikhawatirkan akan terjadinya perbedaan informasi resep yang diterima dari generasi ke generasi berbeda. Hal ini disebabkan karena tidak adanya literatur standar resep rendang daging sehingga tidak adanya panduan untuk membuat rendang daging. Oleh karena itu diharapkan dengan adanya ukuran yang standar dari bahan yang digunakan maka hasil yang diperoleh dapat distandarkan, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Berdasarkan permasalahan di atas penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut tentang pembuatan rendang daging dengan mendapatkan resep yang standar dan untuk mempertahankan kualitas asli dari rendang daging. Oleh

karena itu penulis melakukan penelitian dengan melalui skripsi dengan memberi judul **“Standarisasi Resep Rendang Daging Di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok”**.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, dan agar penelitian ini lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian pada Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan fokus penelitian yang telah diungkapkan maka penulis merumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana resep rendang daging di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok?
2. Bagaimana cara membuat rendang daging di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok?
3. Bagaimana kualitas rendang daging di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok meliputi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa)?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan dan mendeskripsikan:

1. Mendeskripsikan resep rendang daging di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.
2. Mendeskripsikan proses menstandarisasi rendang daging di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.
3. Mendeskripsikan kualitas rendang daging di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

E. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan ini adalah:

1. Manfaat bagi mahasiswa lain
 - a. Sebagai literatur bagi mahasiswa akan melakukan penelitian sejenis.
2. Manfaat bagi masyarakat
 - a. Memberikan informasi pada masyarakat di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok untuk mengetahui resep standar rendang daging.

3. Manfaat pribadi

- a. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai rendang di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok.
- b. Sebagai syarat bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan strata satu (S1) program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari wawancara, observasi, dokumentasi, dan pengisian angket serta pembahasan yang telah dikemukakan di atas maka diambil kesimpulan bahwa:

1. Standar resep rendang daging

Standar resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok yaitu resep rendang daging meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Resep rendang daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep di dapat melalui uji organoleptik yang prosedurnya diambil dari 5 resep yaitu resep dari Ibu, Farida dengan skor (15,4), Ibu Rubainan dengan skor (19), Ibu Idesni dengan skor (16), Ibu Jusmaniar dengan skor (18,2), dan Ibu Ernawati dengan skor (18,6). Data tersebut diambil 3 resep yang tertinggi kemudian dilakukan lagi uji organoleptik yaitu dari Ibu Rubainan dengan skor (19,3), Ibu Jusmaniar dengan skor (17,9) dan Ibu Ernawati dengan skor (18,9). Jadi Resep rendang daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep ibu Rubainan yang telah penulis konversikan

2. Kualitas Rendang Daging

a. Bentuk

Bentuk rendang daging adalah persegi rapi yang dibentuk dengan tangan dengan bantuan pisau dan dipotong persegi.

b. Warna

Warna rendang daging yang didapat adalah hitam kecoklatan, warna tersebut didapat dari proses memasak yang lama dan bisa mengatur api tungku kapan harus besar, sedang, dan kecil, di dalam membuat rendang juga tidak menggunakan kunyit dan cabe merah yang dimasukkan juga sedikit.

c. Aroma

Aroma dari rendang daging adalah beraroma harum yang berasal dari bumbu, daun-daun, serta berbagai rempah yang digunakan.

d. Tekstur

Tekstur daging yang empuk yang disebabkan memasak rendang dengan waktu lama dan membuat santan menjadi kering dan menghitam.

e. Rasa

Rasa rendang daging adalah terasa gurih karena pencampuran santan dengan bumbu dan rempah.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang resep standar rendang daging di Nagari Koto Gadang Guguk Kecamatan Gunung Talang Kabupaten Solok, maka penulis mempunyai beberapa saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan yang baik dan segar.
2. Timbang bahan sesuai dengan ukuran.
3. Perhatikan besar kecilnya api.
 - a. Awal memasukkan santan gunakan api besar.
 - b. Setelah santan mendidih sampai memasukkan daging gunakan api tungku sedang.
 - c. Setelah santan terbit minyak dan daging telah dimasukkan gunakan api yang kecil agar rendang tidak gosong dan diaduk terus biar tidak lengket

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Anni Faridah. 2012. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Burhan Bungin. 2011. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Fakultas Teknik
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Emzir. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Hasan Alwi, dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Hasan Shadily. 1976. *Kamus Besar Indonesia*. Jakarta: Balai Bahasa
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Mandrahitya Kusuma Putra. 2016. *Metode Memasak Dengan Teknik Sous Vide Dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi*. Journal, 4, 2
- Moleong lexy. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Murdijati, dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Prihastuti ekawatiningsih. 2008. *Restoran Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Setiadi. 2006. *Bertanam Cabai*. Depok: Penebar Swadaya
- Setyaningsih. Dwi. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Argo*. IPB Press