

**INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI
KABUPATEN PASAMAN BARAT**

SKRIPSI

**Untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan**



**TIWI RAHMADONA
NIM 2012/1206466**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL
DI KABUPATEN PASAMAN BARAT**

Nama : Tiwi Rahmadona
Nim : 1206466/2012
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2017

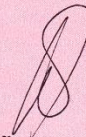
Disetujui Oleh

Pembimbing I



Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D
Nip. 19640419 199203 2001

Pembimbing II



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Nama: Tiwi Rahmadona
NIM : 1206466/2012

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan judul

Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional
di Kabupaten Pasaman Barat

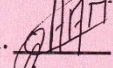
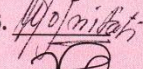
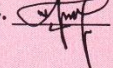
Padang, Februari 2017

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

- | | |
|---------------|-----------------------------------|
| 1. Ketua | : Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D |
| 2. Sekretaris | : Dra. WirnelisSyarif, M.Pd |
| 3. Anggota | : Dra. Sofnitati, M.Pd |
| 4. Anggota | : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si |

- | | |
|----|---|
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |



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 : Tiwi Rahmadona
BP/NIM : 2012/1206466
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul *Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional di kabupaten Pasaman Barat*.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun dimasyarakat negara.

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

Padang, Februari 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Winelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503

Saya yang menyatakan,


Tiwi Rahmadona
1206466/2012

ABSTRAK

Tiwi Rahmadona. 2016. “Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat” *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini membahas tentang jenis dan resep kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. Tujuan penelitian ini adalah 1) menginventaris jenis-jenis kue tradisional 2) menginventori inventarisasi resep berdasarkan kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat 3) mendeskripsikan fungsi dari kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat dan 4) untuk melestarikan jenis, resep dan makna dari kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.

Jenis penelitian adalah penelitian kualitatif. Tempat penelitian ini dilaksanakan di 8 pasar tradisional di Kabupaten Pasaman Barat pada tanggal 1 September s/d 1 Oktober. Sumber data diperoleh dari ibu-ibu juru masak yang bisa membuat kue tradisional, bapak dan ibu kalangan tua yang mengetahui tentang kue tradisional, bapak dan ibu kalangan muda yang mengetahui kue tradisional, dan kelompok anak muda yang mengetahui tentang kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat. Teknik pengambilan data Snow-Ball Sampling dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilapangan yang meliputi reduksi, display, kesimpulan dan verifikasi.

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilaksanakan dapat disimpulkan beberapa hal berikut. *Pertama*, jenis kue tradisional yang ditemukan di kabupaten Pasaman Barat terbagi dua yaitu jenis kue tradisional kering dan kue tradisional basah. *Kedua*, resep yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional banyak menggunakan bahan baku seperti tepung beras, tepung pulut, beras ketan, singkong dan jagung. Bumbu yang digunakan seperti gula aren, gula pasir, santan, garam, buah pala, adas manis dan vanili. Teknik pengolahan kue tradisional yang digunakan adalah menggoreng, sangrai, mengukus dan membakar. *Ketiga*, fungsi dari kue-kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat adalah sebagai kue yang disajikan pada saat acara adat, lebaran, oleh-oleh, cemilan sehari-hari.

Kata Kunci: Inventarisasi, Kue Tradisional, Kabupaten Pasaman Barat.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat”**.

Selama penyusunan skripsi ini, penulis banyak menerima bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang dan sekaligus selaku dosen pembimbing 2 yang telah memberikan bimbingan dan motivasi selama penulisan skripsi ini.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Penasehat Akademik dan sekaligus penguji yang telah memberikan kritik dan saran, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.
5. Ibu Dra. Asmar Yulastri, Ph.D selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberikan bimbingan dan motivasi selama penulisan Skripsi ini.
6. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku dosen penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.

7. Ibu Wiwik Gunsita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.
8. Ibu/bapak staf pengajar dan teknisi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP UNP.
9. Kedua orang tuaku tercinta (Alm. Dahran dan Alm. Syahmi), kakakku tercinta (Jeni Elmida, S.Pd dan Trijuna Irawana, S.Pd), abang tercinta (Syunika Rahman, Amd. Kep, Pilih Handri, dan Harri Persada, S.P, M.Si) yang tak hentinya memberikan cinta dukungan, motivasi serta Do'a hingga karya kecil ini dapat saya persembahkan untuk kalian.
10. Rekan-rekan mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang.
11. Teruntuk mereka yang selalu memberikan arti kebahagiaan Siska, Cici, Fita, Ilis, serta Nurhasanah Harahap teman seperjuangan dalam menyelesaikan perkuliahan di FPP UNP.

Penulis menyadari bahwa di dalam penyusunan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritikan dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan penulisan skripsi selanjutnya.

Padang, Februari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	6
1. Inventarisasi	6
2. Jenis-jenis Kue Tradisional.....	7
3. Resep.....	8
4. Kue-kue Tradisional.....	9
B. Kerangka Konseptual.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Definisi Variabel Penelitian.....	24
C. Lokasi dan Tempat Penelitian.....	25

D. Objek Penelitian	25
E. Jenis Data dan Sumber Data	25
F. Instrument Penelitian	27
G. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	28
H. Teknik Keabsahan Data	31
I. Teknik Analisis Data.....	33
 BAB 1V HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Umum dan Penelitian.....	36
B. Temuan Khusus.....	37
C. Pembahasan.....	102
 BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	105
B. Saran.....	106
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN.....	110

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Untuk Variabel Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Daftar Informan	110
2. Gambar Penelitian	116
3. Surat Tugas Pembimbing	121
4. Surat Izin Penelitian	123
5. Surat Kesbangpol Kabupaten Pasaman Barat	124
6. Surat Dinas Koperindang Kabupaten Pasaman Barat	125
7. Surat Dinas Pariwisata Kabupaten Pasaman Barat	126

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan daerah yang kaya akan keanekaragaman makanan tradisional. Kekayaan yang dimiliki ini merupakan salah satu budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya. Makanan tradisional yang khas dimiliki oleh setiap suku yang berada di Sumatera Barat merupakan jati diri bagi suku-suku bangsa yang ada di Sumatera Barat. Faktor pendukung terkenalnya suatu daerah salah satunya adalah adanya makanan tradisional, dimana makanan tersebut biasanya memiliki ciri khas atau spesifik di daerah tersebut. Makanan tradisional adalah makanan yang berasal dari sekelompok masyarakat pada suatu daerah, telah ada secara turun temurun, dan menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Makanan tradisional terdiri dari makanan pokok, makanan jajanan atau selingan dan minuman.

Kue tradisional termasuk kepada jenis makanan tradisional. Kue tradisional adalah kue yang telah membudidaya di kalangan masyarakat Indonesia dan termasuk pada makanan jajanan, serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang. Secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia, biasanya kue tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Setiap daerah akan memiliki kue tradisional yang berbeda. Suatu kelompok masyarakat akan mempunyai berbagai macam kue

tradisional tersendiri yang berbeda dengan masyarakat lainnya, yang bahan dan tata cara pengolahannya berbeda. Sumatera Barat merupakan sebuah wilayah otonomi yang mempunyai kue tradisional yang berbeda, pada tiap kabupaten yang ada di Sumatera Barat.

Kabupaten Pasaman Barat merupakan kabupaten pemekaran dari kabupaten Pasaman yang berada di daerah Provinsi Sumatera Barat. Daerah ini mempunyai keunikan dan bermacam ragam suku, yang diantaranya suku Mandailing, Minangkabau, Melayu, dan Jawa. Kemacam ragam penduduk yang berbeda di Kabupaten Pasaman Barat menghasilkan bermacam ragam jenis kue tradisional.

Kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat mempunyai rasa yang berbeda disebabkan dari jenis yang berbeda dan penggunaan resep yang berbeda atau penggunaan bahan dan cara pengolahan yang berbeda. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pencatatan tentang jenis dan resep kue tradisional di Kabupaten Pasaman barat. Selain itu Masyarakat di Pasaman Barat masih banyak ditemukan yang kurang mengetahui dan tidak mengenal apa saja jenis kue khas daerahnya dan resep kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat, baik itu dari kalangan orangtua dan kalangan muda yang menyebabkan mulai hilangnya kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.

Mulai tersingkirnya kue tradisional disebabkan juga dengan masuknya di tengah-tengah masyarakat kue modern yang dari segi cara pengolahannya lebih mudah dan praktis. Padahal kue tradisional tidak kalah dengan kue moderen baik itu dilihat dari segi gizi, dan bahkan dari segi harga lebih murah,

karena bahan yang digunakan lebih mudah didapatkan dibandingkan dengan kue moderen. Tidak sedikit pada kue tradisional yang ada sebenarnya sangat berpotensi sebagai aset daerah dan sebagai pendapatan untuk daerah, akan tetapi kelestariaanya tidak terjaga.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan pada tanggal 23 Desember 2015 dengan kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Pasaman Barat Bapak Abdi Surya, belum ada bukti tertulis hasil penelitian yang terkait dengan inventarisasi jenis dan resep kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. Belum adanya juga buku yang menjelaskan tentang jenis dan resep kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat yang menyebabkan mulai hilangnya kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat. Selain sebagai daftar bacaan yang bermanfaat bagi mahasiswa dan masyarakat, penelitian ini juga diharapkan dapat dijadikan sebagai daftar bacaan daerah Kabupaten Pasaman Barat di bidang pariwisata. Untuk mengangkat kuliner lokal sebagai tujuan wisata, diperlukan strategi yang baik.

Menurut pendapat Sri Endah Nurhidayati (2003:8):

“Pertama, mengidentifikasi makanan lokal yang memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai ikon daya tarik wisatawan. Kedua memetakan situasi dan kondisi yang melingkupi menu lokal di daerah seperti popularitas jenis makanan wilayah setempat, penyediaan makanan di restoran, depot, atau warung, teknologi memasak setempat, dan cara menu ditampilkan atau di persentasikan. Ketiga, tipologi pasar *food tourism*. Keempat, merancang bentuk kegiatan *food tourism* (meliputi atraksi, *event*) yang diintegrasikan dengan daya tarik wisata setempat”.

Sejalan dengan pendapat di atas, strategi utama yang diperlukan untuk meningkatkan kuliner lokal sebagai tujuan wisata adalah menginventarisasi

jenis dan resep kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat itu sendiri. Berdasarkan realita dan pendapat yang telah dipaparkan tersebut, dapat disimpulkan bahwa belum pernah dilakukan penelitian mengenai jenis dan resep kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. Oleh karena itu, melalui tugas akhir ini maka diangkatlah judul penelitian dengan judul **“Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional Di Kabupaten Pasaman Barat”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka fokus dari penelitian ini adalah inventarisasi jenis dan resep kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat. Meliputi jenis-jenis kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat, resep kue tradisional Pasaman Barat dan fungsi kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian diatas, maka penulis merumuskan masalah yang ada yaitu:

1. Apa saja jenis kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat?
2. Apa saja resep kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat?
3. Apa saja fungsi dari kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang, fokus penelitian dan rumusan masalah, maka penulis menyimpulkan tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menginventaris jenis-jenis kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.
2. Menginventori inventarisasi resep berdasarkan kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat.
3. Mendeskripsikan fungsi dari kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat.
4. Untuk melestarikan jenis dan resep kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.

E. Manfaat Penelitian

1. Untuk melatih peneliti dalam membuat karya ilmiah, dan untuk menambah wawasan pengetahuan khususnya pengetahuan dibidang kue-kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat, serta untuk memenuhi salah satu syarat guna mendapatkan gelar sarjana pada Universitas Negeri Padang.
2. Menjadi daftar bacaan dan bahan kuliah tentang kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.
3. Masukan bagi masyarakat di Kabupaten Pasaman Barat agar mempertahankan dan melestarikan kue-kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi serta pembahasan yang telah dikemukakan pada BAB 1V maka diambil kesimpulan bahwa Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat maka dapat diambil keputusan:

1. Kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat terbagi dua jenis yaitu kue tradisional jenis kering dan kue tradisional jenis basah. Kue kering yang ada di Kabupaten Pasaman Barat berbahan dasar dari tepung beras, tepung terigu, dan singkong. Kue basah yang ada di Kabupaten Pasaman barat banyak menggunakan bahan dasar seperti tepung beras, tepung ketan, beras ketan, jagung dan singkong.
2. Teknik pengolahan kue tradisional yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat terbagi menjadi empat yaitu dengan teknik mengukus, digoreng, sangrai dan dipanggang atau dibakar.
3. Berdasarkan penelitian yang dilakukan ada 15 macam kue tradisional jenis kering yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat yaitu: kacang *badotak*, kue sangko, kerupuk gula, tik-tik, emping jagung, kue *sapik* jagung, *sogun-sogun*, *salarubi*, *peyek*, kue bawang, kue *sapik*, kacang tojin, kembang Loyang, sogun bakar dan ampera. Kue tradisional jenis basah yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat ada 38 macam yaitu: *lading-lading*, *lamang kalamai*, *lamang singkong*, *lamang pulut*, *lamang daun*, kue

lompong singkong, *bikar*, rakik pisang, kanji jagung, *ujol*, *lapek* singkong, *lapek* bugis, *lapek* ketan, *lapek* pisang, *lapek* pandan, nagasari, *galamai* jagung, *galamai*, godok kacang ijo, godok pulut, godok ubi jalar, godok-godok bergula, godok singkong, cenil, *soban-soban*, ongol-ongol, onde-onde, lopis, wajik, kue talam, pinukuik, kue mangkok, goreng tapai, putu, panggelong, pergedel kentang dan kue cucur.

4. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Pasaman Barat terdapat 4 fungsi dari kue-kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat yaitu sebagai kue yang disuguhkan pada acara adat, lebaran, digunakan sebagai oleh-oleh dari Kabupaten Pasaman Barat dan sebagai cemilan sehari-hari masyarakat setempat.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan diatas maka usaha untuk meningkatkan pengetahuan inventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat, maka penulis menyarankan sebagai berikut:

1. Kue tradisional merupakan aset suatu daerah, oleh sebab itu disarankan kepada masyarakat Kabupaten Pasaman Barat untuk tetap melestarikan kue tradisional agar kue tradisional tidak punah.
2. Diharapkan kepada pemerintahan Kabupaten Pasaman Barat untuk membuat Buku yang membahas tentang jenis dan resep kue-kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat, sehingga para pembaca minimal mengetahui jenis dan resep kue-kue tradisional yang ada di daerahnya.

3. Diharapkan kepada peneliti berikutnya untuk menggali jenis dan resep kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat lebih lengkap.
4. Kepada jurusan semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah pengolahan penyajian minuman dan kue Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- A.Gima Sugijama. 2013. *Manajemen Aset Pariwisata Pelayanan Berkualitas Agar Wisatawan Puas dan Loyal*. Badung: Guardaya Intimarta.
- Anni Faridah. 2012. *Ilmu Bahan Makanan*, Padang: Universitas Negeri Padang.
- Anonim. Direktorat File UPI.(2007). *Modul Makanan Tradisional*. Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan Jurusan Kepelatihan Olahraga. UPI. <http://File.upi.edu>, diakses 21 Januari 2016.
- Baidar. 2013. *Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental*. Padang: UNP.
- Baidar. 1991. *Mutu dan Fungsi Makanan Tradisional Sumatera Barat*. Padang:: FPTK IKIP.
- Feisya Shabira, 2013. *Defenisi Inventarisasi*. <http://Feisyashabira.blogspot.co.id>, di akses pada 5 April 2016.
- Husaini Usman & Purnomo Setyadi Akbar. 2006. *Penelitian Kualitatif Sosial*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Mariani Shoshana Giantara. 2014. *Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, dan Persepsi Kualitas terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional oleh Mahasiswa di Surabaya*. Surabaya: Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra Surabaya.
- Moleong, lexy. 1990. *Metode penelitian kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Rizqie Auliana. 2005. *Pangan Lokal dalam Makanan Jajanan Tradisional*. Semarang: UNES.
- Rulam Ahmadi. 2014. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ar Ruzz Media.
- Soerdarinah Soerjono. 1979. *Pengetahuan Resep Asing*. Yogyakarta: Pengawas Bidang Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Sri Endah Nurhidayati. 2013. *Potensi Wisata Makanan (food torizem)*. Endah parwis-vokasi.we.ac.id.(diunggah 25 Maret 2016).
- Sri Palupi. 2010. *Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-umbian Sebagai Pengganti Makanan Pokok*. Seminar Nasional Minset Revolution.ISBN: 978-602-9617-0-5. Hlm: 440-447. FT UNM.