

**STUDI TENTANG LEMANG KANCUNG BERUK DI DESA DUSUN BARU
LEMPUR KABUPATEN KERINCI**

SKRIPSI

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



**MUTIARA JR
NIM 2017/17075124**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

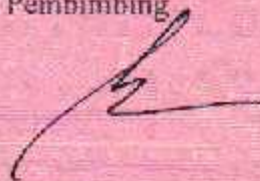
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**Studi Tentang Lemang *Kancing Beruk* di Desa Dusun Baru Lempur
Kabupaten Kerinci**

Nama : Mutiara JR
NIM/IM : 17075124/2017
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2022

Disetujui oleh:
Pembimbing



Dra Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 19620518 198602 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd. M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Mutiara JR
NIM : 17075124

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

**Studi Tentang Lemang *Kancung Beruk* di Desa Dusun Baru Lempur
Kabupaten Kerinci**

Padang, Januari 2022

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

1.

Anggota : Dr. Elida, M.Pd

2.

Anggota : Cici Andriani, M.Pd

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mutiara JR
NIM : 17075124
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Studi Tentang Lemang Kancung Beruk di Desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci**

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 yang berlaku.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggungjawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Januari 2022

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan

Mutiara JR
NIM. 17075124

ABSTRAK

Mutiara JR. 2022. “Studi Tentang Lemang *Kancung Beruk* di Desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci”. *Skripsi*. Program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini untuk mempelajari dan memperoleh ilmu lebih dalam tentang lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci. Lemang ini disukai masyarakat karena rasanya yang khas dan bentuknya unik dimana wadah pembungkusnya memakai kantong semar. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi bahan, peralatan, mempelajari teknik pengolahan, mendeskripsikan varian dan kegunaan lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur.

Jenis penelitian ini yaitu kualitatif. Data penelitian diperoleh dari ibu-ibu masyarakat setempat yang ahli membuat lemang *kancung beruk* pada acara adat dan ibu-ibu masyarakat setempat yang mahir dan pernah membuat lemang *kancung beruk* untuk berbagai acara. Teknik pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data di lapangan meliputi reduksi data, penyajian data, kesimpulan dan verifikasi.

Hasil penelitian menyimpulkan bahan yang digunakan meliputi beras ketan putih, ketan hitam, ketan merah, santan, garam dan kantong semar. Alat yang digunakan yaitu baskom kecil, baskom besar, sendok, kukusan dan kompor gas. Teknik pengolahan yang dipakai yaitu mengukus.

Kata kunci: *Kancung Beruk*, Lemang, Lempur Kerinci

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT. yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Studi Tentang Lemang *Kancung Beruk* di Desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci”.

Skripsi ini dibuat sebagai salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga 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 penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Penasehat Akademik sekaligus dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini.
5. Ibu Dr. Elida, M.Pd dan Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Dosen Penguji.
6. Seluruh staff pengajar, karyawan dan teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Seluruh keluarga besar terkhusus Mama, Papa, Adek dan Bayu yang selalu mendukung, memberikan doa, motivasi, dukungan moril dan materiel.
8. Sahabat RH dan Mandala 37A Squad yang telah menemani dan menjadi sahabat terbaik dari awal kuliah hingga saat ini.
9. Keluarga mamak Kasih dan rekan-rekan seperjuangan, yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis memohon maaf sedalam-dalamnya atas segala salah dan khilaf yang telah dibuat. Semoga segala bantuan, bimbingan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT, serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Harapannya skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, untuk itu kritik, saran serta masukan yang bersifat membangun sangat penulis harapkan sehingga dapat dijadikan perbaikan dalam penyempurnaan pada tulisan berikutnya.

Padang, Januari 2022

Penulis,

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus penelitian	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Studi	7
1. Pengertian.....	7
2. Cara Melakukan Studi.....	7
B. Lemang <i>Kancung Beruk</i>	8
1. Pengertian.....	8
2. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Lemang <i>Kancung Beruk</i>	9
3. Kantong Semar.....	11
C. Alat Yang Digunakan Dalam Pengolahan Makanan	12
D. Teknik Pengolahan.....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	18
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	19
C. Informan Penelitian.....	19
D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	20
E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	25
F. Teknik Analisis Data.....	28
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Penelitian.....	31
B. Pembahasan.....	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Lemang <i>Kancung Beruk</i>	8
2. Bentuk kantong <i>Nepenthes</i> di kawasan Hulu Air Lempur Kecamatan Gunung Raya Kerinci.....	11
3. Komponen dalam Analisis Data.....	30
4. Peta Desa Dusun Baru Lempur	31
5. Beras Ketan	37
6. Santan	37
7. Garam	37
8. Kantung Semar.....	37
9. Santan	39
10. Telur	39
11. Gula aren	39
12. Gula Pasir	39
13. Adas manis dan Bubuk Sarikayo	39
14. Vanili.....	39
15. Daun pandan dan kulit manis	40
16. Baskom kecil	41
17. Baskom besar	41
18. Sendok.....	41
19. Kukusan	41
20. Kompor	41
21. Lemang kancung beruk dikukus	42
22. Lemang <i>Kancung Beruk</i> Ketan Putih.....	43
23. Lemang <i>Kancung Beruk</i> Ketan Hitam	43
24. Lemang <i>Kancung Beruk</i> Ketan Merah.....	43
25. Bentuk Kantong semar yang digunakan	44
26. Warna lemang <i>kancung beruk</i>	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Izin Melakukan Penelitian	59
2. Surat Keterangan Penelitian	60
3. Surat Tugas Seminar	61
4. Kartu Konsultasi	62
5. Pedoman Observasi Penelitian	63
6. Pedoman Wawancara Penelitian	64
7. Data Informan	65
8. Resep Lemang Kancung Beruk Ketan Putih.....	67
9. Resep Lemang Kancung Beruk Ketan Hitam	68
10. Resep Lemang Kancung Beruk Ketan Merah.....	69
11. Resep Kuah Sarikayo	70
12. Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Lemang Kancung Beruk.....	71
13. Bahan Digunakan Dalam Pembuatan Kuah Sarikayo.....	72
14. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Lemang Kancung Beruk	73
15. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kuah Sarikayo	74

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap daerah memiliki ragam kekayaan alam dan budaya yang berbeda sehingga berpengaruh pada makanan yang biasa dikonsumsi dan dihidangkan pada wilayah tersebut, salah satunya adalah kabupaten Kerinci. Kabupaten Kerinci merupakan daerah di provinsi Jambi yang memiliki kebudayaan khas dan unik terutama dalam hal makanannya. Masyarakat kabupaten Kerinci tidak terlepas dengan makanan dan kudapan setiap mengadakan suatu acara, kekayaan alam daerah ini pun menjadi salah satu faktor dan pengaruh adanya santapan unik dan khas yang berkembang dan menjadi kebudayaan masyarakat kerinci sejak zaman dahulu hingga saat ini.

Setiap daerah di Kerinci memiliki makanan khas nya masing-masing sesuai dengan sumber daya nabati maupun hewani yang banyak terdapat di daerah tersebut. Beberapa diantaranya yaitu gulai spilo, gulai temedak dan samba daun suhin untuk masakannya yang mana memang mayoritas bahannya mudah didapatkan di daerah tersebut dan sudah turun temurun digunakan pada setiap acara.

Kudapan di daerah Kerinci sendiri pun juga beragam yaitu ada lempok, lemag, dodol kentang, keladi tumbuk dan lemag kancung beruk dimana bahan bakunya rata-rata banyak terdapat pada daerah masing-masing makanan tersebut biasa dibuat, dari beberapa makanan khas Kerinci tersebut di antaranya ada yang

unik dan menarik yaitu Lemang Kantong Semar atau biasa disebut dengan Lemang *Kancung Beruk* oleh masyarakat daerah setempat.

Lemang *kancung beruk* merupakan makanan khas Kerinci khususnya daerah Lempur yang terbuat dari beras ketan dan dibungkus dengan menggunakan kantung semar. Dikutip dari Antaranews.com dalam artikel yang berjudul “*Kancung Beruk panganan unik khas kerinci*” (2019) Diana mengatakan “*Kancung beruk* ini merupakan makanan khas Kerinci yang sudah ada sejak zaman dulu, jadi bisa dibilang makanan turun temurun, terbuat dari ketan dengan wadah kantung semar dan biasa dimakan pakai kuah santan srikaya”.

Lemang sangat identik dengan beras ketan yang dimasak di dalam bambu yang dibakar. Namun lain halnya dengan lemang *kancung beruk*, cara membungkus lemang ini terbilang unik karena menggunakan kantung semar sebagai pembungkusnya, caranya yaitu beras ketan yang telah dicampur dengan santan dimasukkan ke dalam tumbuhan kantung semar lalu dimasak dengan dikukus. Hal ini sesuai dengan pendapat Helida, A. dkk. (2016:110) “Bagian bunga dari *Nephentes* sp yang berbentuk kantung digunakan sebagai pembungkus lemang yang disebut dengan istilah ‘*kancung beruk*’, disajikan hanya pada hari-hari tertentu seperti pesta adat *kenduri sko*”.

Selain pembungkusnya yang unik, lemang *kancung beruk* di daerah Lempur ini juga memiliki berbagai varian yaitu lemang *kancung beruk* yang dibuat dengan menggunakan beras ketan putih, beras ketan hitam, dan beras ketan

merah. Penyajiannya sendiri pun menggunakan kuah pendamping yaitu kuah sarikayo.

Saat ini, lemang *kancung beruk* masih dibuat pada saat ada acara tertentu seperti acara kenduri sko, hajatan, lebaran, maulid dan dalam keseharian masyarakat hanya jika diinginkan saja. Lemang ini disukai kalangan masyarakat karena rasanya yang khas dan bentuknya yang unik berbeda dari lemang biasanya. Menurut Helida. A (2016:40) pada salah satu tulisannya Aroma dan rasa yang diberikan dari kantong semar membuat jenis makanan ini disukai.

Jadi, lemang *kancung beruk* merupakan makanan yang berbeda dari lemang biasanya seperti yang terdapat di daerah-daerah lainnya. Karena masyarakat dari daerah lain juga belum banyak yang mengetahui tentang makanan yang unik ini, kemudian belum terdapatnya berupa literatur tentang lemang *kancung beruk*, diiringi juga dengan rasa keingin tahuan penulis untuk mempelajari serta memperoleh ilmu lebih dalam maka dari itu makanan ini sangat menarik untuk diteliti dan perlunya dilakukan kajian yang lebih spesifik.

Berdasarkan permasalahan di atas dapat dilihat lemang *kancung beruk* merupakan suatu aset budaya yang perlu dilestarikan dan dipertahankan, maka perlu adanya suatu usaha untuk menjaga kelestarian makanan ini dan perlunya mempelajari tentang lemang *kancung beruk* ini sendiri agar makanan yang merupakan makanan tradisional Kerinci khususnya daerah Lempur dapat terjaga pula eksistensinya.

Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara mengkaji komposisi bahan yang digunakan, mempelajari cara pembuatannya, mengetahui kegunaannya, dan kemudian berbagi. Hal ini dapat dilakukan dengan cara melakukan studi tentang lemang *kancung beruk* tersebut. Studi ini dilakukan dengan cara pengambilan data, pengumpulan data, serta mendokumentasikan. Tujuan dari studi ini adalah mempelajari komposisi bahan, peralatan, teknik pengolahan yang digunakan dan mendeskripsikan kegunaan lemang *kancung beruk* dan juga ini merupakan suatu langkah awal dalam pelestarian makanan tradisional di kabupaten Kerinci khususnya di desa Dusun Baru Lempur. Selain itu juga sebagai pedoman bagi masyarakat untuk belajar dalam membuat lemang *kancung beruk*.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Studi Tentang Lemang *Kancung Beruk* di Desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci**”

B. Fokus penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, agar penelitian ini dapat lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian ini pada studi bahan, alat, teknik pengolahan, varian dan kegunaan Lemang *Kancung Beruk* di desa Dusun Baru Lempur.

C. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian di atas, maka dapat dirumuskan masalah yang ada yaitu :

1. Apa komposisi bahan yang digunakan dalam pengolahan lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur?
2. Apa peralatan yang digunakan dalam pengolahan lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur?
3. Bagaimanakah teknik pengolahan lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur?
4. Apa saja varian lemang *kancung beruk* yang terdapat di desa Dusun Baru Lempur?
5. Apa saja kegunaan dari lemang *kancung beruk* yang ada di desa Dusun Baru Lempur?

D. Tujuan Penelitian

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

1. Mengidentifikasi komposisi bahan yang digunakan dalam pengolahan lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur.
2. Mengidentifikasi peralatan yang digunakan dalam pengolahan lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur.
3. Mempelajari teknik pengolahan lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur.

4. Mendeskripsikan varian lemang *kancung beruk* yang terdapat di desa Dusun Baru Lempur.
5. Mendeskripsikan kegunaan dari lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur.

E. Manfaat penelitian

Manfaat yang didapatkan pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai tambahan pengalaman, wawasan serta ilmu pengetahuan tentang bahan, alat, teknik pengolahan, varian dan kegunaan lemang *kancung beruk* yang ada di desa Dusun Baru Lempur
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan literatur atau referensi mengenai bahan, alat, teknik pengolahan, varian dan kegunaan makanan tradisional lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur yang dapat dimanfaatkan sebagai sarana untuk mengenali makanan tradisional di desa Dusun Baru Lempur.
3. Sebagai salah satu usaha untuk melestarikan lemang *kancung beruk* yang ada di desa Dusun Baru Lempur.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan program strata satu (S1) di jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan mengenai studi tentang lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci. Varian *kancung beruk* yang ada di Desa Dusun Baru Lempur yaitu (1) lemang kancung beruk ketan putih (2) lemang kancung beruk ketan hitam (3) lemang kancung beruk ketan merah. Lemang *kancung beruk* biasa di sajikan pada acara-acara adat seperti kenduri sko, acara hajatan, lebaran, dan acara lainnya yang diselenggarakan di desa tersebut.

Bahan pembuatan lemang *kancung beruk* terdiri dari bahan utama yaitu ketan, santan, garam dan kantong semar. Bahan dan rempah kuah pendamping lemang kancung beruk yaitu telur, santan, gula aren, gula pasir, bubuk sarikayo, adas manis, kulit manis, vanili dan daun pandan. Peralatan yang digunakan yaitu baskom kecil, baskom besar, sendok, kukusan dan kompor. Teknik yang digunakan pada pembuatan lemang *kancung beruk* yaitu mengukus(*steaming*).

Kegunaan dari lemang *kancung beruk* yaitu sebagai hidangan yang digunakan untuk suguhan penyambutan tamu pada saat acara-acara adat seperti acara kenduri sko, acara hajatan, lebaran dan acara-acara lainnya. Namun lemang *kancung beruk* sangat khas dan identik pada saat acara kenduri sko yang mana pada kenduri sko tersebut masyarakat desa dusun baru lempur mengadakan *open house* atau ramah tamah kepada tamu dari luar daerah tersebut, masyarakat setiap rumah memasak lemang kancung beruk untuk di hidangkan.

B. Saran

Hasil studi tentang lemang *kancung beruk* ini dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan baik oleh masyarakat maupun pemerintah. Adapun saran yang dapat penulis simpulkan pada kesempatan ini yaitu :

1. Perlunya dibukukan tentang varian lemang *kancung beruk* dilihat dari bahan, alat, teknik pengolahan dan kegunaan lemang *kancung beruk* di Desa Dusun Baru Lempur.
2. Kepada masyarakat khususnya di Desa Dusun Baru Lempur diharapkan membuat budidaya kantung semar agar tumbuhan tersebut dapat terjaga eksistensinya hingga ke anak cucu nantinya mengingat tumbuhan tersebut sangat sering digunakan pada setiap ada acara.
3. Adanya penelitian lanjutan berkenaan dengan studi tentang lemang *kancung beruk*.

DAFTAR PUSTAKA

- Bungin, B. 2007. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Prenada Media Group
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP
- Helida, A. (2016). Perhelatan kenduri sko sebagai sebuah pesan kebudayaan masyarakat Kerinci di taman nasional Kerinci Seblat. *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik*, 29(1), 34-43.
- Helida, A., Zuhud, E. A., Purwanto, Y., & Hikmat, A. (2016). Retensi Dan Perubahan Pengetahuan Etnobotani Masyarakat Kerinci Di Taman Nasional Kerinci Seblat. *Buletin Kebun Raya*, 19(2), 105-116.
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan(Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Nursanti, N., & Srirahayu, S. (2018). Eksplorasi Kantong Semar (*Nepenthes* spp) di Kawasan Hulu Air Lempur Kecamatan Gunung Raya Kabupaten Kerinci. *Jurnal Silva Tropika*, 2(2), 11-16.
- Perdani, E. N., Nikmawati, E. E., & Mahmudatus' adah, A. (2017). Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa Smk Pariwisata Telkom Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 6(2).
- Pradipta, S. D. 2021, 4 Januari. Menikmati Pulennya Lemang Kantong, Kuliner Khas Desa Lempur Kerinci. (<https://www.idntimes.com/food/diet/dede-surya-pradipta/lemang-kantong-kuliner-khas-desa-lempur-kerinci-c1c2/6>, diakses 8 September 2021).
- Putri, B. R. A., Octaviany, V., & Karsiwi, R. R. M. (2017). Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai Restaurant Pnb Perdana Hotel And Suites On The Park, Kuala Lumpur 2017. *EProceedings of Applied Science*, 3(3).
- Riski. 2017, Januari. *Lengketnya untung dari Budidaya Ketan Dan Cara Tanam*. Berwirausaha.net. (<https://www.berwirausaha.net/2017/01/pejuang-usaha-budidaya-ketan-dan-cara.html/>, diakses 9 september 2021).