

**STANDARISASI RESEP *RANDANG* BELUT DI NAGARI TANJUNG  
ALAM BATUSANGKAR**

**SKRIPSI**



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

**SARAH INDAH NAFFIRA**

**16075082/2016**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN**

**UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2021**

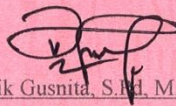
**HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI**

**STANDARISASI RESEP RANDANG BELUT DI NAGARI TANJUNG  
ALAM BATUSANGKAR**

Nama : Sarah Indah Naffira  
NIM : 16075082  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

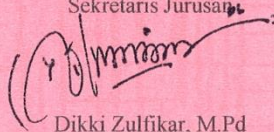
Padang, Juni 2021

Disetujui oleh :  
Pembimbing



Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP. 19760801 200501 2001

Mengetahui,  
a.n Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Sekretaris Jurusan



Dikki Zulfikar, M.Pd  
NIP. 19840910 201803 1001

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

Nama : Sarah Indah Naffira  
NIM : 16075082

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

Judul :

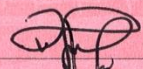
**Standarisasi Resep Randang Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar**

Padang, Juni 2021

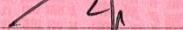
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 

Anggota : Dr. Elida, M. Pd

2. 

Anggota : Rahmi Holinesti, STP, M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET DAN TEKNOLOGI  
**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 : ikkfppunp@gmail.com

---

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sarah Indah Naffira  
BP/NIM : 2016/16075082  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Randang Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar**

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, Juni 2021

Diketahui,  
a.n Ketua Jurusan IKK FPP UNP  
Sekretaris Jurusan

Dikki Zulfikar, M.Pd  
NIP. 19840910 201803 1001

Saya yang menyatakan

Sarah Indah Naffira  
NIM. 16075082

## ABSTRAK

**Sarah Indah Naffira. 2016.** “ Standarisasi Resep *Randang* Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar” *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya resep standar randang belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar sehingga menghasilkan randang yang beragam. Tujuan penelitian ini adalah untuk menstandarisasikan resep randang belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar guna menghasilkan randang yang seragam dengan hasil yang terbaik serta dapat digunakan dan dilestarikan oleh generasi yang akan datang.

Jenis penelitian ini adalah metode campuran (*Mixed Method*), metode ini merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Teknik pengumpulan data kualitatif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif yaitu menggunakan angket uji organoleptik.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep randang belut meliputi bahan yang digunakan, alat, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas randang belut. Dari resep randang belut inilah yang dijadikan standarisasi resep rendang belut yang telah dikonversikan. Kualitas rendang belut yang ditemukan masih beragam. Hal ini disebabkan belum adanya resep standar rendang belut. Kualitas rendang belut yang baik meliputi, bentuk rendang belut berbentuk (panjang), warna randang (coklat kehitaman), aroma rendang belut (harum), tekstur rendang belut (lembut) tekstur dedak rendang belut (kering dan terasa berminyak), rasa randang belut (meresap) dan rasa dedak rendang (gurih).

Kata Kunci :Standarisasi,ResepRendangBelut, 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 Resep Randang Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar”**. 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 terimakasih 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 Wiwik Gusnita S. Pd, M. Si selaku Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing penulis sampai skripsi terselesaikan.
4. Ibu Dr. Elida, M. Pd dan Bapak Dikki Zufikar 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
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 terimakasih atas dorongan dan semangatnya kepada penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah di berikan kepada penulis. *Aamiin ya Rabbal 'alaamiin*. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya serta bagi mahasiswa Tata Boga khususnya.

Padang, Mei 2021

Sarah Indah Naffira

NIM.16075082

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGHANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vi</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Penelitian .....	4
C. Rumusan Masalah .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
 <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Standarisai Resep .....	7
1. Pengertian Standarisasi.....	7
2. Pengertian Resep .....	8
B. Randang Belut.....	9
1. Pengertian Randang Belut.....	9
2. Bahan Randang Belut .....	10
3. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Randang Belut.....	15
C. Kualitas Randang Belut .....	18

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

A. Jenis Penelitian.....	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
C. Defenisi Operasional .....	22
D. Jenis dan Sumber Data .....	22
E. Instrument Penelitian.....	25
F. Teknik Pengumpulan Data .....	27
G. Teknik Analisis Data .....	30
H. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data .....	35

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

A. Temuan Umum Penelitian Kualitatif .....	37
B. Temuan Khusus Standarisasi Resep <i>Randang</i> Belut Di Nagari Tanjung Alam Batusangkar .....	38
1. Proses Standarisasi Resep <i>Randang</i> Belutdi Nagari Tanjung Alam Batusangkar .....	39
2. Analisis Kualitas Resep Standar <i>Randang</i> Belut Di Nagari Tanjung Alam Batusangkar .....	54
C. Pembahasan .....	75

### **BAB V KESIMPULAN**

A. Kesimpulan.....	79
B. Saran .....	81

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>82</b>
-----------------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kisi – kisi Instrument Penelitian Standarisasi Resep <i>Randang</i> Belut.....	26
2. Pilihan Jawaban Uji Jenjang Pada Format Uji Kualitas.....	30
3. Jumlah Penduduk di Nagari Tanjung Alam Tahun 2020 .....	38
4. Deskripsi hasil uji organoleptik 5 resep <i>randang</i> belut .....	57
5. Deskripsi hasil uji organoleptik 3 resep <i>randang</i> belut .....	59
6. Rata – rata hasil uji organoleptic kualitas bentuk <i>randang</i> belut .....	67
7. Rata-rata hasil uji organoleptic kualitas warna <i>randang</i> belut.....	68
8. Rata – rata hasil uji organoleptic kualitas aroma <i>randang</i> belut .....	69
9. Rata – rata hasil uji organoleptic kualitas tekstur daging belut .....	70
10. Rata – rata hasil uji organoleptic kualitas tekstur dedak <i>randang</i> belut...	71
11. Rata – rata hasil uji organoleptic kualitas rasa bumbu <i>randang</i> belut.....	73
12. Rata – rata hasil uji organoleptic kualitas rasa dedak <i>randang</i> belut .....	74

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kualitas 5 resep <i>randang</i> belut terpilih di Nagari Tanjung Alam Batusangkar .....	56
2. Kualitas 3 resep <i>randang</i> belut terpilih di Nagari Tanjung Alam...	58
3. Bahan pembuatan <i>randang</i> belut .....	62
4. Alat persiapan dan pengolahan <i>randang</i> belut.....	64
5. Proses pengolahan <i>randang</i> belut .....	65
6. Wawancara dengan pandai pembuat <i>rendang</i> belut .....	91
7. Foto masyarakat sedang mencicipi dan menilai <i>rendang</i> belut .....	93

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Panduan observasi .....	84
2. Panduan wawancara .....	85
3. Format angket uji organoleptik .....	86
4. Dokumentasi penelitian kualitatif .....	91
5. Dokumentasi penelitian kuantitatif .....	93
6. Data masyarakat yang melakukan uji organoleptik .....	94

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia adalah suatu Negara yang memiliki banyak pulau, yang mana pulau tersebut juga memiliki banyak provinsi. Luasnya Indonesia menjadikan setiap daerahnya memiliki keberagaman suku dan budaya, salah satunya yang terdapat di provinsi Sumatera Barat.

Sumatera Barat sendiri dikenal dengan sebutan Minangkabau, yang merupakan salah satu daerah penghasil produk pangan yang memiliki nilai cita rasa yang khas. Sumatera Barat terkenal dengan masakannya yang kaya akan bumbu dan rempah, dengan memiliki masakan khas masakan ini telah terkenal hingga kancah Internasional. Marwanti ( 2000 : 12 ) mengatakan bahwa “ Makanan rakyat yang dikonsumsi dalam lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun menurun disebut makanan tradisional”.

Salah satu makanan tradisional khas daerah Minangkabau yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah *Randang*. Biasanya *Randang* disajikan dalam rangka acara – acara adat seperti acara pernikahan, makan bajamba, dan acara penting lainnya. Pada tahun 2011 CNN menetapkan *randang* merupakan makanan terlezat didunia dan telah mendapat pengakuan Internasional. *Randang* sudah ada sejak dahulu dan dikenal sebagai masakan yang memiliki cita rasa yang khas, dikarenakan dalam pembuatannya

*Randang* menggunakan beberapa bumbu dan rempah serta proses pemasakan yang dilakukan secara tradisional yaitu menggunakan kayu bakar. Proses pembuatan *randang* membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mencapai warna coklat hingga hitam kecoklatan. Dalam kondisi ini *randang* dapat beratahan lama di suhu ruangan, dikarenakan kandungan air yang terdapat dalam *randang* sudah rendah.

Umumnya masyarakat di luar Sumatera Barat hanya tahu *randang* daging atau disebut saja sebagai *Randang*. Padahal *Randang* sesungguhnya mempunyai aneka ragam jenis sesuai dengan bahan-bahan pembuatnya. Di Sumatera Barat sendiri memiliki banyak macam jenis *Randang*, seperti *randang* daging, *randang* lokan, *randang* belut serta *randang* telur. Adanya perbedaan ciri khas bahan utama *randang* pada setiap daerah itu tergantung dari masyarakatnya yaitu ada yang memanfaatkan hasil ternak dan juga hasil alamnya. Salah satunya dapat kita lihat pada daerah Pasaman, yang mana di Pasaman itu terkenal dengan hasil alamnya salah satunya lokan. Di Pasaman ini lokan dijadikan sebagai makanan tradisional yang diolah berupa *randang* dan menjadikannya salah satu ciri khas di daerah tersebut. Begitu juga di daerah Nagari Tanjung Alam Batusangkar ini, karena di daerah tersebut terdapat banyak hasil alam berupa belut maka masyarakatnya mengolah belut menjadi masakan berupa *randang* dan juga menjadikannya salah satu masakan tradisional daerah tersebut.

*Randang* belut merupakan *randang* yang bahan utamanya adalah belut, dimana biasanya belut banyak ditemukan di persawahan. Olahan belut sendiri sudah banyak ditemukan diberbagai daerah, salah satunya *randang* belut yang dapat ditemukan di daerah Nagari Tanjung Alam Batusangkar.

Batusangkar merupakan salah satu Kota di Sumatera Barat, yang mana Batusangkar juga merupakan Ibu Kota dari Kabupaten Tanah Datar. Kabupaten Tanah Datar memiliki perbatasan dengan beberapa Kabupaten/Kota di Sumatera Barat, yaitu bagian Utara terdapat Kabupaten Agam dan Kabupaten 50 Kota, bagian Timur terdapat Kabupaten Sijunjung, bagian Selatan terdapat Kota Sawah Lunto dan Kabupaten Solok, dan terakhir bagian Barat terdapat Kabupaten Padang Pariaman.

Nagari Tanjung Alam merupakan salah satu nagari yang berada di Kecamatan Tanjung Baru, Kabupaten Tanah Datar, Kota Batusangkar. Di Nagari Tanjung Alam ini juga sudah terdapat *randang* belut bahkan juga sudah dijadikan sebagai salah satu makanan adat dalam acara upacara adat. Namun karna di daerah tersebut tidak memiliki resep yang standar, maka hasil *randang* belut yang dibuat oleh warga berbeda beda ditinjau dari aroma, rasa, tekstur dan warna.

Berdasarkan hal diatas, penulis tertarik mengambil judul “ Standarisasi Resep Randang Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar” dengan alasan untuk menemukan resep standar randang belut di daerah ini serta mengkonversikan bahannya ke dalam bentuk satuan gram karena belum adanya resep yang standar sehingga menghasilkan randang yang beragam pengolahan randang belut di daerah ini masih menggunakan takaran dan cara tradisional, belum adanya literature mengenai resep randang belut, dan tidak semua orang tau cara pengolahan randang belut.

Oleh karena itu, melalui skripsi ini penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “**Standarisasi Resep *Randang* belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar**”, agar hasil yang didapat bisa memiliki hasil yang sama, serta dapat digunakan juga oleh masyarakat lain di berbagai daerah di Sumatera Barat bahkan di berbagai mancanegara sekalipun.

## **B. Fokus Penelitian**

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, agar penelitian ini lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian ini pada “ Standarisasi Resep *Randang* Belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar “ yang meliputi proses menstandarisasikan bahan, bumbu, alat dan cara pengolahan.

### C. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana resep *randang* belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar ?
2. Bagaimana proses pembuatan dan proses menstandarisasikan *randang* belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar ?
3. Bagaimana kualitas *randang* belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa?

### D. Tujuan Penelitian

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

1. Mendeskripsikan resep rendang belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar, meliputi : bahan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas.
2. Mendeskripsikan proses pembuatan dan proses menstandarisasikan rendang belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar, meliputi : bahan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas.
3. Mendeskripsikan kualitas rendang belut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar, dari segi : bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

## **E. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi mahasiswa lain adalah sebagai literature bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian sejenis.
2. Manfaat bagi masyarakat adalah memberikan informasi pada masyarakat di Nagari Tanjung Alam Batusangkar untuk mengetahui resep standar rendang belut.
3. Bagi penulis yaitu sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Pogram Sastra Satu ( S1 ) Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga, Universitas Negeri Padang.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, angket uji organoleptic dan pembahasan yang telah dijelaskan, dapat diambil kesimpulan bahwa :

##### **1. Standarisasi Resep *Randang* Belut**

Standarisasi resep adalah suatu acuan atau patokan yang telah dievaluasi dan dijadikan sebagai panduan untuk pengolahan suatu masakan yang memuat berbagai keterangan bahan, peralatan dan cara kerja, guna menjamin kualitas suatu masakan dan memudahkan dalam mengontrol biaya. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Tanjung Alam Batusangkar peneliti mengambil resep *randang* belut Ibu Kartini dari Jorong Bulaan untuk dijadikan resep standar. Resep *randang* belut Ibu Kartini memperoleh hasil penilaian uji organoleptic tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai mengolah *randang*. *Randang* Ibu Kartini lebih disukai oleh masyarakat Nagari Tanjung Alam karena mencerminkan rasa *randang* belut khas daerah tersebut.

##### **2. Kualitas *Randang* Belut**

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

Bentuk potongan belut *padarandang* belut setelah dimasak adalah cukup panjang. Belut sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 6 cm yang kemudian

mengalami perubahan bentuk karena proses pemanggangan dan proses masak yang lama.

b. Warna

Warna *randang* belut yang dihasilkan adalah berwarna coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran bahan dan bumbu dengan waktu yang lama. Proses pemasakan yang lama dan menggunakan bara api kecil atau disebut dengan teknik di sangai-sangai yang membuat *randang* berwarna coklat kehitaman.

c. Aroma

Aroma yang dihasilkan oleh *randang* belut adalah aroma harum santan dan bumbu – bumbu serta aroma harum dari daun – daun yang digunakan. Proses pemasakan campuran santan dan bumbu-bumbu dalam waktu yang lama menghasilkan aroma harum *randang* yang sangat khas.

d. Tekstur Randang Belut

Belut sebelum dimasak dibakar terlebih dahulu kemudian *randang* belut diolah dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur belut menjadi cukup lembut.

e. Tekstur Dedak Randang Belut

Campuran santan dan bumbu serta daun – daun yang dimasak dengan waktu yang lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* kering dan berminyak.

f. Rasa

Rasa gurih pada *randang* belut dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih.

**B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep rendangbelut di Nagari Tanjung Alam Batusangkar, maka penulis akan mengemukakan beberapa saran yang bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun saran yang diberikan sebagai berikut :

1. Pemilihan Bahan baku yang tepat akan menghasilkan kualitas rasa yang sama dengan resep yang diberikan
2. Menimbang bahan dan bumbu sesuai takaran, karena perubahan pada takaran bahan dan bumbu akan berpengaruh besar dalam kualitas rasa, aroma, tekstur dan rasa
3. Mengatur penggunaan api karena dalam pengolahan *randang* belut harus diperhatikan kapan penggunaan api besar dan kapan penggunaan api kecil.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aan Komariah Djam'an Satori.2011.*Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung, Alfabeta
- Ari Fadiati,W.S.2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung, Remaja Rosdakarya
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.(2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Bungin, Burhan. 2011. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana Predana Media.
- Dalimartha, Setiawan. 2003. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 3*. Jakarta, Puspa Swara.
- Departemen Pendidikan Nasional.*Kamus Besar Bahasa Indonesia*,(Jakarta. Gramedia Pustaka Utama, 2011) Hal 1108
- Ekawatiningsih, Prihastuti.2008. *Bahan Pangan*. Yogyakarta. PTBB FT UNY
- Elida.2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Fakultas Teknik
- Elida.2014. *Makanan Daerah Sumatra Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Hasan Alwi,dkk.2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Kun Harismah,Chusniatun.2016. *Pemanfaatan Daun Salam (Eugenia Polyantha) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan*.Universitas Muhammadiyah. Surakarta
- Marwanti.2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicitam Karya Nusa
- Muhlisah,F.2005. *Tanaman Obat Keluarga*. Penebar Swadaya.Jakarta