

**INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE TRADISIONAL
SEBAGAI OLEH-OLEH DI KECAMATAN BATANG
KAPAS**

SKRIPSI

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



**ANNISA
RAHMASARI**

**NIM
2017/17075101**

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

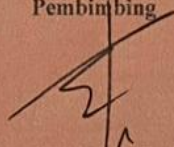
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE TRADISIONAL SEBAGAI
OLEH-OLEH DI KECAMATAN BATANG KAPAS

Nama : Annisa Rahmasari
NIM : 17075101
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

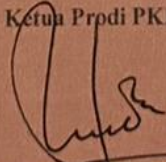
Padang, Februari 2022

Disetujui oleh:
Pembimbing



Prof. Dr. Elka, M.Pd
NIP. 19611111987032003

Ketua Prodi PKK



Sri Zulfia Novrita S.Pd., M.Si
NIP. 197611172003122002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Annisa Rahmasari
NIM : 17075101

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

Dengan Judul:

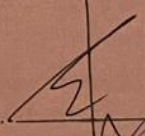
INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE TRADISIONAL SEBAGAI OLEH-OLEH DI KECAMATAN BATANG KAPAS

Padang, Februari 2022

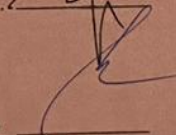
Tanda Tangan

Tim Penguji

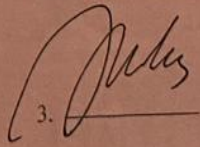
Ketua : Prof. Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2. 

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN 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 dibawah ini:

Nama : Annisa Rahmasari
Nim : 17075101
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional Sebagai Oleh-oleh Di Kecamatan Batang Kapas** 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 hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, Februari 2022

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan



Annisa Rahmasari
NIM. 17075101

ABSTRAK

Annisa Rahmasari. 2022. : "Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional Sebagai Oleh-oleh Di Kecamatan Batang Kapas. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang."

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk menyusun inventarisasi secara terperinci mengenai jenis dan resep kue tradisional Bali di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi: 1) Mendeskripsikan jenis-jenis kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas. 2) Mendata dan mendeskripsikan resep kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi nama masakan, komposisi bahan, alat dan cara pengolahan. Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan metode deskriptif. Lokasi penelitian ini dilakukan di pasar utama tradisional Kecamatan Batang Kapas. Informan dalam penelitian ini adalah ibu-ibu kalangan tua dan penjual yang mengetahui tentang jenis dan resep kue tradisional. Berdasarkan hasil penelitian terdapat 13 resep kue basah dan 10 resep kue kering. Kue tersebut berbahan dasar tepung beras, tepung ketan, beras ketan, tepung sagu, ubi kayu/singkong, ubi jalar, kacang tanah. Selain itu kue tradisional ini banyak menggunakan kelapa baik berbentuk santan maupun kelapa parut. Teknik pengolahan kue tradisional yaitu dikukus, rebus, digoreng, dipanggang dan disangrai.

Kata Kunci: Inventarisasi, Kue Tradisional, Jenis dan Resep

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **"Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional Sebagai Oleh-Oleh di Kecamatan Batang Kapas"**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Penyusunan skripsi penelitian ini, tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat penelitian selesai dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri M.Pd, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfira Novrita, M.Pd, Ph.D selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Prof. Dr. Elida, M.Pd selaku pembimbing dan penasihat akademik yang telah memberikan motivasi, arahan, dan bimbingan dari konsultasi sampai selesainya penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes selaku Dosen penguji 1 yang telah memberikan saran, dan masukan
5. Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan saran, masukan, dan arahan.
6. Bapak dan Ibu dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Orang tua tercinta yang senantiasa memberikan dukungan baik secara moral maupun materil kepada penulis dalam penulisan proposal penelitian.
8. Sahabat-sahabat seperjuangan dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat, dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Tuhan yang Maha Esa. Akhirkata penulis

berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, mahasiswa atau peneliti lain, serta bagi Prodi PKK Konsentrasi Tata Boga.

Padang, Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Perumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KERANGKA TEORITIS	5
A. Kajian Teori	5
1. Pengertian Inventarisasi	5
2. Pengertian Kue Tradisional	5
3. Jenis Kue	7
4. Pengertian Resep	8
5. Bahan-bahan yang digunakan dalam Pembuatan kue-kue Tradisional	8
6. Teknik Pengolahan Kue Tradisional	13
B. Kerangka Konseptual	15
BAB III METODE PENELITIAN	17
A. Jenis Penelitian.....	17
B. Lokasi dan Tempat Penelitian.....	18

A. Objek Penelitian.....	18
B. Informan.....	18
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	24
A. Temuan Penelitian.....	24
1. Temuan Umum Penelitian.....	24
2. Temuan Khusus Penelitian.....	25
B. Pembahasan.....	51
BAB V KESIMPULAN	57
A. Kesimpulan	57
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual	15
2. Komponen Analisis Data	22
3. Kue Sangko	33
4. Mangkuak Badeta	33
5. Oyak-oyak Sagu	35
6. Pinukuik	36
7. Kue Galang	36
8. Onde-onde Ubi	38
9. Onde-onde	38
10. Lamang Golek	39
11. Lopi Ubi	40
12. Olan-Olan	41
13. Lopi	42
14. Mangkuak	43
15. Kue Sapik	44
16. Kue Kareh	45
17. Sagun	46
18. Kue Karambia	47
19. Pisang Sale	48
20. Rakik Maco	49
21. Karupuak Lento	50
22. Rakik Kacang	51
23. Kembang Loyang	51
24. Kue Pilin	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kue Tradisional Basah	28
2. Kue Tradisional Kering	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	61
2. Pedoman Observasi	62
3. Pedoman Wawancara	64
4. Surat Tugas Pembimbing	68
5. Surat Tugas Seminar	69
6. Surat Izin Penelitian	70
7. Dokumentasi Penelitian	71
8. Data Informan	74

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Batang kapas merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan dengan jumlah penduduk 31.334 jiwa dengan luas daerah ini mencapai 359,07 km² (Biro Pusat Statistik 2020). Batang Kapas yang memiliki 9 kenagarian yaitu IV Koto Hilie, Koto Nan Duo IV Koto Hilie, Koto Nan Tigo IV Koto Hilie, Nagari IV Koto Mudick, Teratak Tempatih. Sungai Nyalo, Turk, Paluk dan Taluk Tigo Sakato. Kecamatan Batang Kapas memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri dari segi makanan maupun kue tradisionalnya. Kue tradisional adalah jenis makanan khas dari suatu daerah yang turut memperkaya makanan nusantara Indonesia (Mufti, dkk., 2015:5).

Kue tradisional merupakan kue nusantara sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa yang di ajarkan secara turun-temurun. Saat ini keberadaan kue tradisional lebih banyak ditemui di pasar dan acara tertentu. Secara spesifik pengolahan kue tradisional cenderung lama karena masih menggunakan alat tradisional yang sederhana, selain itu resep yang digunakan juga sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan baku yang di peroleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat seperti umbi-umbian, yaitu singkong, ubi jalar maupun berbahan baku tepung beras dan tepung ketan.

Kue tradisional dikenal pula dengan istilah kudapan dan pangan yang dapat berfungsi sebagai makanan selingan atau jajanan yang umumnya dihidangkan disela waktu makanan utama. Selain dijadikan sebagai makanan adat, kue tradisional juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh. Oleh-oleh merupakan tempat yang menyediakan beragam jenis oleh-oleh sebagai buah tangan atau kenang-kenangan untuk dibawa pulang (Asdani, dkk., 2020:4). Selain itu oleh-oleh juga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai media untuk memperkenalkan kue khas dari daerah tersebut bagi orang-orang yang berkunjung serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat

Seiring perkembangan zaman, rasa keingin tahuan masyarakat tentang kue tradisional semakin berkurang, karena gaya atau pola konsumsi masyarakat yang mulai berubah dan semakin maraknya produk makanan kekinian yang lebih modern dan praktis baik dari segi pengolahan maupun penyajiannya jika di bandingkan dengan kue tradisional. Berdasarkan hasil wawancara awal yang penulis lakukan pada bulan Maret 2021 dengan Bundo Kandung yang mengetahui tentang kue-kue tradisional di Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan, terdapat beberapa jenis kue tradisional yaitu seperti pinukuik, mangkuak badeta, onde-onde ubi, rakik maco, kuekareh, kipang, dan lopi. Permasalahan yang terjadi pada saat ini masih banyak masyarakat yang kurang mengetahui kue tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas terutama di kalangan muda sehingga kue tradisional kebanyakan masih diolah oleh kalangan orang tua dan juga semakin berkurang jenis kue tradisional yang masih dapat dijumpai baik sebagai kudapan maupun sebagai makanan adat. Selain itu belum adanya buku-buku (tertulis) tentang kue tradisional baik berupa jenis-jenis maupun resep kue tradisional khas Kecamatan Batang Kapas.

Permasalahan ini jika dibiarkan begitu saja maka kue tradisional yang terdapat di Kecamatan Batang Kapas akan punah. Maka upaya dalam melestarikan kue tradisional dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan dan mengangkat kembali kue tradisional dikalangan masyarakat terutama generasi muda serta dokumentasi mengenai jenis dan resep kue tradisional tersebut dengan cara di Inventarisasikan. Inventarisasi adalah suatu rangkaian kegiatan pendataan untuk melakukan perhitungan, pengurusan penyelenggaraan peraturan, pencatatan data dan pelaporan kebudayaan tradisional suatu masyarakat (Sofnitati 2019:76). Inventarisasi kue-kue tradisional merupakan suatu kegiatan pendataan tentang kue-kue tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi jenis, resep dan dokumentasi kue-kue tradisional.

Beberapa penelitian sejenis yang pernah dilakukan diberbagai daerah tentang inventarisasi kue tradisional, yang mana telah dilakukan oleh peneliti Yun Melita Ginting (2018) di daerah Padang, dari hasil penelitiannya

menunjukkan bahwa terdapat 44 resep kue tradisional di daerah tersebut. Adapun penelitian yang dilakukan oleh Tiwi Rahmadona (2018) di kabupaten Pasaman Barat dimana dari hasil penelitiannya di daerah tersebut terdapat 15 jenis kue kering tradisional dan 38 jenis kue basah tradisional. Menurut penelitian Herlin Lestari Putri (2019) yang dilakukan di daerah kabupaten lawang dalam penelitiannya tersebut bahwa terdapat 1 jenis resep kue tradisional kering dan ada 15 macam resep kue basah tradisional. Berdasarkan hasil penelitian dari beberapa daerah yang telah dilakukan oleh tiga orang peneliti tersebut bahwa kue tradisional menyatakan masih banyak kue-kue tradisional yang ditemukan diberbagai kota atau kabupaten dengan ragam jenis serta ciri khas yang berbeda disetiap daerahnya.

Berdasarkan latar belakang masalah dan beberapa hasil penelitian dari beberapa peneliti sebelumnya maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **"Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional Sebagai Olch-Oleh Di Kecamatan Batang Kapas"**

B. Fokus Penelitian

Bedasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, dan agar penelitian ini lebih terarah maka penulis memfokuskan penelitian ini pada Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional Sebagai Oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi jenis kue tradisional dan resep kue tradisional yang di jual di Kecamatan Batang Kapas sebagai oleh-oleh.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apa saja jenis-jenis kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas?
2. Bagaimanakah resep Kue Tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi nama masakan, komposisi bahan. alat dan cara pengolahan ?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah yang akan diteliti, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Mendeskripsikan jenis-jenis kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas.
2. Mendata dan mendeskripsikan resep kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi nama masakan, komposisi bahan, alat dan cara pengolahan.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis
 - a. Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan tentang jenis-jenis kue tradisional yang dijadikan sebagai oleh-oleh khas di Kecamatan Batang Kapas.
 - b. Penulis dapat melihat secara langsung cara pengolahan kue tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas

2. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada mahasiswa sebagai bahan acuan serta pertimbangan bagi penelitian sejenis.

3. Bagi Kabupaten Pesisir Selatan

Penelitian ini merupakan usaha untuk melestarikan kebudayaan daerah yang telah ada dan memperkenalkan kue tradisional spesifik daerah batang kapas tentang kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas.

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang inventarisasi jenis dan resep kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas, serta pembahasan yang telah di kemukakan pada BAB IV dengan indicator: Jenis kue tradisional basah yang di jadikan sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan berjumlah 13 macam yaitu: *kue sangko*, *mangkuak badeta* (mangkok bersantan), *onde-onde badeta* (kelon santan), *oyak-oyak sagu* (ongoi-ongol), *pinukuik* (serabi), *kue galang* (kue gelang), *onde-onde ubi* (kelepon ubi), *onde-onde* (kelepon), *lamang golek* (lemang panggang), *lopi ubi* (lupis ubi), *olan-olan* (kelepon), *lopi* (lupis), *magkuak* (mangkok). Dan jenis kue kering ada. Sedangkan jenis kue tradisional kering yang di jadikan sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan berjumlah 10 macam yaitu: *kue sapik* (kue jepit), *kue kareh* (kue keras), *sagun* (sago), *kue karambia* (kue kelapa), *pisang salai* (sale pisang), *rakik maco* (peyek ikan), *karupuak lento* (kerupuk ubi), *rakik kacang* (peyek kacang), *kue maloyang* (kembang goyang), *kue pilin* (kue untir). Resep merupakan acuan atau panduan untuk mengolah suatu makanan yang terdiri dari bahan, peralatan dan cara pengolahan. Bahan yang di gunakan dalam pengolahan kue tradisional menggunakan tepung beras, tepung ketan, beras ketan, tepung sagu, ubi kayu/singkong, kacang tanah, dan ubi jalar. Kue tradisional pada umumnya banyak menggunakan kelapa baik berbentuk santan maupun kelapa parut. Peralatan pengolahan yang di gunakan dalam pengolahan kue tradisional di Kecamatan Batang Kapas menggunakan alat yang masih tradisional. Teknik pengolahan kue tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan terbagi menjadi lima yaitu dikukus, direbus, digoreng, disangrai dan dipanggang.

B. Saran

1. Generasi muda penerus bangsa untuk mencintai sekaligus berpartisipasi melestarikan kue tradisional dan budaya daerah yang dimiliki.
2. Kepada penelitian selanjutnya agar penelitian kue tradisional lainnya dapat dilakukan, karena masih banyak kue-kue tradisional daerah lainnya yang harus dilestarikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya.
- Asdani, Agusti Dwi, and Dila Nadya Andini. "PUSAT OLEH-OLEH KALIMANTAN SELATAN DI BANJARMASIN." *LANTING JOURNAL OF ARCHITECTURE* 9.2 (2020): 98-105.
- Fatimah, S. (2013). *Kue Tradisional Anti Gagal*. Gramedia Pustaka Utama.
- Giantara, Mariani Shoshana, and Jesslyn Santoso. "Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya." (2014): 111-126.
- Ginting, Y. M., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-kue Tradisional Di Kota Padang. *Journal Economics and Tourism*, 14(1). *of Home*
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Hilman, Asep. *Pengaruh Inventarisasi Aset, Penilaian Aset Dan Legal Audit Terhadap Kualitas Laporan Keuangan Pemerintah Kota Tasikmalaya* (Survei Pada Satuan Kerja Perangkat Daerah Kota Tasikmalaya). Diss. Universitas Siliwangi, 2019.
- Lestari, N. S., & Christina, C. (2018). Doclang, Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(2).
- Mufti, D., Ikhsan, A., Muchtiar, Y., Kholidasari, I., & Syaputra, I. (2015). Desain Kemasan dan Perancangan Logo Kue Tradisional dalam Upaya Meningkatkan Pangsa Pasar. *Journal Industrial Servicess*, 1(1).
- Munifa. *Gizi Kuliner Dasar*, Yogyakarta: Graha Ilmu. (2015)
- Nurhayati, E. D., Mulyana, V. 1. E., & Meilawati, A. (2013). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya. Universitas Yogyakarta. Yogyakarta. Penelitian Guru Besar.
- Pratiwi, Farah Meita, and Pande Ketut Sutara. "ETNOBOTANI KELAPA (*Cocos nucifera* L.) DI WILAYAH DENPASAR DAN BADUNG

(ETNOBOTANY OF COCONUT (*Cocos nucifera* L.) AT DENPASAR AND BADUNG)." (2013)

- Rahmadona, T., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). *Iventarisasi Jenis Dan Resep Kue-kue Tradisional Di Kabupaten Pasaman barat. Journal Home Economics and Tourism*, 14(1). of
- Ramadhan, S. (2016). *Kajian konsentrsi tepung ketan (Oryza Sativa Glutinous) dan gliserol terhadap karakteristik edible film tepung ketan* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Rasulu, H., Yuwono, S. S., & Kusnadi, J. (2012). *Karakteristik tepung ubi kayu terfermentasi sebagai bahan pembuatan sagukasbi. Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 1-7.
- Riduwan. 2015. *Belajar Mudah Penelitian Untuk Guru Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta
- Sofnitati. "Inventarisasi Kue Tradisional di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi." *Jurnal Kapita Selekta Geografi* 2.3 (2019): 73-85.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Wijaya, A., Maulana, M. F., & Danil. M. (2021). *Aplikasi Pencarian Resep Masakan Khas Bengkulu Menggunakan Algoritma Binary Search Berbasis Android. Jurnal Media Infotama*, 17(1).
- Yunita, R., & Nur'aini, H. (2018). *Identifikasi Pangan Tradisional Di Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 5(1), 123-133.