

**TINJAUAN PENGOLAHAN AMPIANG DADIAH HAJI MINAH KOTA
BUKITTINGGI**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
Memperoleh Gelar Diploma Tiga (D III) Tata Boga*



Oleh :

**FARHAN FARIS
21079027/2021**

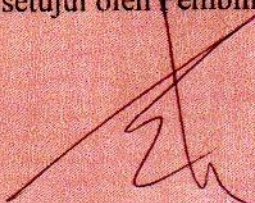
**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tinjauan Proses Pengolahan Ampiang Dadiah Haji Minah Kota Bukittinggi

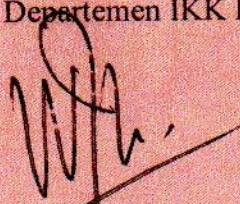
Judul : Tinjauan Proses Pengolahan Ampiang Dadiah Haji
Minah Kota Bukittinggi
Nama : Farhan Faris
NIM : 21079027
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 20 Agustus 2025
Disetujui oleh Pembimbing

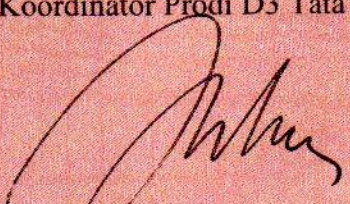

Prof. Dr. Elida, M.Pd
NIP. 196111111987032003

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP


Dr. Weni Nelмира, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga


Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Tinjauan Proses Pengolahan Ampiang Dadiah Haji Minah
Kota Bukittinggi
Nama : Farhan Faris
NIM : 21079027
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

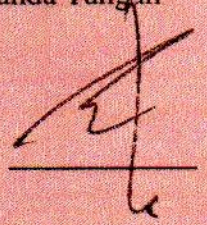
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 20 Agustus 2025

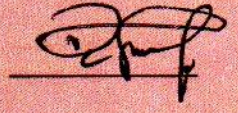
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

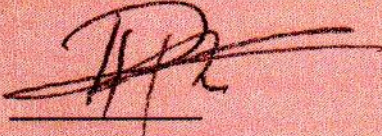
Ketua : Prof. Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Pd

2. 

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.SI

3. 



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
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 di bawah ini :

Nama : Farhan Faris
NIM/TM : 21079027/2021
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Tinjauan Proses Pengolahan Ampiang Dadiah Haji Minah Kota Bukittinggi”.

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 di masyarakat negara.

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

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Farhan Faris
NIM. 21079027

ABSTRAK

Farhan Faris . 2025. “Proses Pengolahan *Ampiang Dadiah* Haji Minah Kota Bukittinggi “ *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Parawisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Tinjauan ini membahas proses pengolahan makanan tradisional khas Sumatera Barat, yaitu *ampiang dadiah* Haji Minah yang terletak di Benteng Pasar Atas, Guguk Panjang, Kota Bukittinggi, Sumatra Barat. Tujuan dari peninjauan ini adalah untuk mengetahui mulai dari bahan, alat, proses, cara pembuatan, hingga penyajian dan pengemasan *ampiang dadiah*. Peninjauan ini dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilaksanakan pada tanggal 16 Mei- 16 Juni 2025. Hasil dari tinjauan (1) Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *ampiang dadiah* adalah *dadiah* (susu kerbau fermentasi), *ampiang* (beras ketan pipih), *gulo anau* (gula merah), kelapa parut, dan batu es. (2) Alat-alat yang digunakan cukup sederhana seperti *mangkuak*, sendok, timbangan, *pariuak* (panci), dan *kain karajo* (serbet). (3) Proses pembuatannya dimulai dengan membuat *tangguli* (gula merah kental yang dicampur rempah), merendam *ampiang* hingga lembek, lalu disusun bersama *dadiah*, gula, kelapa parut, dan es batu dalam *mangkuak* (mangkuk). (4) Untuk penyajian, bahan-bahan tersebut ditata di dalam *mangkuak* secara menarik agar menggugah selera. Sementara itu, pengemasan dilakukan dengan menggunakan *cup* plastik bening agar praktis dan mudah dibawa oleh pembeli serta dapat menggugah selera karena *cup* yang digunakan transparan. (5) Indikator *ampiang dadiah* memiliki rasa yang gurih, sedikit asam dan manis, aroma yang sedikit amis dari bahan *dadiah*. warna yang gabungan bervariasi dari warna putih seperti dari bahan *dadiah* dan *tangguli* yang memiliki warna coklat yang agak gelap. dan tekstur yang lembut atau disebut *creamy*. Peninjauan ini diharapkan bertujuan untuk memperkenalkan dan melestarikan makanan tradisional khas Minangkabau masyarakat luas, serta menjadi referensi bagi mahasiswa Tata Boga dalam mengenal lebih jauh proses kuliner tradisional.

Kata kunci: Proses pengolahan, *Ampiang Dadiah* Haji Minah

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan judul “Proses Pengolahan *Ampiang Dadiah* Haji Minah Kota Bukittinggi”. Diajukan sebagai persyaratan untuk dapat menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Untuk itu dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D, selaku dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
2. Ibu Dr.Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku Koordinator Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Prof. Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Pembimbing sekaligus Dosen Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan proyek akhir.

5. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penguji I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan proyek akhir.
6. Bapak Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.SI selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan pada penulis dalam menyelesaikan proyek akhir.
7. Staf Pengajar Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Kepada Papa, Mama yang telah banyak memberikan doa, dukungan moril maupun materi dari yang tak terhingga dalam menyelesaikan studi. Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima dukungan terutama dari Donatur Tetap kakak kandung Muhammad Gallant Brilliant sudah membiayai segala keperluan lainnya. Penulis juga menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan dan penulisan proyek akhir dari banyak pihak lainnya, oleh karena itu melalui kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua orang yang sudah berpartisipasi membantu dan menemani dalam proses penyelesaian PA (Proyek Akhir)

Dalam penyusunan proyek akhir ini penulis menyadari masih jauh dari kata sempurna, hal ini disebabkan karena keterbatasan penulis. Maka dari itu penulis mengharapkan kritikan dan saran yang membangun demi kesempurnaan proyek akhir ini, semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Padang, ... Juli 2025

Farhan Faris

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Peninjauan.....	2
C. Manfaat Peninjauan.....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian Tinjauan	4
B. <i>Ampiang Dadiah</i>	4
1. Pengertian <i>Ampiang Dadiah</i>	4
2. Bahan <i>Ampiang Dadiah</i>	6
3. Alat yang digunakan dalam Pembuatan <i>Ampiang Dadiah</i>	15
4. Cara Pembuatan	17
C. Penyajian Hidangan Makanan.....	18
D. Kemasan.....	18
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Waktu dan Tempat	23
B. Objek Tinjauan.....	23
C. Persiapan Alat dan Bahan	23
D. Tahap Pelaksanaan	24
E. Tahap Peninjauan	25
F. Panduan Observasi	26
G. Panduan Wawancara	26

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Peninjauan.....	28
1. Resep.....	28
2. Bahan bahan yang digunakan dalam membuat ampiang dadiah	30
3. Alat yang digunakan membuat ampiang dadiah	40
4. Cara Pembuatan Ampiang Dadiah	43
5. Kemasan Ampiang Dadiah	45
6. Bagan Pembuatan Ampiang Dadiah	46
B. Pembahasan.....	47

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	54

DAFTAR PUSTAKA.....	56
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	58
----------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>Ampiang Dadiah</i>	5
Gambar 2.2 <i>Ampiang</i>	6
Gambar 2.3 <i>Dadiah</i>	7
Gambar 2.4 <i>Gulo Merah</i>	10
Gambar 2.5 Kelapa Parut	11
Gambar 2.6 Air.....	13
Gambar 2.7 Garam.....	14
Gambar 2.8 Daun Pandan	15
Gambar 2.9 <i>Manguak</i>	16
Gambar 2.10 Sendok.....	16
Gambar 4.1 <i>Dadiah</i>	31
Gambar 4.2 <i>Ampiang</i>	32
Gambar 4.3 <i>Gulo Anau</i> (Gula merah)	33
Gambar 4.4 <i>Kulik Kayu Manih</i>	34
Gambar 4.5 Pandan	34
Gambar 4.6 Kulik Buah Palo	35
Gambar 4.7 Cengkeh.....	36
Gambar 4.8 Kapulaga Munggu India.....	36
Gambar 4.9 Air.....	37
Gambar 4.10 Garam.....	38
Gambar 4.11 Kelapa Parut	39
Gambar 4.12 Batu Es	39
Gambar 4.13 Timbangan.....	40
Gambar 4.14 <i>Gayuang</i>	41
Gambar 4.15 <i>Lap Karajo</i> (Serbet)	41
Gambar 4.16 <i>Pariuak</i> (Panci)	42
Gambar 4.17 <i>Sanduak</i>	42
Gambar 4.18 Proses Pemembuat <i>Tangguli</i>	43

Gambar 4.19 Proses Perendaman <i>Ampiang</i>	44
Gambar 4.20 Proses Penyajian <i>Ampiang Dadiah</i>	44
Gambar 4.21 Proses Penyajian <i>Ampiang Dadiah</i>	45
Gambar 4.22 Kemasan <i>Ampiang Dadiah</i>	45
Gambar 4.23 Bagan Pembuatan Ampiang Dadiah.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1.1 Dokumentasi Peninjauan.....	58
Lampiran 1.2 Dokumentasi Hasil Pengolahan	61
Lampiran 1.3 Panduan Observasi	63
Lampiran 1.4 Panduan Wawancara	64
Lampiran 1.5 Hasil dari Observasi dan Wawancara Tinjauan tentang Pembuatan <i>Ampiang Dadiah</i> Ibuk Haji Minah terletak di Benteng Pasar Atas, Guguk Panjang, Kota Bukittinggi, Sumatra Barat.....	65
Lampiran 1.6 Surat Tugas Pembimbing	68
Lampiran 1.7 Surat permohonan melakukan observasi oleh kaprodi	69
Lampiran 1.8 Surat Izin Penelitian.....	70
Lampiran 1.9 SIUP	71
Lampiran 1.10 NPWP.....	72

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya dengan beragam wisata. Salah satu kepulauan di Indonesia adalah kepulauan Sumatera yang memiliki tujuh propinsi yang salah satunya adalah Propinsi Sumatera Barat. Propinsi Sumatera Barat yang biasanya di kenal dengan nama Minangkabau. Daerah Minangkabau sangat terkenal dengan wisata alam, wisata budaya, dan wisata kuliner. Namun daerah Minangkabau ini sangat terkenal sekali dengan wisata kulinernya, di karenakan banyak sekali ragam macam kuliner tradisional yang dimiliki di daerah ini. Makanan tradisional Minangkabau ini di olah dengan bumbu dan rempah yang sulit ditiru oleh daerah lain maupun negara lain di karenakan keunikannya yang beragam (Rosalina Afridian Wirahadi Ahmad Anda Dwi Haryadi Politeknik Negeri Padang n.d.)

Sehingga makanan tradisionalnya memiliki ciri khas tersendiri karena keunikannya. Jajanan Sumatera Barat merupakan salah satu bentuk warisan budaya yang perlu dijaga dan dilestarikan. Jajanan tradisional asal Sumatera Barat ini memiliki cita rasa yang khas dan bervariasi dengan bahan dasar alami. Setiap daerah di Sumatera Barat memiliki jajanan tradisional tersendiri yang terbuat dari bahan-bahan lokal, dikukus, direbus, digoreng atau dipanggang, dengan resep yang diwariskan dari generasi ke generasi. Salah satu makanan khas yang berasal dari Bukittinggi, Sumatera Barat, adalah *ampiang dadiah*.

Ampiang dadiah tidak hanya dikenal karena rasanya yang lezat, tetapi juga karena proses pengolahannya yang tradisional. Proses ini melibatkan teknik fermentasi yang telah diwariskan secara turun-temurun, sehingga menciptakan produk yang kaya akan rasa dan nilai gizi.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha *Ampiang Dadiah* Haji Minah pada tanggal 18 Mei 2025, bahan utama pembuatan *ampiang dadiah* adalah susu murni *kabau* (kerbau) yang di fermentasi dengan teknik khusus untuk menghasilkan dadiah baik untuk di konsumsi.

Usaha *Ampiang dadiah* ini didirikan pada tahun 1960 oleh Ibuk Haji Minah yang terletak di Benteng Pasar Atas, Guguk Panjang, Kota Bukittinggi, Sumatra Barat.

Penulis menjadikan pengolahan *ampiang dadiah* Haji Minah sebagai objek tinjauan, karena dahulunya *ampiang dadiah* Haji Minah adalah bisnis kuliner dengan menu makanan *ampiang dadiah* pertama didirikan di Kota Bukittinggi dengan memiliki rasa yang khas dengan resep yang melegenda, dijual dengan harga yang pas dan tempat yang strategis yaitu terletak di pusat kota Bukittinggi, Penulis memperkenalkan makanan khas Bukittinggi ini, tentunya penulis akan meninjau serta mempelajari langkah-langkah pembuatan *ampiang dadiah* mulai dari persiapan alat-alat berserta bahan dan cara penyajian sampai cara pengemasan makanan Khas Bukittinggi ini.

B. Tujuan Peninjauan

1. Mendeskripsikan pembuatan *ampiang dadiah*.
2. Mendeskripsikan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *Ampiang Dadiah* Haji Minah Jalan Benteng, Pasar Atas, Kec Guguk Panjang, Kota Bukittinggi, Sumatra Barat.

3. Mendeskripsikan alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan *Ampiang Dadiah* Jalan Benteng, Pasar Atas, Kec Guguak Panjang, Kota Bukittnggi, Sumatra Barat.
4. Mendeskripsikan penyajian dan pengemasan *ampiang dadiah*.

C. Manfaat Peninjauan

Adapun manfaat dari tinjauan tentang *Ampiang Dadiah* Haji Minah Jalan Benteng, Pasar Atas, Kec Guguak Panjnag, Kota Bukittnggi, Sumatra Barat pembuatan adalah:

1. Menambah wawasan penulis tentang bagaimana pembuatan *ampiang dadiah* mulai dari bahan, alat, dan cara pembuatan hingga bagaimana cara penyajian dan pengemasan *ampiang dadiah*.
2. Hasil tinjauan ini dapat dijadikan informasi bagi mahasiswa prodi Tata Boga tentang cara pembuatan, bahan dan alat yang digunakan beserta cara penyajiannya dan pengemasan *ampiang dadiah*.
3. Memperkenalkan kepada pembaca cara pembuatan *ampiang dadiah* mulai dari bahan, alat, yang digunakan serta cara penyajiannya dan pengemasan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Tinjauan ini bertujuan untuk mengetahui bahan dan alat yang digunakan serta proses pembuatan *Ampiang dadiah*, dengan diketahuinya cara pembuatan *Ampiang dadiah* dapat penulis jadikan sebagai referensi dan literatur bagi pembaca khususnya Mahasiswa Prodi Tata Boga. Dari hasil analisa yang dilakukan, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Haji Minah merupakan salah satu pemilik usaha *Ampiang Dadiah* yang berada di Benteng Pasar Atas, Guguk Panjang, Kota Bukittinggi, Sumatra Barat. Adapun bahan, alat, dan cara pengolahan *ampiang dadiah* Haji Minah adalah sebagai berikut:
 - a. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *ampiang dadiah* adalah *dadiah*, *ampiang*, *gulo anau*, *kulik manih*, daun pandan, *kulik buah palo*, cengkeh, kapulaga buah india, Air, garam, kelapa parut, batu es.
 - b. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *ampiang dadiah* Ibu Haji Minah adalah:
 - 1) Alat persiapan, timbangan, *mangkuak*, *lap kain* (serbet), sendok, *mangkuak*, *lap kain* (serbet).
 - 2) Alat pengolahan, *pariuak*, *sanduk*, *gayuang*, sendok.
2. Cara membuat *ampiang dadiah* yaitu :
 - a. Masak *gulo anau*, air di dalam *pariuak*

- b. Lalu masukkan *Kulik manih*, *Kulik buah palo*, Cengkeh, Kapulaga buah india lalu tambahkan daun pandan sambil di aduk sampai sedikit mengental.
 - c. Lalu masak air untuk merendam ampiang ke dalam mangkuk kecil
 - d. Setelah merendam ampiang lembek lalu tiriskan
 - e. Lalu masak air untuk merendam *ampiang* ke dalam *mangkuak*
 - f. Setelah merendam *ampiang* lembek tiriskan dan pindahkan ke *mangkuak* saji
 - g. Tambahkan *tangguli* (gula merah yang sudah mengental) tadi secukupnya.
 - h. kelapa parut secukupnya
 - i. Tambahkan batu es secukupnya .
 - j. *Ampiang dadiah* siap untuk di sajikan
3. Pengemasan *ampiang dadiah* menggunakan kemasan berbahan dasar plastik yaitu gelas *cup*.
 4. Harga jual dari *Ampiang dadiah* yaitu Rp25.000/ porsi.

B. Saran

Berdasarkan hasil tinjauan penulis tentang pembuatan *ampiang dadiah* Ibuk Haji Minah maka penulis memiliki saran yang mungkin bisa bermanfaat sebagai bahan referensi bagi pembaca. Adapun saran-sarannya yaitu:

1. Perlunya sosialisasi tentang makanan tradisional Bukittnggi kepada masyarakat terutama generasi muda guna memberitahu secara langsung

tentang bahan dan alat yang digunakan beserta bagaimana proses pengolahan hingga pengemasan *ampiang dadiah*.

2. Untuk kemasan *ampiang dadiah* bagi yang akan di bawa atau di kirim di daerah jauh menggunakan kemasan yang di pisah pisah perbahan agar ahan lebih lama dan aman.
3. Pentingnya untuk menyediakan media promosi seperti mendatangkan *food vloger* baik itu di *content instagram*, *fecebook*, atau *platform* media sosial lainnya untuk meningkatkan minat masyarakat dalam mecoba atau membeli prodak, mengingat bahwasanya sosial media saat ini sangat populer sebagai sarana promosi prodak dan barang.
4. Untuk tinjauan selanjutnya disarankan untuk menstandarisasikan resep yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanto, Romi, and Ary Giri Dwi Kartika. 2022. "Pengaruh Perbedaan Metode Pembuatan Garam Sehat Rendah Natrium Terhadap Kadar NaCl, Air Dan Sodium." *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan* 3(1):32–36. doi: 10.21107/juvenil.v3i1.15344.
- Chandra, Wahyu, and Yode Arliando. 2022. *An Application Of Case-Based Reasoning Method In Selection Of Food Recipes Based On Ingredients*. Vol. 2.
- Eka, Ketua ., Rosalina Se, M. Si, Anda Dwi, Haryadi Se, and Ekonomi Kreatif. n.d. *Laporan Kemajuan Penelitian Hibah Bersaing Tahun Ke-2 Dari Rencana 2 Tahun Penelitian Oleh : Politeknik Negeri Padang 2016*.
- Kesehatan, Organisasi, and Dunia Mengacu Pada "baik Kesehatan. n.d. *A Review on Pandanus Amaryllifolius Perkenalan*.
- Kurniawaty, Lia. 2022. "Literasi Gizi : Survei Pelibatan Anak Usia Dini Dalam Penyajian Makanan Di Jakarta Timur." *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* 6(6):6110–22. doi: 10.31004/obsesi.v6i6.3401.
- Ramadhan, Anwar, and Donard Games. 2022. "Proyek Pengembangan Produk Makanan Tradisional Dendeng Balado Kemasan 'Nan Taraso.'" *Analisis* 12(2):118–38. doi: 10.37478/als.v12i2.1938.
- Rimantho, Dino, and Desak Made Mariani. 2017. "Penerapan Metode Six Sigma Pada Pengendalian Kualitas Air Baku Pada Produksi Makanan." *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 16(1):1. doi: 10.23917/jiti.v16i1.2283.
- Ritma Dewanti, MSi, MGz Rita Maliza, and Muhammad Muayyad Billah. n.d. *Ilmu Bahan Pangan Penerbit CV. Eurika Media Aksara*.
- Rosalina Afridian Wirahadi Ahmad Anda Dwi Haryadi Politeknik Negeri Padang, Eka. n.d. *Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global*.
- Sari, Erlita, and Sri Mariya. n.d. *Gastronomi Sebagai Daya Tarik Potensi Wisata Kota Padang Panjang*.
- Setyaningsih, Yuni, Hikmah Muktamiroh, Agneta Irmarahayu, Bintang Bayu Aryandi, and Fakultas Kedokteran Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. n.d. "Peningkatan Pengetahuan Tentang Alat Bahan, Pengolahan Dan Pengemasan Makanan Pada Pelaku Usaha Kecil Menengah." doi: 10.37817/ikra-ithabdimas.v8i1.

Thalib, Mohamad Anwar. 2022. "Pelatihan Teknik Pengumpulan Data Dalam Metode Kualitatif Untuk Riset Akuntansi Budaya." *Seandanan: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* 2(1). doi: 10.23960/seandanan.v2i1.29.

Usmiati, Sri, Dan Risfaheri, Balai Pengkajian Teknologi, Pertanian Kepulauan, and Bangka Belitung. 2013. *Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatra Barat Improvement of Dadih as an Indigenous Probiotic Functional Food of West Sumatra*. Vol. 32.