

PEMBUATAN SERUNDENG MENGGUNAKAN BENGKUANG

PROYEK AKHIR

***Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md.) pada Program Studi Diploma III
Tata Boga Universitas Negeri Padang***



Oleh :

NUZULIA FITRIANI

NIM. 2020/20079047

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

2025

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pembuatan Serundeng Menggunakan Bengkuang

Judul : Pembuatan Serundeng Menggunakan Bengkuang
Nama : Nuzulia Fitriani
NIM : 20079047
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, September 2025

Disetujui oleh Pembimbing

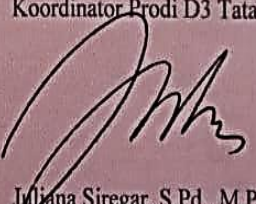

Sari Mustika, S.Pt., M.Si
NIP. 198906091022032005

Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP


Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907372003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga


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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Serundeng Menggunakan Bengkuang
Nama : Nuzulia Fitriani
NIM : 20079047
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

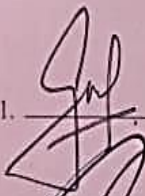
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, September 2025

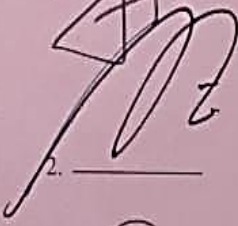
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Sari Mustika, S.Pt., M.Si.

1. 

Anggota : Dr. Kasmita S.Pd., M.Si.

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd.

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 : Nuzulia Fitriani
NIM/TM : 20079047/2020
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul :

“Pembuatan Serundeng Menggunakan Bengkuang”.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu 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. 197907272003122002

Saya yang menyatakan,

Nuzulia Fitriani
NIM. 20079047

ABSTRAK

Nuzulia Fitriani, 2025. “Pembuatan Serundeng Menggunakan Bengkuang”. Program Studi Diploma III Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kurangnya inovasi dalam diversifikasi pangan lokal, khususnya pemanfaatan bengkuang sebagai bahan pangan olahan. Tujuan penelitian adalah membuat serundeng berbahan dasar bengkuang dengan teknik pengolahan sederhana dan melakukan uji sensori untuk mendeskripsikan kualitas serundeng dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan yang dilakukan oleh 50 orang panelis semi terlatih. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus 2025 di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Hasil uji sensori pembuatan serundeng dengan penggunaan bengkuang mendeskripsikan kualitas warna serundeng adalah warna cukup kuning-kecokelatan (5,8), kualitas aroma serundeng adalah harum (6), kualitas tekstur serundeng adalah cukup kering dan renyah (5,8), dan kualitas rasa serundeng adalah cukup gurih (5,7). Harga jual serundeng bengkuang dengan berat 120 gram adalah Rp 20.000,-/toples.

Kata Kunci: *serundeng, bengkuang, kualitas*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT. atas segala rahmat, karunia, dan ridha-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul ***“Pembuatan Serundeng Menggunakan Bengkuang”*** tepat pada waktunya. Shalawat serta salam tak lupa penulis sampaikan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW. yang telah menjadi teladan dalam setiap langkah kehidupan.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md.) pada Program Studi Diploma III Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Pemilihan bengkuang sebagai bahan utama serundeng dalam penelitian ini didasari oleh keinginan untuk menghadirkan inovasi pada salah satu kuliner Nusantara yang telah lama dikenal, namun tetap mempertahankan cita rasa dan identitasnya. Bengkuang, yang selama ini lebih dikenal sebagai buah segar atau campuran rujak, diolah menjadi serundeng dengan teknik dan bumbu yang tepat, diharapkan dapat menjadi alternatif olahan pangan yang unik, sehat, serta memiliki nilai jual.

Proses penyusunan Tugas Akhir ini tentunya tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan tulus penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya 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 Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T selaku Ketua Prodi DIII Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan Tugas Akhir ini, serta selaku Dosen Penasehat Akademik (PA). Terimakasih banyak atas bimbingannya ibu, semoga ibu selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Bapak/Ibu Dosen beserta staff Tata Usaha, Karyawan dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Mamak dan Bapak tersayang, orang yang sangat berjasa dalam hidup penulis. Terimakasih atas dukungan penuh, pengorbanan, doa, cinta, kepercayaan dan segala bentuk yang telah diberikan hingga penulis sampai di titik ini. Semoga ini menjadi langkah awal untuk penulis bisa terus maju dan semakin lebih baik kedepannya.

7. Teman-teman seperjuangan dan orang-orang terdekat penulis yang telah memberikan banyak bentuk dukungan selama mengerjakan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak memiliki kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat, menjadi inspirasi bagi pengembangan kuliner tradisional Indonesia, serta mendorong lahirnya inovasi-inovasi baru yang tetap berakar pada kekayaan budaya bangsa.

Padang, Agustus 2025

Nuzulia Fitriani

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Serundeng	7
B. Bengkuang	8
C. Resep Standar Serundeng Ubi Jalar	12
D. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Serundeng Bengkuang	13
E. Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan Serundeng Bengkuang	17
F. Kualitas Serundeng Bengkuang	21
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Jenis Penelitian	24
B. Waktu dan Tempat Penelitian	24
C. Persiapan Alat dan Bahan	24
D. Proses Pengolahan Serundeng Bengkuang	26
E. Bagan Proses Pengolahan Serundeng Bengkuang	29
F. Jenis dan Sumber Data	29
G. Tahap Penelitian	30
H. Uji Sensori	32
I. Analisis Data	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	35
B. Pembahasan	38
C. Analisis Harga	45
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	50
B. Saran	50

DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Bengkuang	10
Tabel 2. Luas Panen dan Produksi Bengkuang Kota Padang 2015-2019	11
Tabel 3. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Serundeng Ubi Jalar	12
Tabel 3. Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Serundeng Bengkuang.....	24
Tabel 4. Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Serundeng Bengkuang.....	26
Tabel 5. Anggaran Biaya Pembuatan Serundeng Ubi Jalar Resep Standar	46
Tabel 6. Anggaran Biaya Pembuatan Serundeng Bengkuang Resep Modifikasi	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Produk Serundeng UMKM Kampioen.....	7
Gambar 2. Bengkuang.....	9
Gambar 3. Diagram Alir Serundeng Bengkuang.....	29
Gambar 4. Diagram Uji Kualitas Warna Serundeng dengan Resep Kontrol maupun Bengkuang.....	35
Gambar 5. Diagram Uji Kualitas Aroma Serundeng dengan Resep Kontrol maupun bengkuang.....	36
Gambar 6. Diagram Uji Kualitas Rasa Serundeng dengan Resep Kontrol maupun bengkuang	37
Gambar 7. Diagram Uji Kualitas Tekstur Serundeng dengan Resep Kontrol maupun Bengkuang.....	38

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Serundeng adalah istilah yang berasal dari bahasa Jawa (*srundèng*) yakni gorengan parutan kelapa. Asal-usul kata *srundèng* berasal dari ungkapan bahasa Jawa mengenai sesuatu yang ditaburkan di atas makanan, seperti halnya serundeng yang ditaburkan di atas beragam masakan Jawa, contohnya ketupat. Kata *srundèng* juga dapat berasal dari onomatope, yakni bunyi mendesir yang dihasilkan ketika kelapa parut dan bumbu yang menjadi bahan dasar serundeng dituang ke wajan ketika dimasak.

Serundeng dikenal hampir di seluruh daerah di Indonesia, tetapi di Sumatera Barat serundeng dikenal dengan nama yang sama dan ada juga yang berbeda. Pemberian nama serundeng dilatarbelakangi oleh bentuk makanan ini yang serupa atau mirip dengan serundeng yang terbuat dari parutan kelapa. Karena bentuk dan warnanya sangat mirip dengan serundeng kelapa, maka orang Minangkabau menyebut makanan ini serundeng. Makanan yang disebut serundeng di Sumatera Barat yaitu terdiri dari kacang, kentang atau ubi yang dipotong kecil-kecil, lalu dicampur dengan rempah-rempah dan digoreng. Istilah "serundeng" di Sumatera Barat tidak berarti makanan yang terbuat dari kelapa (Afifah & Suryani, 2016; Al Ghani & Suryadi, 2021; Erwanto & Nurdiana, 2017; Fitridia, dkk., 2018).

Serundeng yang kering, renyah, dan gurih adalah salah satu makanan awet yang dapat dipilih sebagai makanan instan. Makanan instan (siap saji)

didefinisikan sebagai makanan yang sangat mudah dan cepat untuk diolah dan disajikan yang berperan sebagai makanan rumahan (Yamin, dkk., 2021). Saat ini, makanan instan banyak diminati oleh masyarakat. Seseorang mampu mengonsumsi beberapa jenis makanan instan dari makanan ringan sampai makanan pokok yang digantikan dalam bentuk instan (Delvika dan Mustafa, 2018). Penggunaan serundeng hanya ditaburkan ke dalam makanan karena sifatnya yang tahan lama. Namun, orang lebih suka membeli serundeng yang sudah jadi daripada membuatnya sendiri karena prosesnya yang cukup lama untuk menjadi makanan siap saji.

Serundeng dapat diperoleh dan dipasarkan mulai dari tempat-tempat makan, toko bahan makanan, dan warung-warung kecil. Masyarakat sudah memanfaatkan peluang untuk mendirikan usaha industri serundeng baik untuk pelaku industri kecil maupun besar, karena proses pengolahannya yang relatif mudah dan bahan baku yang melimpah. Selama ini serundeng dikenal terbuat dari bahan makanan protein hewani, serundeng yang dicampur berupa daging sapi atau daging ayam.

Upaya meningkatkan mutu bahan pangan yang ada di Indonesia dapat dilakukan dengan cara menganekaragamkan produk bahan pangan yang ada. Perwujudan dari upaya ini salah satunya adalah dengan memanfaatkan dan mengolah bahan pangan yang banyak dan tersedia di masyarakat untuk menjadi produk olahan yang disukai masyarakat. Diantara bahan pangan yang banyak dijumpai di Indonesia terutama di Sumatera Barat terkhususnya di Kota Padang adalah bengkuang.

Pachyrhizus erosus atau yang lebih dikenal sebagai bengkuang adalah salah satu buah-buahan yang berasal dari wilayah Amerika tropis termasuk dalam suku polong-polongan. Umbi putihnya biasa dimanfaatkan sebagai buah atau bagian dari beberapa jenis masakan seperti rujak, asinan atau dimakan segar. Atau biasa juga dikonsumsi sebagai sayuran dan keripik bengkuang atau dijadikan masker untuk menyegarkan wajah dan memutihkan kulit. Selain itu jus bengkuang dapat digunakan untuk pengobatan diabetes melitus, sariawan, wasir, demam dan dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Umbi bengkuang mengandung agen pemutih (*whitening agent*) yang dapat memutihkan dan menghilangkan tanda hitam dan pigmentasi di kulit.

Pengolahan bengkuang menjadi aneka produk dilakukan karena potensi bengkuang yang cukup banyak dan diharapkan tidak hanya dinikmati dalam bentuk segar, tetapi dapat dinikmati dalam bentuk aneka produk seperti keripik, biskuit, sagun, *nata de pachy*, es krim, tepung, donat, dodol, manisan, *brownies*, lumpia goreng dan lain-lain. Bengkuang segar mudah ditemukan di pasar tradisional dan tempat wisata di Kota Padang. Bengkuang Kota Padang memiliki keunggulan produktivitas tinggi, umbi besar, rasa umbi manis, tekstur umbi renyah, kulit umbi mudah dilepas dari dagingnya, beradaptasi baik dan dapat tumbuh di dataran rendah.

Besarnya produksi bengkuang di Kota Padang menjadikannya sebagai maskot Kota Padang, sehingga kota ini dijuluki sebagai kota bengkuang (bengkoang dalam bahasa Minang). Bengkuang juga dijadikan sebagai komoditas andalan Kota Padang. Sebagian besar bengkuang di Kota Padang

masih dikonsumsi mentah tanpa pengolahan lebih lanjut. Hal ini dikarenakan masih belum banyak pengusaha yang membuat makanan olahan berbahan dasar bengkuang. Terdapat satu unit usaha yang mengolah buah tersebut menjadi makanan, yaitu usaha Kerupuk Bengkuang SAS di daerah Kuranji. Usaha tersebut menggunakan alat produksi yang masih sederhana dan kapasitas produksi yang relatif rendah sehingga pengolahan hasil pertanian bengkuang di Kota Padang masih belum optimal.

Pengolahan buah bengkuang memiliki peluang bisnis yang menguntungkan jika dilakukan pengolahan lebih lanjut. Maka kali ini peneliti akan membuat variasi baru dengan menggunakan bengkuang sebagai bahan utama pengganti ubi jalar, dengan tujuan dapat membuat suatu inovasi dalam produk serundeng agar para masyarakat atau konsumen dapat menikmati rasa serundeng yang lebih bervariasi. Dengan ini peneliti ingin mengetahui juga bagaimana kualitas warna, aroma, tekstur dan rasa dari serundeng bengkuang.

Selain untuk membuat serundeng dengan bahan yang berbeda dan memanfaatkan bengkuang yang jarang digunakan dalam olahan masakan, penelitian ini juga bertujuan menaikkan nilai guna bengkuang sehingga tidak lagi dianggap sebagai buah yang langsung disantap saja, tetapi masih bisa diolah menjadi makanan yang tahan lama. Selain itu, percobaan penelitian ini juga dilandasi banyaknya sumber bahan baku disekitar tempat tinggal peneliti dan belum dimanfaatkan dengan baik, sehingga peneliti berharap percobaan ini dapat bermanfaat dikemudian hari. Selain itu, dari percobaan yang dilakukan peneliti berharap adanya serundeng bengkuang dapat menambah

varian pangan dan meningkatkan kreativitas dan kualitas dalam pengolahan bengkuang. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian Tugas Akhir dengan judul: **“Pembuatan Serundeng Menggunakan Bengkuang”**.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Membuat serundeng menggunakan bahan pangan lokal, yaitu bengkuang.
2. Mendeskripsikan kualitas serundeng bengkuang dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Hal yang didapatkan dari penelitian ini yang diharapkan dapat berguna bagi peneliti, mahasiswa program studi Tata Boga dan masyarakat umum, diantaranya adalah:

1. Pemanfaatan bengkuang untuk meningkatkan nilai ekonomis, nilai gizi, daya guna bahan pangan lokal yang unggul dan diterima oleh masyarakat.
2. Menjadikan serundeng berbahan utama bengkuang sebagai produk inovasi yang dapat disukai konsumen.
3. Memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat, industri pangan maupun peneliti tentang cara pemanfaatan bengkuang pada produk pangan.

4. Mengoptimalkan produk lokal yaitu bengkuang pada pembuatan serundeng.
5. Sebagai upaya memperkenalkan penggunaan bengkuang pada masyarakat umum dalam mengembangkan produk makanan pelengkap lokal yaitu serundeng.
6. Sebagai salah satu syarat bagi peneliti untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian uji sensori dan analisis data yang telah dilakukan sebanyak tiga kali percobaan, dapat disimpulkan bahwa serundeng menggunakan bengkuang memiliki karakteristik kualitas rata-rata warna kuning-kecokelatan (5,8) dinyatakan sebagai cukup kuning-kecokelatan, aroma harum (6) dinyatakan beraroma harum, tekstur kering dan renyah (5,8) dinyatakan cukup kering dan renyah, dan rasa cukup gurih (5,7) dinyatakan cukup berasa gurih.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengulangan tentang pengolahan serundeng dengan menggunakan bengkuang, ada beberapa saran yang dapat bermanfaat bagi pembaca dalam pengulangan selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun sarannya yaitu:

1. Warna

Untuk menghasilkan warna kuning-kecokelatan pada serundeng bengkuang, perlu memperhatikan kualitas bengkuang yang digunakan haruslah baik. Kemudian saat penggorengan pastikan minyak sudah panas dan goreng dengan api sedang cenderung kecil serta sesekali diaduk agar warnanya merata. Ketika bengkuang sudah mulai agak kuning, besarkan sedikit apinya agar bengkuang tidak banyak menyerap minyak.

2. Aroma

Untuk mendapatkan aroma harum pada serundeng bengkuang ini pastikan bahan-bahan yang digunakan berkualitas baik dan masih baru.

3. Tekstur

Untuk mendapatkan tekstur renyah dan kering pada serundeng bengkuang ini perlu memperhatikan beberapa hal. Seperti pada saat menggoreng pastikan minyak sudah panas, lalu goreng bengkuang dengan api sedang cenderung kecil. Jangan memasukkan bengkuang terlalu penuh didalam wajan, karena ditakutkan bengkuang tidak akan matang merata. Pastikan juga saat bengkuang setelah dimasak dan dicampurkan dengan bahan lainnya, tunggu dingin terlebih dahulu baru masukkan kedalam kemasan yang kedap udara. Pemilihan kemasan yang baik menurut penulis untuk serundeng bengkuang ini adalah dalam bentuk toples untuk mempertahankan kerenyahan, umur simpan, dan bentuknya agar tidak hancur.

4. Rasa

Untuk mendapatkan rasa gurih pada serundeng bengkuang ini adalah dengan penakaran bahan yang pas dan pemilihan bahan yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, A., & Suryani, Y. (2016). Serundeng ubi sebagai salah satu peluang usaha dalam meningkatkan pendapatan keluarga: Studi kasus pada usaha marisa di Kota Padang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 22(3), 126-130
- Aina, Q. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Teri Medan (*Stolephorus teguhi*) Pada Pembuatan Cookies Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Sebagai Alternatif Makanan Selingan Anak. *Infokes*, 11(1), 453-460.
- Astriani, N. K., Chusniasih, D., & Marcellia, S. (2021). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrushystrix*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan*, 8(3), 291-301.
- Alfi, R., Senjawati, M. I., Arsil, F., Syahmer, V., Nadiyah, K., & Rishelin, N. (2023). Pembuatan Mesin Penyerut Bahan Baku Serundeng Ubi Guna Meningkatkan Produktifitas UMKM Kampioen di Kota Padang. *Kreasi: Jurnal Inovasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(3), 417-427.
- Amiroh, A., Athennia, A., & Ramayanti, D. (2023). Daya Terima Dan Kadar Zat Besi (Fe) Serundeng Ampas Kelapa. *Journals of ners community*, 14(1), 110-115.
- Aprodita, N. (2018). *Pengaruh Penambahan Tepung Udang Rebon Pada Pembuatan Serundeng Terhadap Daya Terima Konsumen* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- BONE, P. K. (2021). ANALISIS PENDAPATAN DAN KELAYAKAN USAHA TANI KACANG TANAH DI LAHAN SAWAH TADAH HUJAN DI DESA MASAGO KECAMATAN.
- Fadholly, A. (2024). Sitotoksisitas Ekstrak Cabe Merah Keriting (*Capsicum annum*) Terhadap Hela Cell Lines. *Jurnal Veteriner dan Biomedis*, 2(1), 56-60.
- Fadlilah, I., & Romadhoni, I. F. (2024). Inovasi Serundeng Kelapa dengan Penambahan Udang Mantis. *Maximal Journal: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya dan Pendidikan*, 1(6), 379-386.

- FEBRIANI, I. S. (2023). *EFEKTIVITAS MENGUNYAH BENGKUANG TERHADAP INDEKSDEBRIS PADA SISWA KELAS V DI SDN 51 KRUI PESISIR BARAT TAHUN 2023* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang).
- Fransiska, S., Reniwati, R., & Lindawati, L. (2019). Penamaan Makanan Berbahan Ubi di Minangkabau. *Jurnal Elektronik Wacana Etnik*, 8(1).
- Haq, A. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus* sp.) dalam pembuatan kue semprong sebagai sumber kalsium untuk anak sekolah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 292-300.
- Indira, H., Supratomo, S., & Faridah, S. N. (2017). Perubahan Sifat Ubi Jalar Varietas Kalasan Dan Varietas Cilembu Selama Penggorengan Terendam. *Jurnal Agritechno*, 10-16.
- Irvan, M. (2019). *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda terhadap Karakteristik Nata de Yam yang Dihasilkan* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Izzati, I. P. N., Mustika, S., Holinesti, R., & Insan, R. R. (2025). Kualitas Sensori Kripik Bengkuang dengan Perendaman dalam Larutan Garam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 20(2), 86-96.
- Karju, K., Wiyoko, A., & Suyono, S. (2018). PEMBUATAN PISAU PAMOR BUKU AJAR.
- Karlina, V. R., & Nasution, H. M. (2022). Skrining fitokimia dan uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Health and Medical Science*, 131-139.
- Kumalasari, I. D., Rohman, A. S. A., Alfiyati, S., & Putri, R. F. (2023). Serundeng Instan Berbahan Dasar Batang Kecombrang Sebagai Pangan Lokal Kaya Antioksidan. *Sainteks*, 20(1), 61-70.
- Lempang, I. R. (2016). Uji kualitas minyak goreng curah dan minyak goreng kemasan di manado. *PHARMACON*, 5(4).
- Lestari, N. T., Mustika, S., Fridayati, L., & Holinesti, R. (2025). PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN KAPUR SIRIH TERHADAP KUALITAS SENSORI KERIPIK BENGKUANG (*PACHYRHIZUS EROSUS*). *Jambura Journal of Food Technology*, 7(02), 291-310.

- Maysa, A. S. (2022). *DIFERENSIASI PRODUK SERUNDENG KELAPA DENGAN VARIAN RASA KECOMBRANG* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Mismawarni Srima, N. (2020). *Eksplorasi Dan Perbaikan Teknik Budidaya Sebagai Upaya Pengembangan Bengkuang Berkadar Inulin Tinggi Di Sumatra Barat* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Pangesti, Y. D., Parnanto, N. H. R., & Ridwan, A. A. (2014). Kajian sifat fisikokimia tepung bengkuang (*pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara heat moisture treatment (hmt) dengan variasi suhu. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3).
- Panggabean, F. D., Mawarni, L., & Nisa, T. C. (2014). Respon pertumbuhan dan produksi bengkuang (*Pachyrhizus Erosus* (L.) Urban) terhadap waktu pemangkasan dan jarak tanam. *Jurnal Agroekoteknologi Universitas Sumatera Utara*, 2(2), 98591.
- Rahayu, D. (2016). *Perbandingan Daya Terima Serundeng Ikan Tongkol Dengan Bumbu Original Dan Bumbu Rica-Rica* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA).
- Rahayu, R. N. (2022). Kenaikan harga minyak goreng kelapa sawit di indonesia: sebuah analisis berita kompas on line. *Jurnal Ekonomi, Sosial & Humaniora*, 3(08), 26-37.
- Ruzi, L. A. (2020). *Analisis Usaha dan Pengembangan Pemasaran Agroindustri Bengkuang Di Kota Padang Provinsi Sumatera Barat (Studi Kasus Usaha Rajo Bengkuang)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Riau).
- Santosa, A. P., Hajoeningtjas, O. D., & Noviandita, I. (2021). Karakteristik fisikokimia dan sensoris selai bengkuang (*Pachyrhizus Erosus* L.) dengan penambahan pektin dan asam sitrat pada berbagai konsentrasi. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, 2, 77-83.
- Sita, H. M. (2022). *Eksperimen Pembuatan Produk Serundeng Berbahan Dasar Bonggol Pisang Kepok* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Sitepu, D. C. A. B., Suartini, L., & Sutrisno, L. B. (2024). Penerapan Ragam Motif Batak Karo Pada Gerabah. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 14(1), 37-49.
- Suyasa, I. N., & Mahendrapati, A. N. (2022). REMPAH NUSANTARA DALAM SENI LUKIS PADA MEDIA TALENAN DENGAN TEKNIK 3D. *Brikolase: Jurnal Kajian Teori, Praktik dan Wacana Seni Budaya Rupa*, 14(2), 224-237.