

# **PEMBUATAN RENDANG JAMUR TIRAM**

## **PROYEK AKHIR**

*Diajukan Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md)  
pada Program Studi Diploma III Tata boga Universitas Negeri Padang*



**Oleh :  
MAINILA SARI KAMAL  
22079042/2022**

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

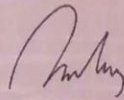
**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**Pembuatan Rendang Jamur Tiram**

Judul : Pembuatan Rendang Jamur Tiram  
Nama : Mainila Sari Kamal  
NIM : 22079042  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 05 November 2025

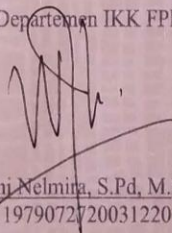
Disetujui oleh Pembimbing



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T  
NIP. 197608012005012009

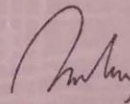
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



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

Ketua Program Studi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T  
NIP. 197608012005012009

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pembuatan Rendang Jamur Tiram  
Nama : Mainila Sari Kamal  
NIM : 22079042  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

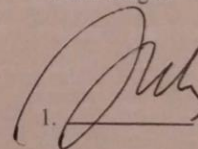
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang

Padang, 05 November 2025

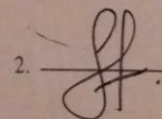
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

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

1. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt., M.si

2. 

Anggota : Yolanda Intan Sari, 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 : Mainila Sari Kamal  
NIM/TM : 22079042/2022  
Program Studi : D III Tata Boga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

**Pembuatan Rendang Jamur Tiram**

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,



Mainila Sari Kamal  
NIM. 22079042

## **ABSTRAK**

**Mainila Sari Kamal, 2025.** “Pembuatan Rendang Jamur Tiram. Tugas Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas rendang jamur tiram dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini untuk meningkatkan nilai ekonomi jamur tiram dengan percobaan pengolahan pada rendang. Jenis penelitian tugas akhir ini adalah eksperimen pada percobaan penggunaan jamur tiram dalam pembuatan rendang. Penelitian ini dilakukan pada 22 April 2025 – 22 Mei 2025 di laboratorium uji sensorik Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis yang dilibatkan dalam penelitian ini adalah mahasiswa Tata Boga yang memenuhi kriteria, memiliki kondisi kesehatan baik, memiliki kepekaan (sensitifitas) yang normal, tidak mengalami gangguan pada alat indera, dan tidak dalam kondisi lapar dan sebaliknya. Hasil uji sensorik setelah tiga kali percobaan menunjukkan bahwa kualitas bentuk rendang jamur sangat berserat, kualitas warna coklat, kualitas aroma beraroma jamur, kualitas tekstur sangat lembut, dan kualitas rasa pedas.

**Kata kunci: Rendang, jamur tiram, dan kualitas**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Allah S.W.T, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat untuk menyelesaikan proyek akhir dengan Judul **“Pembuatan Rendang Jamur Tiram”**. Proyek akhir ini diajukan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu dalam proses pembuatan tugas akhir ini, sehingga dapat menyelesaikan pada waktunya, yaitu kepada pihak yang terhormat:

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 Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Selaku Dosen Pembimbing
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si, Selaku Dosen Penguji 1 dan Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
5. Ibu Yolanda Intan Sari, M.Pd, Selaku Dosen Penguji 2
6. Bapak/Ibu Staff Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
7. Bapak/Ibu Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
8. Kedua Orang dan Keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan penuh kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir
9. Kepada teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis yang membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini

Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan dimasa yang akan datang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, November 2025

(Mainila Sari Kamal)

## DAFTAR ISI

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| ABSTRAK .....                                              | ii   |
| KATA PENGANTAR .....                                       | vi   |
| DAFTAR ISI.....                                            | viii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                        | vi   |
| DAFTAR TABEL .....                                         | x    |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                       | xi   |
| BAB I PENDAHULUAN.....                                     | 1    |
| A. Latar Belakang .....                                    | 1    |
| B. Tujuan Penelitian .....                                 | 4    |
| C. Manfaat Penelitian .....                                | 4    |
| BAB II TEORI KAJIAN.....                                   | 5    |
| A. Rendang.....                                            | 5    |
| B. Jamur Tiram .....                                       | 20   |
| BAB III PROSEDUR PENELITIAN .....                          | 22   |
| A. Waktu dan Tempat .....                                  | 22   |
| B. Metode Penelitian.....                                  | 22   |
| C. Persiapan Bahan .....                                   | 22   |
| D. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Rendang Jamur ..... | 25   |
| E. Proses Pengolahan Rendang Jamur.....                    | 26   |
| F. Bagan Proses Pembuatan Rendang Jamur .....              | 28   |
| G. Jenis Data Dan Sumber Data .....                        | 25   |
| H. Tahap Penelitian.....                                   | 29   |
| I. Uji Sensorik.....                                       | 30   |
| J. Analisis data .....                                     | 31   |
| BAB IV TEMUAN .....                                        | 32   |
| A. Deskripsi Data .....                                    | 32   |
| B. Pembahasan.....                                         | 38   |
| C. Analisis Harga .....                                    | 41   |

|                       |    |
|-----------------------|----|
| BAB V KESIMPULAN..... | 43 |
| A. Kesimpulan .....   | 43 |
| B. Saran.....         | 44 |
| DAFTAR PUSTAKA .....  | 45 |

## DAFTAR TABEL

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Bahan Pembuatan Rendang pakis .....                                 | 7  |
| Tabel 2. Kandungan Gizi Setiap 100g Jamur Tiram.....                         | 21 |
| Tabel 3. Alat yang digunakan dalam pembuatan rendang jamur.....              | 25 |
| Tabel 4. Bahan pembuatan rendang jamur.....                                  | 27 |
| Tabel 5. Deskripsikan Data Uji Sensorik Kualitas Bentuk Rendang Jamur .....  | 34 |
| Tabel 6. Deskripsikan Data Uji Sensorik Kualitas Warna Rendang Jamur. ....   | 35 |
| Tabel 7. Deskripsikan Data Uji Sensorik Kualitas Aroma Rendang Jamur .....   | 36 |
| Tabel 8. Deskripsikan Data Uji Sensorik Kualitas Tekstur Rendang Jamur ..... | 37 |
| Tabel 9. Deskripsikan Data Uji Sensorik Kualitas Rasa Rendang Jamur.....     | 38 |
| Tabel 10. Anggaran biaya pembuatan rendang jamur .....                       | 41 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Gambar 1. Santan .....             | 8  |
| Gambar 2. Cabai.....               | 9  |
| Gambar 3. Bawang merah.....        | 9  |
| Gambar 4. Bawang putih.....        | 10 |
| Gambar 5. Jahe .....               | 10 |
| Gambar 6. Lengkuas .....           | 10 |
| Gambar 7. Batang sereh .....       | 11 |
| Gambar 8. Daun kunyit .....        | 11 |
| Gambar 9. Daun salam .....         | 12 |
| Gambar 10. Asam Kadis .....        | 12 |
| Gambar 11. Timbangan Digital ..... | 13 |
| Gambar 12. gelas ukur .....        | 13 |
| Gambar 13. bowl steinless .....    | 14 |
| Gambar 14. Blender .....           | 14 |
| Gambar 15. Pisau .....             | 14 |
| Gambar 16. Talenan .....           | 15 |
| Gambar 17. kain lap .....          | 15 |
| Gambar 18. Wajan .....             | 16 |
| Gambar 19. Sutil .....             | 16 |
| Gambar 20. Kompor.....             | 16 |
| Gambar 21 Jamur tiram.....         | 20 |
| Gambar 22. Rendang jamur .....     | 32 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Dokumentasi alat penelitian .....        | 47 |
| Lampiran 2. Dokumentasi pengolahan .....             | 49 |
| Lampiran 3. Dokumentasi Uji Sensorik.....            | 53 |
| Lampiran 4. Surat tugas pembimbing .....             | 54 |
| Lampiran 5. Surat izin melaksanakan penelitian ..... | 55 |
| Lampiran 6. Format penilaian uji sensorik .....      | 56 |

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia adalah negara kepulauan terbesar di dunia yang membentang luas di kawasan Asia Tenggara, terdiri dari lebih dari 17.000 pulau dan melintasi garis khatulistiwa. Letaknya yang strategis di antara dua benua Asia dan Australia serta dua samudra besar Pasifik dan Hindia menjadikannya sebagai titik temu berbagai peradaban, jalur perdagangan, dan pertukaran budaya sejak zaman kuno. Kondisi geografis ini turut membentuk keragaman hayati, etnis, bahasa, dan tentu saja budaya kuliner yang sangat kaya.

Salah satu wujud nyata dari keberagaman budaya Indonesia adalah makanan tradisional. Wulandari (2018) menyatakan bahwa makanan tradisional adalah makanan khas suatu daerah yang memiliki keragaman dalam bentuk, jenis, dan rasa. Artinya, makanan tradisional bukan sekadar konsumsi harian, melainkan juga identitas budaya yang diwariskan secara turun temurun. Contoh Keragaman kuliner seperti rendang dari Sumatera Barat.

Rendang berasal dari kata “merandang” yang berarti teknik memasak dengan suhu panas rendah dalam waktu yang lama hingga mengering dan bumbu meresap sempurna ke dalam bahan utama, seperti: daging sapi. Proses memasak rendang memerlukan waktu yang sangat lama hingga berjam-jam, hal ini menjadikan rendang sebagai makanan yang tahan lama. Pada tahun 2011 dan 2017 Rendang dinobatkan makanan terlezat di dunia yang dilakukan oleh *Cable News Network (CNN)*.

Rendang memiliki banyak ragam yang disesuaikan dengan jenis daerah dan sumber daya alam setempat tempat rendang dimasak. Hal ini menunjukkan kemampuan adaptasi masyarakat Minangkabau terhadap sumber daya lokal. Rendang bagi masyarakat minang kabau tidak hanya dianggap sebagai makanan tradisional tetapi juga sebagai simbol identitas budaya suatu daerah.

Rendang pakis adalah salah satu varian rendang yang khas dari Kampung Surau, Kecamatan Pulau Pujung, Kabupaten Dhamasraya. Rendang pakis juga salah satu masakan yang wajib ada pada sebuah perhelatan bagi masyarakat Kabupaten Pasaman. Selain itu, di kawasan Pesisir Selatan, rendang pakis telah menjadi menu harian yang sering dicampur dengan lokan (kerang). Inovasi dalam pembuatan rendang nabati kini semakin berkembang, selain pakis bahan utama pembuatan rendang, jamur tiram juga bisa digunakan dalam inovasi pembuatan rendang.

Teknik memasak rendang menjadi kunci utama dalam keberhasilan proses memasak rendang. Proses memasak yang lama memungkinkan bumbu meresap sempurna ke dalam berbagai jenis bahan, baik hewani maupun nabati, sehingga tetap menghasilkan cita rasa khas rendang yang kaya dengan bumbu rempah. Dengan demikian, rendang tidak lagi terbatas pada satu jenis bahan, melainkan menjadi metode memasak yang dapat diterapkan secara luas.

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi sangat besar untuk dikembangkan sebagai sumber pemenuhan kebutuhan konsumsi pangan harian. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika Indonesia produksi jamur tiram di Sumatera Barat pada tahun 2024 adalah 769,56 kuintal. Angka ini lebih tinggi dibandingkan tahun 2021 yang tercatat sebesar 2.031 kilogram atau sekitar 20,31 kuintal. Hasil produksi jamur tiram hanya menjual jamur tiram segar saja.

Jamur tiram merupakan kelompok jamur dari Divisi Basidiomycota yang mulai banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, baik dalam bentuk pangan siap saji maupun jenis pangan olahan lainnya. Jamur tiram memiliki kandungan lemak yang jauh lebih rendah dibandingkan daging sapi, hal ini menjadikan jamur tiram sebagai pilihan ideal bagi orang yang menjalani diet rendah lemak atau yang ingin menjaga kadar kolesterol dalam tubuh.

Selain rendah lemak, jamur tiram kaya akan karbohidrat kompleks dan serat pangan yang berperan penting dalam menjaga kesehatan sistem pencernaan dan mengatur kadar gula darah. Serat juga membantu meningkatkan rasa kenyang, sehingga cocok untuk program pengendalian berat badan. Kandungan protein nabatinya cukup tinggi untuk memenuhi kebutuhan harian, terutama bagi vegetarian dan vegan. Tak hanya itu, jamur tiram juga mengandung berbagai mikronutrien penting seperti kalsium, fosfor, kalium, zat besi, serta vitamin B kompleks (terutama B2 dan B3) dan vitamin D, yang berperan dalam metabolisme energi, kesehatan tulang, dan fungsi saraf.

Dengan semua keunggulan tersebut, jamur tiram tidak hanya menjadi bahan pangan bernilai gizi tinggi, tetapi juga berpotensi besar sebagai bahan dasar inovasi dalam pengembangan produk makanan sehat, seperti pengolahan rendang nabati. Dengan kaya akan nutrisi yang lengkap dan tekstur yang kenyal menyerupai daging, jamur tiram menjadi bahan yang sangat efektif untuk pengembangan produk olahan tradisional seperti rendang. Teknik memasak rendang yang melibatkan proses pemasakan lama dengan rempah-rempah kaya rasa memungkinkan jamur tiram menyerap bumbu secara optimal, menghasilkan cita rasa yang mendekati rendang daging.

Inovasi ini tidak hanya memperluas pilihan kuliner bagi vegetarian dan vegan, tetapi juga mendukung keberlanjutan pangan dan diversifikasi produk lokal berbasis nabati. Jamur tiram merupakan bahan pangan yang tidak dapat disimpan lama, baik pada suhu ruang maupun dalam lemari pendingin. Berdasarkan permasalahan ini maka diperlukan cara untuk pengolahan jamur tiram dan pengembangan teknologi olahan dalam rangka meningkatkan nilai tambah jamur tiram. **“Pembuatan Rendang jamur tiram”** adalah salah satu cara untuk meningkatkan mutu nilai gizi dan nilai tambah pada jamur tiram, serta dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.

**B. Tujuan Penelitian**

1. Membuat rendang jamur tiram sebagai inovasi olahan jamur tiram
2. Mengetahui dan mendeskripsikan kualitas rendang jamur yang meliputi bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur.

**C. Manfaat Penelitian**

1. Menambah wawasan tentang pembuatan rendang jamur tiram
2. Meningkatkan nilai jual jamur tiram
3. Memperpanjang masa penyimpanan produk olahan jamur tiram

## **BAB V KESIMPULAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan sebanyak 3 kali penelitian pada pembuatan rendang jamur tiram mendapatkan kesimpulan sebagai berikut:

#### **1. Indikator bentuk berserat**

Kualitas bentuk terhadap rendang jamur tiram yang dapatkan adalah sangat berserat, hasil ini didapatkan dari penelitian dilakukan pada penelitian ke-II dan ke-III yang menunjukkan hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 20 orang panelis (66.7%).

#### **2. Indikator Kualitas warna**

Hasil uji sensorik kualitas warna pada pembuatan rendang jamur tiram adalah berwarna coklat. Hal ini tercapai dengan hasil penelitian ke-III yang menunjukkan hasil deskripsi jawaban 24 orang panelis (80%).

#### **3. Indikator Kualitas aroma**

Hasil dari uji sensorik mendapatkan hasil yang terbaik pada penelitian ke-III dengan jawaban 24 orang panelis (80%) berpendapat agak beraroma jamur.

#### **4. Indikator Kualitas tekstur**

Kualitas tekstur terhadap rendang jamur tiram yang dapatkan adalah lembut, hasil ini didapatkan dari penelitian dilakukan pada penelitian ke-II dan ke-III yang menunjukkan hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 17 orang panelis (56.7%).

#### **5. Indikator Kualitas rasa**

Kualitas rasa terhadap rendang jamur tiram yang dapatkan adalah rasa pedas, hasil ini didapatkan dari penelitian dilakukan pada penelitian

ke-II dan ke-III yang menunjukkan hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 20 orang panelis (66.7%).

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil pengulangan pengolahan pembuatan rendang jamur, terdapat beberapa saran yang bermanfaat bagi pembaca maupun pelanjutnya dalam proses pengolahan yaitu :

1. Sebelum ke tahap memasak rendang, rebus jamur tiram terlebih dahulu selama 5 menit, hal ini bertujuan untuk menghilangkan bau langu pada jamur. Apabila jamur sudah dingin, jamur di peras agar kadar air di dalam jamur tiram berkurang. Sehingga tidak mempengaruhi aroma, dan rasa gurih dari santan.
2. Penambahan ambu-ambu pada rendang jamur tiram dapat memberikan aroma yang khas dan rasa yang gurih. Selain itu, ambu-ambu juga menghasilkan warna hitam atau coklat pada rendang.
3. Untuk memperoleh hasil tahan lama dan kualitas rendang, masak rendang sampai mengering dan dedak rendang warna kecoklatan. Hal ini juga bisa menghambat pertumbuhan atau pembusukan terhadap jamur. Untuk proses memasak rendang jamur tiram memerlukan waktu yang cukup lama sampai rendang mengering yang menggunakan api kecil.
4. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan agar dalam proses pembuatan rendang jamur tiram penambahan bahan harus sesuai dengan takaran resep standar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afdal Akbar, W. G. (2020). Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol 1 (2): pp. 111-117
- Amalia, Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amaliah, N. (2018). Penentuan Kadar Capsaicin Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (Klt) Pada Cabe Katokkon. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 4(1), 49-56.
- Astawan, M. 2010. Ahli Teknologi Pangan dan Gizi Daun Pakis Tingkatkan Kekebalan Tubuh Nutrition
- Dona Sri Murni, W. S. (2022). Pengaruh Penggunaan Rempah – Rempah Terhadap Umur Simpan Rendang Daging . *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* , Vol 3(2).
- Elida, L. S. (2024). Nilai Tambah Dan Bauran Pemasaran Produk Agroindustri Jamur Tiram Putih Pada Rumah Jamur Nando Kecamatan Tenayan Rayakota Pekanbaru. *Jurnal Dinamika Pertanian*, 293-302.
- Fitri, A., Jafar, N., Indriasari, R., Syam, A., & Salam, A. (2021). Hubungan Tingkat Stress Dengan Kadar Gula Darah Pada Polisi Yang Mengalami Gizi Lebih di Polrestas Sidenren Rappang. *JGMI: The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 10(1), 51–62.
- Hanifah Hana, Dkk. 2017. *Rendang Merantau Dan Minangkabau*. Jawa Barat: Bitread Publishing.
- ijayanti Budi. Y.F. 2011. *Aneka Masakan dari Jamur*. PT Cempaka Putih
- Maryetti, M. Y. (2023). Rendang Sebagai Ikon Kuliner Lokal Di Kota. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata* , 113.
- Murni, S. D., & Syarif, W. (2022). Pengaruh Penggunaan Rempah–Rempah Terhadap Umur Simpan Rendang Daging. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2), 244-250.
- Mustabi J, Jumatriatika H, Mega Johan. Peningkatan Nilai Tambah Baglog Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dari lamanya Inkubasi. 2016. Seminar Nasional Peternakan 2. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.

- Nurwanto. (2012). Sifat Sensorik Rendang Kelinci dan Rendang Sapi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Othman, Z. A. A., Ahmed, Y. B. H., Habila, M. A., & Ghafar, A. A. (2011). Determination of capsaicin and dihydrocapsaicin in Capsicum fruit samples using high performance liquid chromatography. *Molecules*, 16(10), 8919-8929
- Ramadani, D., & Holinesti, R. (2022). Kualitas Rendang Lokan Yang Dihasilkandari Penggunaan Bumbu Basah Dan Bumbu Kering. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol 3 (3): pp. 284-288.
- Sahputra, R. A. (2013, December 26). Strategi brand image Indonesia melalui gastrodiplomacy pada tahun 2011-2018: Studi kasus kuliner rendang.
- Sari, Y. I., & Yuliana, Y. (2021). Standarisasi Resep Randang Darek Dan Randang Pasisia Sebagai Makanan Tradisional Di Sumatera Barat. *Pasundan Food echnology Journal*, 8(1), 20-25.
- suharjo, e. (2015). *Budidaya Jamur Tiram Media Kardus*. Jakarta Selatan : PT AgroMedia Pustaka.
- Usman, R., & Susan. (2022). Audio Visual Randang Paku Ikan Rangkito Sebagai Usaha Promosi. *jurnal sains informatika terapan (TSIT)*, Vo. 1, No. 2 .
- Yana, T., Malik, A., & Kurniawan, F. (2018). *Study Jenis Rempah–Rempah Dan Pemanfaatannya Di Pasar Tradisional Angso Duo*. Uin Sulthan Thaha Saifuddin Jambi.