

## INVENTARISASI RESEP *GALAMAI* SEBAGAI MAKANAN ADAT KABUPATEN LIMA PULUH KOTA SUMATERA BARAT

(*Inventory Of Galamai Recipes As Traditional Food In Fifty City District, West Sumatera*)

Dillatul Khair<sup>\*1</sup>, Wiwik Gusnita<sup>\*2</sup>, Ranggi Rahimul Insan<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id](mailto:wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

Differences in the selection of materials, the measurement of ingredients and the techniques for making *galamai* make the resulting quality different. Basically, the technique for making *galamai* is glutinous rice flour cooked with coconut milk using cane sugar or palm sugar using a very large cauldron. This study aims to describe the standardization of the recipe, the method of preparation and the quality of *galamai* in Nagari Bukik Sikumpa, Lima Puluh Kota District. This type of research is qualitative and quantitative research using mixed methods (Mixed Method). The data in this study uses primary data. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire formats. Qualitative data analysis techniques use three streams of activity, namely: data reduction, data presentation, drawing conclusions and quantitative data analysis techniques using the formula ( $Mx = \sum x / N$ ), data validity testing the validity of qualitative data, namely: extension of participation, diligent observation, and triangulation. Based on the results of the study, 3 *galamai* recipes were obtained. The results of the organoleptic test obtained the highest score by Mr. Ahmad Robianza from Jorong Padang Belimbing with an average value of 19.6. The standardization of the *galamai* recipe was carried out by organoleptic tests to obtain good *galamai* quality including: *galamai* shape (neat and uniform), *galamai* color (dark brown), *galamai* aroma (fragrant), *galamai* texture (chewy) and *galamai* taste (sweet).

**Keyword:** *Galamai* Recipe Standardization, Quality

### ABSTRAK

Perbedaan dalam pemilihan bahan, penakaran bahan dan teknik pembuatan *galamai* menjadikan kualitas yang dihasilkan berbeda pula. Adapun pada dasarnya teknik pembuatan *galamai* yaitu tepung beras ketan dimasak bersama santan kelapa dengan menggunakan gula tebu atau gula aren dengan menggunakan kuali yang sangat besar. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan standarisasi resep, cara pembuatan serta kualitas dari *galamai* di Nagari Bukik Sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Data dalam penelitian ini menggunakan data primer. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ( $Mx = \sum x / N$ ), keabsahan data uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 3 resep *galamai*. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Bapak Ahmad Robianza dari Jorong Padang Belimbing dengan nilai rata-rata 19,6. Standarisasi resep *galamai* dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas *galamai* yang baik meliputi: bentuk *galamai* (rapi dan seragam), warna *galamai* (coklat tua), aroma *galamai* (harum), tekstur *galamai* (kenyal) dan rasa *galamai* (manis).

**Kata kunci:** Standarisasi Resep *Galamai*, Kualitas

**How to Cite:** Dillatul Khair<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita<sup>2</sup>, Ranggi Rahimul Insan<sup>3</sup>. 2023. Inventarisasi Resep *Galamai* Sebagai Makanan Adat Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (3): pp. 429-435, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.11004



## PENDAHULUAN

*Galamai* merupakan salah satu jenis Kue tradisional khas Sumatera Barat terutama di Kota Payakumbuh salah satunya di Kenagarian Bukik Sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota. Makanan Khas daerah merupakan asset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting bagi daya tarik wisatawan, juga merupakan kekayaan bangsa dibidang kuliner". Marwanti (2017) mengatakan bahwa "Pelestarian dan pengembangan makanan dan kue tradisional serta meningkatkan mutu, jumlah dan bentuk serta membudayakan kalangan masyarakat supaya lebih di kenal turun temurun. Salah satu jenis kue tradisional yang terdapat di daerah Minangkabau adalah *Galamai*. *Galamai* ini salah satu kue tradisional yang ada di Nagari Bukik Sikumpa. Kue ini berbahan dasar tepung beras ketan, santan, gula merah, air dan garam.

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan di Nagari Bukik Sikumpa di temukan rasa yang berbeda antara *galamai* satu dengan *galamai* lainnya, banyaknya jenis *galamai* yang terdapat di Nagari Bukik Sikumpa, adanya perbedaan saat pencampuran adonan yang mana *galamai* di beri campuran kacang tanah yang disangrai untuk menambah cita rasa. Teknik pembuatan *galamai* yaitu tepung beras ketan dimasak bersama santan kelapa dengan menggunakan gula tebu atau gula aren dengan menggunakan kuali yang sangat besar. Dalam pemilihan kelapa untuk membuat *Galamai* ini lebih baik memilih kelapa yang benar-benar tua dikarenakan mengandung banyak minyak. Ketika sudah selesai dimasak, makanan ini bisa langsung dimakan oleh siapapun dan tidak ada pantangan dalam proses pembuatan makanan tersebut.

Teknik pembuatan *galamai* ini berbeda beda di tiap Jorong Nagari Bukik Sikumpa, dari perbedaan resep yang ada di masyarakat Jorong Nagari Bukik Sikumpa akan menghasilkan kualitas yang berbeda beda. Apalagi resep yang hanya di sampaikan dari mulut ke mulut secara turun temurun akan terjadi perbedaan informasi yang di terima. Maka sangat di butuhkan standarisasi resep dari *galamai*, agar tidak ada perbedaan kualitas *galamai* tersebut. Seperti yang terjadi di Nagari Bukik Sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota. Berdasarkan observasi yang penulis lakukan di Jorong Nagari Bukik Sikumpa pada bulan Februari dengan Ibu Nina (*Bundo kanduang*) dan Ibu Ati (anggota PKK), dapat penulis simpulkan bahwasanya terdapat perbedaan dari pemilihan bahan, penakaran bahan dan teknik pembuatan *Galamai* yang dijabarkan oleh Ibu Nina dan Ibu ati.

Standarisasi adalah upaya untuk menjaga kualitas suatu makanan karena makanan yang terstandar akan memberikan jaminan kepada masyarakat bahwa memang sesuai dengan apa yang dijanjikan dan di prediksi oleh masyarakat. Standarisasi merupakan suatu ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi suatu makanan ataupun barang, yang nantinya bisa dijadikan sebagai acuan kualitas dan kuantitas suatu makanan atau barang. Resep masakan merupakan sebuah takaran yang mana takaran ini digunakan sebagai acuan untuk mengolah dan memasak bahan makanan yang telah teruji keakuratannya. Standarisasi resep adalah patokan suatu makanan yang menjadi penjamin keseragaman makanan sehingga kualitas makanan yang di peroleh baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa yang sama. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan standarisasi resep, cara pembuatan serta kualitas dari *galamai* di Nagari Bukik Sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota. Makanan yang memiliki kualitas yang baik dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkannya, yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh alat indera perasa pada tubuh manusia, terutama pada indera penglihatan, indera penciuman dan indera pengecap. Kualitas *galamai* dapat dilihat dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

## BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode campuran (*Mixed Method*), penelitian ini merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dan kualitatif. Metode penelitian kuantitatif adalah suatu proses penelitian yang menggunakan data peneliti berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik. Metode kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep *galamai* di Nagari Bukik Sikumpa meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas *galamai*, sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep *galamai* di Nagari Bukik Sikumpa uji organoleptik terhadap kualitas *galamai* dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Standarisasi resep *galamai* dari diperoleh dengan melakukan uji organoleptik awal terhadap 5 resep *galamai* terpilih dari setiap nagari kepada 10 orang masyarakat yang ada di Kabupaten Lima Puluh Kota. Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 5 resep *galamai* terpilih dari setiap Jorong, akan diperoleh 3 resep *galamai* yang terpilih sehingga memperoleh 1 resep *galamai* yang terbaik dengan rata-rata tertinggi. Resep *galamai* dengan peroleh nilai rata-rata tertinggi akan dijadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah dikonversikan.

**Tabel 1.** Resep *Galamai* Ibu Huryati di Jorong Rogeh

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula Kelapa	2 kg	Siapkan semua bahan, kemudian parut kelapa lalu dijadikan santan
Kelapa	5 butir	
Tepung Beras	1 bungkus	Santan dituangkan ke dalam wajan lalu ditambahkan gula merah dan garam, masak sampai terbit minyak
Ketan		Tepung beras ketan dituangkan air dan dicampur rata
		Masukan adonan tepung beras ketan ke dalam wajan sambil terus diaduk
		Masak sampai berwarna coklat tua dan berminyak.

**Tabel 2.** Resep *Galamai* Ibu Nurhayati di Jorong Rageh

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula merah	2 kg	Siapkan semua bahan, kemudian parut kelapa lalu dijadikan santan
bukit	6 butir	
Kelapa	2 bungkus	Air dituangkan ke dalam wajan lalu ditambahkan gula merah hingga larut
Tepung beras	2 liter	Masukan santan cair dan aduk merata sampai keluar minyak
ketan		Tepung beras ketan dituangkan pati santan dan dicampur rata
Air		Masukan adonan tepung beras ketan ke dalam wajan sambil terus diaduk
		Masak sampai berwarna coklat tua dan berminyak.

**Tabel 3.** Resep *Galamai* Bapak Ahmad Robianza di Jorong Padang Belimbing

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula merah	2 kg	Siapkan semua bahan, kemudian parut kelapa lalu dijadikan santan
Niro	1 kg	
Gula merah	12 butir	Santan kental dituangkan ke dalam wajan masak hingga mendidih
bukik	2 kg	
Kelapa	sckp	Campurkan tepung beras ketan dengan santan cair
Tepung beras		Masukan adonan tepung ke santan yang sudah mendidih aduk hingga mengembang
ketan		
Garam		Masukan gula merah satu persatu aduk hingga rata dan cair
		Masak sampai berwarna coklat tua, kenyal dan berminyak,

**Tabel 4.** Resep *Galamai* Ibu Ratnawati di Jorong Pakan Sinayan

Bahan	Banyak	Cara membuat
Gula merah	1 kg	Siapkan semua bahan, kemudian parut kelapa lalu dijadikan santan
padang	5 butir	
panjang		Santan dituangkan ke dalam wajan
Kelapa	1 gelas	Tepung beras ketan dituangkan pati santan dan dicampur rata
Tepung beras ketan		Masukan adonan tepung beras ketan ke dalam wajan sambil terus diaduk hingga mengembang
		Masukan gula merah aduk merata hingga keluar minyak
		Masak sampai berwarna coklat tua dan berminyak.

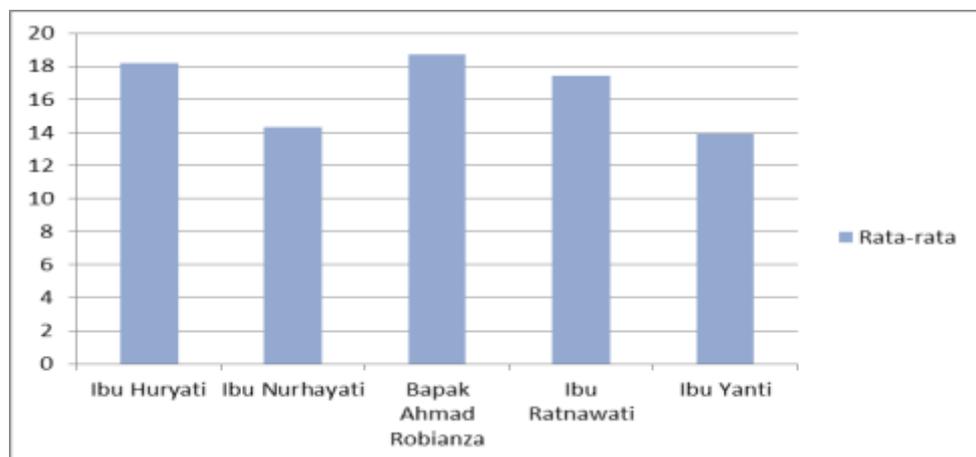
**Tabel 5.** Resep *Galamai* Ibu Yanti di Jorong Padang Cubadak

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula merah	1 ½ kg	Siapkan semua bahan, kemudian parut kelapa lalu dijadikan santan
Kelapa	5 butir	Santan cair dituangkan ke dalam wajan lalu ditambahkan gula merah, masak sampai terbit minyak
Tepung beras ketan	1 kg	Tepung beras ketan dituangkan santan pati dan campurkan rata
Tepung beras	¼ kg	Masukan adonan tepung beras ketan kedalam wajan sambil terus diaduk lalu, masak sampai coklat tua.
Vanili	1 bks	

**Tabel 6.** Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep *Galamai* di Nagari Bukik Sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota

Penulis	Skor kualitas Resep <i>Galamai</i>				
	123	256	317	423	514
	Ibu Huryati	Ibu Nurhayati	Bapak Ahmad Robianza	Ibu Ratnawati	Ibu Yanti
1	17	14	19	14	12
2	19	15	19	19	15
3	19	15	19	18	15
4	18	15	19	18	15
5	18	14	18	18	14
6	18	14	18	17	14
7	19	14	19	18	14
8	19	14	19	17	14
9	17	15	19	18	13
10	18	13	18	17	13
Total	182	143	187	174	139
Rata-rata	18,2	14,3	18,7	17,4	13,9

Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah sebagai berikut:



**Gambar 1.** Grafik Rata-rata hasil Uji Organoleptik 5 Resep *Galamai*

Berdasarkan tabel dan grafik di atas dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu 3 resep *galamai* yaitu resep Bapak Ahmad Robianza dari Jorong Padang belimbing, Ibu Huryati dari Jorong Rageh, dan Ibu Ratnawati dari Jorong Pakan sinayan. Dari 5 resep yang sudah di nilai oleh masyarakat, sehingga dapat diperoleh 3 resep *galamai* yang terpilih dengan skor tertinggi yaitu di Jorong Rageh, Jorong padang belimbing, dan Jorong pakan sinayan.

Resep *galamai* dari perwakilan nagari akan diolah dan diuji coba kepada 10 orang penulis yang diambil dari setiap Jorong di Nagari Bukik sikumpa. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *galamai*. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Gambar kualitas 3 resep *galamai* terpilih data skor penilaian dapat dilihat sebagai berikut:

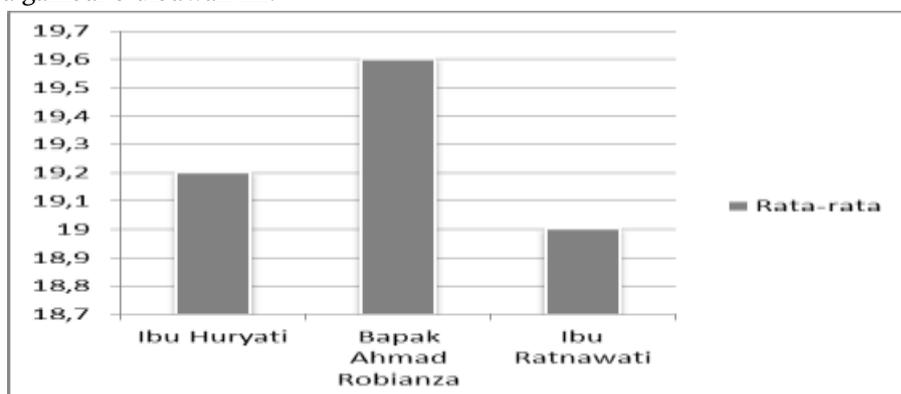
Gambar	Keterangan
	<i>Galamai</i> Bapak Ahmad Robianza di Jorong PADang Belimbing
	<i>Galamai</i> Ibu Nurhayati di Jorong Pakan Sinayan
	<i>Galamai</i> Ibu Huryati di Jorong Rageh

**Gambar 2.** Kualitas *Galamai* 3 Resep

**Tabel 7.** Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep *Galamai* di Nagari Bukik Sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota

Penelis	Skor Kualitas Resep <i>Galamai</i>		
	123	317	423
	Ibu Huryati	Bapak Ahmad Robianza	Ibu Ratnawati
1	17	20	16
2	20	20	20
3	19	20	19
4	19	20	19
5	19	19	19
6	20	20	20
7	20	19	19
8	19	19	19
9	19	20	20
10	20	19	19
Total	192	196	190
Rata-rata	19,2	19,6	19

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam bentuk grafik rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *galamai* pada gambar 3 dibawah ini:



**Gambar 3.** Grafik Rata-rata Hasil Uji Organoleptik 3 Resep *Galamai*

Berdasarkan tabel dan grafik diatas dapat diketahui bahwa data yang tertinggi yaitu resep *galamai* Bapak Ahmad Robianza dari Jorong Padang Belimbing dengan nilai rata-rata 19,6.

### 1) Resep *Galamai* Bapak Ahmad Robianza

Bahan :

- Gula merah Niro 2 kg
- Gula merah bukit 1 kg
- Kelapa 12 butir
- Tepung beras ketan 2 kg
- Garam sckp

Cara Membuat :

- a. Siapkan semua bahan, kemudian parut kelapa lalu dijadikan santan
- b. Santan kental dituangkan ke dalam wajan masak hingga mendidih
- c. Campurkan tepung beras ketan dengan santan cair
- d. Masukkan adonan tepun ke santan yang sudah mendidih aduk hingga mengembang
- e. Masukkan gula merah satu persatu aduk hingga rata dan cair
- f. Masak sampai berwarna coklat tua, kenyal dan berminyak.

### 2) Resep *Galamai* yang sudah dikonversikan

Bahan :

- Gula merah Niro 2000 gr
- Gula merah bukit 1000 gr
- Santan kental 8000 gr
- Santan cair 5000 gr
- Tepung beras ketan 2000 gr
- Garam

Cara Membuat :

- a. Siapkan semua bahan, kemudian parut kelapa lalu dijadikan santan
- b. Santan kental dituangkan ke dalam wajan masak hingga mendidih
- c. Campurkan tepung beras ketan dengan santan cair
- d. Masukkan adonan tepun ke santan yang sudah mendidih aduk hingga mengembang
- e. Masukkan gula merah satu persatu aduk hingga rata dan cair
- f. Masak sampai berwarna coklat tua, kenyal dan berminyak.

## PEMBAHASAN

Resep merupakan suatu penjelasan yang dijadikan pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Bukik Sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu resep *galamai* meliputi bahan utama, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pembuatan, cara membuat, dan kualitas. Resep *galamai* yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan 10 orang di Nagari Bukik sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota karena di setian Jorong resep yang di peroleh memiliki kemiripan dari segi bahan dan cara pembuatannya. Dari 5 resep *galamai* yang sudah diuji yaitu dari Ibu Huryati dari Jorong rageh, Ibu Nurhayati dari Jorong Rogeh, Bapak Ahmad Robianza dari Jorong Padang Belimbing, Ibu Ratnawati dari Jorong Pakan sinayan, Ibu Yanti dari Jorong Padang Cubadak, sehingga diperoleh 3 resep *galamai* dengan hasil skor tertinggi. Setelah dilakukan uji coba kembali dan dilakukan uji organoleptik untuk 3 resep pilihan didapat satu skor tertinggi yang menjadi resep standar *galamai* di Nagari Bukik Sikumpa Kbpupaten Lima Puluh Kota. Resep perwakilan dari Jorong Padang belimbing Bapak Ahmad Robianza dengan memperoleh nilai hasil uji organoleptik 19,6, Jorong rageh Ibu Huryati dengan memperoleh nilai hasil uji organoleptik 19,2 dan di Jorong pakan sinayan Ibu Ratnawati dengan perolehan nilai hasil uji organoleptick 19. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Bapak Ahmad Robianza dari Jorong Padang belimbing dengan naialai 19,6, sehingga membuktikan resep *galamai* Bapak Ahamad Robianza lebih disukai oleh Masyarakat yang ada di Nagari Bukik Sikumpa Kabupaten Lima Puluh Kota. Resep *galamai* Bapak Ahmad Robianza akan digunakan dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan.

### Kualitas *Galamai*

#### a. Bentuk

Bentuk merupakan tampilan makanan yang menarik dapat diciptakan melalui cara pembuatan dan pemotongan bahan makanan dengan rapi dan seragam (soenardi, 2013). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui bentuk *galamai* setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas bentuk cukup rapi. Bentuk *galamai* cukup rapi dikarenakan oleh proses pemotongan yang sama.

**b. Warna**

Menurut Wisnu dan widya (2020) “Warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintesis, pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintesis berupa pewarna buatan bubuk dan cair”. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna *galamai* adalah coklat tua. Kualitas warna dari *galamai* diperoleh dari penggunaan gula merah yang berwarna lebih gelap dan proses pemasakan *galamai* yang lama sehingga menghasilkan warna coklat tua.

**c. Aroma**

Menurut Hasan dalam Regina (2020) “Aroma adalah bau-bauan harum yang berasal dari makanan atau minuman”. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui aroma *galamai* beraroma cukup harup. Aroma yang dihasilkan diperoleh dari proses pemasakan campuran santan dan gula merah dengan waktu yang cukup lama.

**d. Tekstur**

Menurut Tuti (2013) “Tekstur makanan aalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di dalam mulut kering atau garing, lembut, kenyal, kasar, kental, dan halus”. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui tekstur *galamai* kenyal dan berminyak.

**e. Rasa**

Menurut hasan, *et.al*, (2009) “Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan syaraf (seperti manis, asin, pahit, dan asam terhadap indra pengecap)”. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa *galamai* adalah cukup manis.

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa diperoleh 3 resep *galamai*. Resep *galamai* yang ditemukan dianalisis dan dipilih 1 resep *galamai* yang diuji cobakan kepada 5 orang panelis terlatih yang tahu tentang galamai. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Bapak Ahmad Robianza dari Jorong Padang Belimbing dengan nilai rata-rata 19,6. Selanjutnya diperoleh resep *galamai* meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, teknik pengolahan dan kualitas *galamai*. Dari resep inilah yang dijadikan standarisasi resep *galamai* yang telah dikonversikan. Standarisasi resep *galamai* dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas *galamai* yang baik meliputi: bentuk *galamai* (rapi dan seragam), warna *galamai* (coklat tua), aroma *galamai* (harum), tekstur *galamai* (kenyal) dan rasa galamai (manis).

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih kepada ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini.

**DAFTAR REFERENSI**

- Alfes, Peni. 2013. *Pengertian Standarisasi*.<http://kampoengkeriting.blogspot.com>, diakses 25 Maret 2023.
- Ari, Fadiyah. 2011. *Mengolah Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Priswa dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Bungin, Burhan. 2011. *Metodologi Penelitian kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Fakultas Teknik.
- Emzir. 2010. *Metode Penelitian Kulitatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Hasan, Alwi dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Hasan, Shadily. 1976. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Bahasa.
- L.A Herliani. 2013. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta.
- Lexy Moleong. 2012. *Metode penelitian kualitatif*. Bandung: PT.Remaja Rosdakarya Offset.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Sigyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif kombinasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistyo. 2013. Standarisasi. [online]. <https://sulistyobasuki.wordpress.com/?s=standarisasi&submit=Diakses> tanggal 25 Maret 2023.
- Suwarti Mochantoyo. 1997. *Pengolahan Makanan*. Bandung: Angkasa
- Larasati, Dwika. 2016. *Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (Ci Asem) Dengan Tepung Beras Ketan Hitam Dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus Nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam*, diakses dari <http://repository.unpas.ac.id/27019/1/ARTIKEL%20Dwika.pdf>
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Riski, A. 2017. *Identifikasi Proses Pengolahan dan Kajian Sosio-Tekno Ekonomi Galamai Industri Galamai Di Kota Nan IV Parit Rantang Kota Payakumbuh*. Skripsi. Padang: Universitas Andalas.
- Wahyuni, Helva. 2015. *Standarisasi Resep Sala Lauak Di Kecamatan Kabupaten Padang Pariaman*. Jurnal Wisnu Cahyadi. 2007. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara