

# INVENTARISASI RESEP BERAS RENDANG SEBAGAI MAKANAN ADAT KABUPATEN LIMA PULUH KOTA SUMATERA BARAT

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

Frichicila Tri Anantaya<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: [wiwik.gusnita@fpp.unp.ac.id](mailto:wiwik.gusnita@fpp.unp.ac.id)

## ABSTRACT

*Differences in selecting ingredients, measuring ingredients and techniques for making rendang rice mean that the quality produced is also different. The basic technique for making rendang rice is that the sticky rice is mashed, then the coconut milk, granulated sugar and vanilla are cooked until it thickens until it becomes candied. This research aims to describe the standardization of recipes, methods of making and the quality of rendang rice in Nagari Padang Japang, LimaPuluh City Regency. This type of research is qualitative and quantitative research using mixed methods. The data in this research uses primary data. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire format. Qualitative data analysis techniques use three activity streams, 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: extended participation, diligent observation, and triangulation. Based on the research results, 3 rendang rice recipes were obtained. The results of the organoleptic test obtained the highest score by Mrs. Misna from Jorong Ampang Gadang with an average score of 19.6. Standardization of rendang rice recipes is carried out by organoleptic tests to obtain good quality rendang rice including: shape of rendang rice (neat and uniform), color of rendang rice (white), aroma of rendang rice (fragrant), texture of rendang rice (soft) and taste of rendang rice (sweet).*

**Keyword:** Beras Rendang Recipe Standardization, Quality

## ABSTRAK

Perbedaan dalam pemilihan bahan, penakaran bahan dan teknik pembuatan beras rendang menjadikan kualitas yang dihasilkan berbeda pula. Adapun pada dasarnya teknik pembuatan beras rendang yaitu beras ketan dihaluskan lalu santan, gula pasir dan vanile dimasak hingga mengental sampai menjadi manisan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan standarisasi resep, cara pembuatan serta kualitas dari beras rendang di Nagari Padang Japang Kabupaten LimaPuluh 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 tringulasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 3 resep beras rendang. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Misna dari Jorong Ampang Gadang dengan nilai rata-rata 19,6. Standarisasi resep beras rendang dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas beras rendang yang baik meliputi: bentuk beras rendang (rapi dan seragam), warna beras rendang (putih), aroma beras rendang (harum), tekstur beras rendang (lunak) dan rasa beras rendang(manis).

**Kata kunci:** Standarisasi Resep Beras Rendang, Kualitas

**How to Cite:** Frichicila Tri Anantaya<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita\*<sup>2</sup>, Ranggi Rahimul Insan<sup>3</sup>. 2024. Inventarisasi Resep Beras Rendang Sebagai Makanan Adat Kabupaten Lima Puluh Kota Sumatera Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol (N): pp. 237-243, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.12951



## PENDAHULUAN

Beras Rendang merupakan salah satu jenis kue khas Sumatera Barat terutama di Kota Payakumbuh salah satunya di Kanagarian Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota. Salah satu jenis kue khas yang terdapat di daerah Payakumbuh adalah Beras Rendang. Kue ini berbahan dasar tepung beras ketan, santan, gula pasir dan vanili". Beras rendang biasanya di sajikan saat acara pernikahan yaitu saat acara adat Panindaian dan turun mandi.

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan di Nagari Padang Japang di temukan bahan, jumlah bahan, cara membuat antara beras rendang satu dengan beras rendang lainnya, banyaknya jenis beras rendang yang terdapat di nagari padang japang , adanya perbedaan saat mengsangrai beras ketan yang mana beras ketan tidak direndam terlebih dahulu melainkan langsung disangrai sampai berubah warna. Sehingga perlu di standarisasikan mulai dari rasa beras rendang di Nagari Padang Japang ini memiliki rasa yang sama setiap orang memakan beras rendang dari hari ini hingga seterusnya memiliki ciri khas rasa yang sama. Beras rendang ini memiliki keunikan tersendiri mulai dari satu varian rasa, bentuk yang berbeda-beda dan satu macam warna yaitu warna putih yang mengkilap dan memiliki tekstur yang lunak dan sedikit lengket.

Teknik pembuatan beras rendang ini berbeda-beda di tiap jorong Nagari Padang Japang , dari perbedaan resep yang ada di masyarakat Jorong Nagari Padang Japang akan menghasilkan kualitas yang berbeda-beda. Apalagi resep yang hanya di sampaikan dari mulut ke mulut secara turun temurun akan terjadi perbedaan informasi yang diterima. Maka sangat di butuhkan standarisasi resep dari beras rendang , agar tidak ada perbedaan kualitas beras rendang tersebut. Seperti yang terjadi di Nagari Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota.

Standarisasi merupakan upaya untuk menjaga kualitas suatu makanan karena makanan yang terstandar akan memberikan jaminan kepada masyarakat bahwa memang sesuai dengan apa yang dijanjikan dan diprediksi 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. Standarisasi resep adalah patokan suatu makanan yang menjadi penjamin keseragaman makanan sehingga kualitas makanan yang diperoleh baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa yang sama. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan standarisasi resep, cara pembuatan serta kualitas dari beras rendang di Nagari Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota.

## 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 beras rendang di Nagari Padang Japang meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas beras rendang, sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep beras rendang di Nagari Padang Japang uji organoleptik terhadap kualitas beras rendang dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

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

**Tabel 1.** Resep beras rendang Ibu Fitri di Jorong Talago

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Beras ketan	1 liter	Siapkan semua bahan, lalu sangrai beras ketan sampai berubah agak sedikit kecoklatan.
Kelapa	1 butir	
Gula	¼ kg	Setelah itu, tepung beras ketan dihaluskan hingga menjadi tepung.
Vanile	1 sdt	

Santan dituangkan kedalam wajan lalu ditambahkan gula dan vanile, masak hingga semua menjadi kental. Lalu dinginkan.

Setelah semua siap, santan dicampurkan ke tepung sedikit demi sedikit hingga semua nya tercampur rata.

**Tabel 2.** Resep beras rendang Ibu Darnis di Jorong Talago

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Beras ketan	1 liter	Beras ketan di sangrai lalu digiling menjadi tepung. Kelapa diparut diambil santan nya lalu masukkan gula. Lalu aduk hingga mendidih sampai santan mengental. Campurkan semua bahan lalu aduk hingga tepung dan santan tidak lengket. Cetak di piring bulat.
Santan	½ kg	
Gula	¼ kg	

**Tabel 3.** Resep beras rendang Ibu Misna di Jorong Ampang Gadang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Beras ketan	1 liter	Siapkan semua bahan, sangrai beras ketan menggunakan wajan dengan api kecil hingga sedikit kecoklatan. Dinginkan. Setelah beras ketan dingin, haluskan beras ketan menggunakan penggiling tepung. Masak santan dan gula hingga mendidih lalu tambahkan vanile, Dinginkan. Masukkan tepung beras ketan kedalam wadah lalu campurkan santan. Lalu aduk sampai beras ketan tidak lengket di wadah. Hidangkan beras ketan menggunakan piring bulat dan beri sedikit minyak untuk penghalus beras ketan di atas nya.
Santan	1 butir kelapa	
Gula pasir	¼ kg	
Vanile	1 sdt	

**Tabel 4.** Resep beras rendang Ibu Eriza di Jorong Tanjung Pati

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Beras ketan	1 liter	Siapkan semua bahan, lalu sangrai beras ketan sampai berubah agak sedikit kecoklatan. Setelah itu, tepung beras ketan dihaluskan hingga menjadi tepung. Santan dituangkan kedalam wajan lalu ditambahkan gula dan vanile, masak hingga semua menjadi kental. Lalu dinginkan. Setelah semua siap, santan dicampurkan ke tepung sedikit demi sedikit hingga semua nya tercampur rata.
Santan	1 butir kelapa	
Gula pasir	2 gr	
Vanile	1 bks	

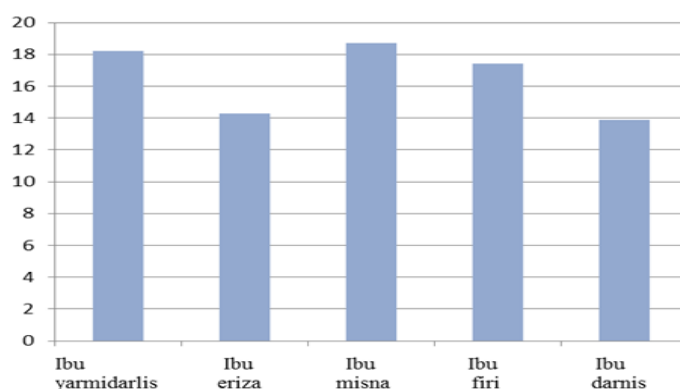
**Tabel 5.** Resep beras rendang Ibu Yarmidarlis di Jorong Koto Kaciak

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Beras ketan	3 gelas	Cuci bersih dan keringkan beras ketan. Lalu sangrai hingga kekuningan. Haluskan hingga menjadi tepung. Masak santan dan gula pasir, tambahkan vanili. Masak hingga mengental. Campur manisan yang telah dibuat sedikit demi sedikit ke dalam tepung hingga kalis.
Santan	600 gr	
Gula pasir	300 gr	
Vanile	1 sdt	

**Tabel 6.** Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep beras rendang di Nagari Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota

Penelis	Skor kualitas Resep Beras rendang				
	123	256	317	423	514
	Ibu Misna	Ibu Darnis	Ibu Fitri	Ibu Eriza	Ibu Yarmidarlis
1	19	12	14	1 4	17
2	19	15	19	1 5	19
3	19	15	18	1 5	19
4	19	15	19	1 5	18
5	18	14	18	1 4	18
6	18	14	14	1 4	18
7	19	14	14	1 4	19
8	19	14	14	1 4	19
9	19	13	18	1 5	17
10	18	13	17	1 3	18
<b>Total</b>	187	139	174	1 4 3	182
<b>Rata- rata</b>	<b>18,7</b>	<b>13,9</b>	<b>17,4</b>	<b>14,3</b>	<b>18,2</b>

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 Beras rendang

Berdasarkan tabel dan grafik di atas dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu 3 resep beras rendang yaitu resep Ibu Misna dari Jorong Ampang Gadang, Ibu Fitri dari Jorong Talago, dan Ibu Yarmidarlis dari Jorong Koto Kaciak. Dari 5 resep yang sudah di nilai oleh masyarakat, sehingga dapat diperoleh 3 resep beras rendang yang terpilih dengan skor tertinggi yaitu di Jorong Ampang Gadang, Jorong Talago dan Jorong Koto Kaciak.

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

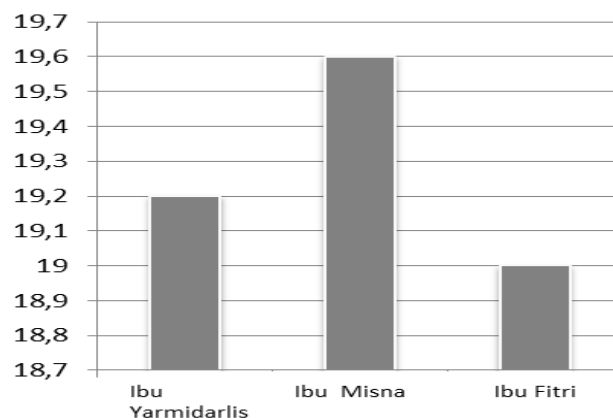
Gambar	Keterangan
	Beras rendang Ibu Misna di Jorong Ampang Gadang
	Beras rendang Ibu Fitri di Jorong Talago
	Beras rendang Ibu Yarmidarlis di Jorong Koto Kaciak

**Gambar 2.** Kualitas Beras rendang 3 Resep

**Tabel 7.** Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Beras rendang di Nagari Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota

Penelis	Skor Kualitas Resep Beras rendang		
	123 Ibu Misna	317 Ibu Fitri	514 Ibu Yarmidarlis
1	20	16	17
2	20	20	20
3	20	19	19
4	20	19	19
5	19	19	19
6	20	20	20
7	19	19	20
8	19	19	19
9	20	20	19
10	19	19	20
Total	196	190	192
Rata-rata	19,6	19	19,2

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



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

Berdasarkan tabel dan grafik diatas dapat diketahui bahwa data yang tertinggi yaitu resep Beras rendang Ibu Misna dari Jorong Ampang Gadang dengan nilai rata-rata 19,6.

1) Resep Beras rendang Ibu Misna

Bahan:

- Beras ketan 3 tekong
- Santan 1 buah kelapa
- Gula ¼ kg
- Vanile 1 sdt

Cara Membuat :

Siapkan semua bahan, sangrai beras ketan menggunakan wajan dengan api kecil hingga sedikit kecoklatan. Dinginkan. Setelah beras ketan dingin, haluskan beras ketan menggunakan penggiling tepung. Masak santan dan gula hingga mendidih lalu tambahkan vanile, Dinginkan. Masukkan tepung beras ketan kedalam wadah lalu campurkan manisan. Lalu aduk sampai beras ketan tidak lengket di wadah. Hidangkan beras ketan menggunakan piring bulat dan beri sedikit minyak untuk penghalus beras ketan di atas nya.

2) Resep Beras rendang yang sudah dikonversikan

Bahan :

- Beras ketan 350 gram
- Santan 500 gram
- Gula 250 gram
- Vanile 2 gram

Cara Membuat :

Siapkan semua bahan, sangrai beras ketan menggunakan wajan dengan api kecil hingga sedikit kecoklatan. Dinginkan. Setelah beras ketan dingin, haluskan beras ketan menggunakan penggiling tepung. Masak santan dan gula hingga mendidih lalu tambahkan vanile, Dinginkan. Masukkan tepung beras ketan kedalam wadah lalu campurkan manisan. Lalu aduk sampai beras ketan tidak lengket di wadah. Hidangkan beras ketan menggunakan piring bulat dan beri sedikit minyak untuk penghalus beras ketan di atas nya.

Resep merupakan suatu penjelasan yang dijadikan pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu resep beras rendang meliputi bahan utama, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pembuatan, cara membuat, dan kualitas. Resep beras rendang yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan 10 orang di Nagari Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota karena di setiap Jorong resep yang di peroleh memiliki kemiripan dari segi bahan dan cara pembuatannya.

Dari 5 resep beras rendang yang sudah diuji yaitu dari Ibu Misna dari Jorong Ampang Gadang, Ibu Fitri dari Jorong Talago, Ibu Yarmidarlis dari Jorong Koto Kaciak, Ibu Eriza dari Jorong Tanjung Pati, Ibu Darnis dari Jorong Talago, sehingga diperoleh 3 resep beras rendang 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 beras rendang di Nagari Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota. Resep perwakilan dari Jorong Ampang Gadang Ibu Misna dengan memperoleh nilai hasil uji organoleptik 19,6, Jorong Koto Kaciak Ibu Yarmidarlis dengan memperoleh nilai hasil uji organoleptik 19,2 dan di Jorong Talago Ibu Fitri dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik 19.

Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Misna dari Jorong Ampang Gadang dengan nilai 19,6, sehingga membuktikan resep beras rendang Ibu Misna lebih disukai oleh Masyarakat yang ada di Nagari Padang Japang Kabupaten Lima Puluh Kota. Resep beras rendang Ibu Misna akan digunakan dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan.

## Pembahasan

### 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 beras rendang setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas bentuk cukup rapi. Bentuk beras rendang 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 beras rendang adalah putih. Kualitas warna dari beras rendang diperoleh dari penggunaan tepung beras ketan .

**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 beras rendang beraroma harum. Aroma yang dihasilkan diperoleh dari proses pemasakan campuran santan, gula pasir dan vanile yang dimasak hingga mengental.

**d. Tekstur**

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

**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 beras rendang adalah manis.

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa diperoleh 3 resep beras rendang. Resep beras rendang yang ditemukan dianalisis dan dipilih 1 resep beras rendang yang diuji cobakan kepada 5 orang panelis terlatih yang tahu tentang beras rendang. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Misna dari Jorong Ampang Gadang dengan nilai rata-rata 19,6. Selanjutnya diperoleh resep beras rendang meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, teknik pengolahan dan kualitas beras rendang. Dari resep inilah yang dijadikan standarisasi resep beras rendang yang telah dikonversikan. Standarisasi resep beras rendang dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas beras rendang yang baik meliputi: bentuk beras rendang (rapi dan seragam), warna beras rendang (putih), aroma beras rendang (harum), tekstur beras rendang (lunak) 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
- Murtius WS, Fiana RM, Ming A. Pembuatan Manisan Instan Beras Rendang. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 2020;24(1):91
- 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.
- 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.