

STANDARISASI RESEP KUE SAKURA KHAS JORONG CANGKIANG NAGARI BATU TABA

*(Standardization of the Typical Sakura Cake Recipe for Jorong Cangkiang
Nagari Batu Taba)*

Shofira Salsabila¹, Wirnelis Syarif², Lucy Fridayati³, Juliana Siregar⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

e-mail: wirnwilisyarif@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research was motivated by the lack of standardization of Kue Sakura recipe. This can be seen in the results of observations of material preparation techniques and manufacturing methods, so that the resulting quality is not the same. And of course this research aims to find a standard recipe for Kue Sakura. This type of research is a mixed method, namely combining quantitative research with qualitative research. This research will be carried out in Jorong Cangkiang Nagari Batu Taba in January - February 2024. Based on the results of standard organoleptic tests for Kue Sakura recipes which have been converted with 3 repetitions, it was found that the quality of kue Sakura is seen from its tube-like shape, light yellow color, soft texture, typical vanilla aroma and sweet taste.

Keyword : Standardization, Sakura Cake

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi belum adanya standarisasi resep kue *Sakura*. Hal ini terlihat pada hasil observasi dari teknik persiapan bahan dan cara pembuatan, sehingga kualitas yang dihasilkan tidak sama. Dan tentunya penelitian ini bertujuan untuk menentukan resep standar kue *Sakura*. Jenis penelitian ini adalah metode campuran (mixed method) yaitu menggabungkan penelitian kuantitatif dengan penelitian kualitatif. Penelitian ini akan dilaksanakan di jorong Cangkiang Nagari Batu Taba pada Bulan Januari – Februari 2024. Berdasarkan hasil uji organoleptic standar resep kue sakura yang telah dikonversikan dengan 3 kali pengulangan ditemukan kualitas kue sakura dilihat dari bentuk nya seperti tabung, warna kuning muda, tekstur lembut, aroma khas vanili, dan rasa manis.

Kata Kunci : Standarisasi, Kue Sakura

How to Cite: Shofira Salsabila¹, Wirnelis Syarif², Lucy Fridayati³, Juliana Anggraini⁴. Standarisasi Resep Kue Sakura Khas Jorong Cangkiang Nagari Batu Taba. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (2): pp. 273-279, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.13623



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan jati diri bagi provinsi di Sumatra Barat. Adat istiadat yang ada di Sumatera Barat mempunyai tradisi- tradisi yang berbeda setiap daerahnya. Sumatra Barat terdiri dari 19 Kabupaten/ Kota, salah satunya daerah Kabupaten Agam. Penamaan Kabupaten Agam didasari oleh Tambo, dimana sebelumnya beberapa nagari yang berada dalam kawasan kabupaten sekarang, dahulunya dikenal dengan nama Luhak Agam. Kabupaten Agam sendiri memiliki 19 kecamatan dan 92 Nagari dengan ibu kota Lubuk Basung.

Ampek Angkek merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Agam, Ampek Angkek memiliki salah satu Nagari bernama Batu Taba yang terdiri dari 6 jorong yaitu Jorong Tigo Jorong, Jorong Panca, Jorong Surau Gadang, Jorong Tanan Nyariang, Jorong Sungai Rotan, dan Jorong Cangkiang. Umumnya masyarakat Batu Taba didominasi dengan usaha rumahan, setiap jorong memiliki ciri khas usaha rumahan masing-masing. Misalnya masyarakat jorong Surau Gadang yang umumnya memiliki usaha konveksi dan Jorong Cangkiang memiliki usaha produksi kue Tradisional.

Kue tradisional termasuk kepada jenis makanan tradisional. Kue tradisional adalah kue yang telah membudidaya di kalangan masyarakat Indonesia dan termasuk pada makanan jajanan, serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang. Kue tradisional yang masih sering ditemukan di daerah Bukittinggi/ Kabupaten Agam adalah kue *Cangkang*. Berdasarkan pra penelitian bersama Ibu Yulfina pada bulan Agustus 2023, kue *Cangkang* memiliki arti kue yang diproduksi di *Cangkang*. Kue *Cangkang* memiliki beberapa jenis diantaranya *kue Dorong*, *kue Karambia*, *kue Sakura*, *kue Saik*, *kue Pinang Arai*, dll.

Jenis kue *Cangkang* yang akan peneliti pilih untuk diteliti adalah kue *Sakura*. Kue *Sakura* sendiri terbuat dari tepung beras ketan, tepung beras yang dipakai wajib memakai beras ketan putih (*puluik*) yang diolah menggunakan *lasuang* atau yang lebih dikenal dengan lesung. Dahulunya lesung yang digunakan untuk menumbuk beras masih menggunakan tenaga manusia, namun seiring perkembangan zaman, lesung manual mulai ditinggalkan masyarakat lalu digantikan dengan tenaga air dan listrik. Menurut ibu Yulfina selaku Bundo Kandung di Nagari Batu Taba dalam pembuatan kue *Cangkang* tidak membenarkan bahan tepung diganti menjadi tepung merk instan dikarenakan akan mengubah sifat fisik dari kue tersebut. Bahan yang digunakan untuk pembuatan kue *Sakura* diantaranya tepung ketan putih, telur, garam, gula dan vanilla. Semua Bahan dicampur menjadi satu kecuali gula kemudian adonan dicetak menggunakan *sayak* dilanjutkan dengan digoreng menggunakan minyak dingin, terakhir baru diberi gula. Menurut Bapak Abrar Nurdin selaku ketua Jorong Cangkang, beliau merekomendasikan salah satu resep andalan yang sering dipesan saat acara adat yaitu resep dari Ibu Yulfina selaku Bundo Kandung Nagari Batu Taba, selain itu Beliau juga aktif dalam komunitas nagari seperti menjabat sebagai Ketua PKK (Program Kesejahteraan Keluarga) Batu taba.

BAHAN DAN METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode campuran (mixed method) yaitu menggabungkan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Menurut Sugiyono (2017, hlm. 404) bahwa "Metode penelitian kombinasi adalah suatu metode penelitian yang mengkombinasikan atau menggabungkan antara metode kuantitatif dan metode kualitatif untuk digunakan secara bersama-sama dalam suatu kegiatan penelitian, sehingga diperoleh data yang lebih komprehensif, valid, reliabel, dan objektif". Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dan kuantitatif secara urutan pembuktian (sequential exploratory).

Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data kuantitatif dengan membagikan angket kepada panelis terbatas tentang uji organoleptik kualitas kue *Sakura* yang baik dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) dan melibatkan 5 orang panelis terbatas yaitu ibu-ibu yang pandai dalam membuat kue *Sakura*.

Teknis analisis data kualitatif meliputi tiga alur kegiatan antara lain reduction data (data reduksi), data display (penyajian data) dan verifikasi (menarik kesimpulan). Teknis analisis data Kuantitatif untuk data standarisasi resep kue *Sakura* diperoleh dari 5 orang pandai membuat kue *Sakura* dengan resep dan kepandaian masing-masing. Setelah itu dilakukan proses dengan menguji 5 resep kue *Sakura* dengan 10 orang masyarakat dengan menggunakan uji organoleptik untuk mendapatkan 1 resep kue *Sakura* yang terbaik menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$). Data angket uji organoleptik terhadap kualitas kue *Sakura* di peroleh dari 10 orang panelis selanjutnya dilakukan tabulasi data dalam bentuk tabel dan dianalisis data uji jenjang. Uji keabsahan data kualitatif yaitu: Perpanjang keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Berdasarkan kegiatan penelitian Standarisasi Resep Kue *Sakura* Khas Jorong Cangkang Nagari Batu Taba yang dilakukan maka didapatkanlah hasil penelitian dengan mengambil data hasil resep terbaik sebagai berikut;

- 1) Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue *Sakura* adalah; tepung ketan putih : 1 Kg, telur : 5 bh, mentega : 2 Sdm, Gula : $\frac{1}{4}$ Kg, garam : 1 Sdt, vanili : $\frac{1}{2}$ Sdt, minyak Goreng : 1 L.
- 2) Alat yang digunakan dalam pembuatan kue *Sakura* adalah sayak, spatula, penjepit, saringan, kompor, kual, senggan, baskom, wajan
- 3) Cara membuat kue *Sakura*

Aduk telur dengan garam, mentega dan vanilla, Masukkan tepung secara perlahan lalu aduk hingga kalis, Cetak adonan menggunakan *sayak* lalu goreng dengan minyak dingin, Sambil menunggu adonan digoreng siapkan topping, larutkan gula dengan air sehingga membentuk simple sirup., Setelah adonan matang, angkat dan tiriskan sebentar, Campur Adonan dengan sirup lalu beri taburan tepung

4) Kualitas Kue *Sakura*

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan kue *Sakura* menghasilkan bentuk seperti tabung tanpa penutup namun agak pipih di bagian tengahnya, menghasilkan warna kuning muda yang dihasilkan dari kuning telur, dan Kristal putih yang dihasilkan dari gula yang sudah dibasah. menghasilkan aroma harum dari penggunaan vanili menghasilkan tekstur lembut, dan menghasilkan rasa Manis dari penggunaan gula pasir.

5) Data standarisasi resep kue *Sakura* di Jorong Cangkiang Nagari Batu Taba

Data hasil uji jenjang untuk pemilihan resep standar dari 5 resep dengan 10 orang masyarakat menggunakan uji organoleptik dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Resep 5 kue *Sakura* di Kanagarian Batu Taba

Validator	270	380	480	580	680
	Yulfina	Gusrinawati	Nismawarti	Yusneti	Meiziwarni
1	23	20	20	20	22
2	20	18	17	18	20
3	22	21	21	22	22
4	22	20	20	20	22
5	24	19	19	20	21
6	23	20	20	20	22
7	20	18	17	18	20
8	22	21	21	22	22
9	22	20	20	20	22
10	24	19	19	20	21
Total	222	196	194	200	214
Rata - rata	22,2	19,6	19,4	20	21,4

Berdasarkan tabel dan grafik di atas dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu 3 resep kue *Sakura* yaitu resep Ibu Yulfina, Ibu Meiziwarni, dan Ibu Yusneti. Data hasil uji organoleptik resep 3 kue *Sakura* di Kanagarian Batu Taba dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Resep 3 kue *Sakura* di Kanagarian Batu Taba

Validator	270	580	680
	Yulfina	Yusneti	Meiziwarni
1	23	18	21
2	24	20	22
3	23	19	21
4	24	19	21
5	22	19	23
6	22	17	18
7	21	16	19
8	22	19	19
9	22	20	21
10	20	18	17
Total	223	185	202
Rata - rata	22,3	18,5	20,2

Berdasarkan tabel 10 di atas dapat diketahui bahwa data yang tertinggi rata-rata uji organoleptik 3 resep kue *Sakura* yang dibuat oleh ibu Yulfina dengan skor 22,3.

6) Data Angket Uji Organoleptik Terhadap Kulit Kue *Sakura*

Data hasil uji organoleptik standarisasi kue *Sakura* terhadap kulit dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Hasil uji organoleptik untuk kulit bentuk dan volume dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (Rapi) Kue *Sakura*

Validator	Skor penilaian
	Kualitas Bentuk
1	4
2	3
3	3
4	3
5	3
6	4
7	3
8	3
9	3
10	3
Total	32
Rata- Rata	3,2

Berdasarkan tabel diatas, hasil uji organoleptik kualitas bentuk (rapi) dari kue *Sakura* dapat diketahui bahwa pada penelitian ini menunjukkan bahwa 2 orang penulis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bentuk rapi, 8 orang penulis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bentuk cukup rapi dengan memperoleh skor rata-rata (3,2).

Tabel 4. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk (seragam) Kue *Sakura*

Validator	Skor penilaian
	Kualitas Bentuk
1	4
2	4
3	3
4	4
5	3
6	3
7	3
8	3
9	3
10	3
Total	33
Rata- Rata	3,3

Berdasarkan tabel diatas, hasil uji organoleptik kualitas bentuk (seragam) dari kue *Sakura* dapat diketahui bahwa pada penelitian ini menunjukkan bahwa 3 orang penulis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bentuk seragam, 7 orang penulis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bentuk cukup seragam dengan memperoleh skor rata-rata (3,3).

Tabel 5. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kue *Sakura*

Validator	Skor penilaian
	Kualitas warna
1	4
2	4
3	3
4	4
5	4
6	4

7	4
8	4
9	4
10	3
Total	38
Rata- Rata	3,8

Berdasarkan tabel diatas, hasil uji organoleptik kualitas warna dari kue *Sakura* dapat diketahui bahwa pada penelitian ini menunjukkan bahwa 8 orang penelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan warna kuning muda, 2 orang penelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan warna cukup kuning muda dengan memperoleh skor rata-rata (3,8).

Tabel 6. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas aroma Kue *Sakura*

Validator	Skor penilaian
	Kualitas Aroma
1	4
2	4
3	4
4	4
5	4
6	4
7	4
8	4
9	4
10	3
Total	39
Rata- Rata	3,9

Berdasarkan tabel diatas, hasil uji organoleptik kualitas aroma dari kue *Sakura* dapat diketahui bahwa pada penelitian ini menunjukkan bahwa 9 orang penelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan aroma harum, 1 orang penelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan aroma cukup harum dengan memperoleh skor rata-rata (3,9).

Tabel 7. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas tekstur Kue *Sakura*

Validator	Skor penilaian
	Kualitas Rektstur
1	4
2	4
3	4
4	4
5	4
6	4
7	4
8	4
9	4
10	3
Total	39
Rata- Rata	3,9

Berdasarkan tabel diatas, hasil uji organoleptik kualitas tekstur dari kue *Sakura* dapat diketahui bahwa pada penelitian ini menunjukkan bahwa 9 orang penelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan tekstur lembut, 1 orang penelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan tekstur cukup lembut dengan memperoleh skor rata-rata (3,9).

Tabel 8. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Kue *Sakura*

Validator	Skor penilaian
	Kualitas Rektur
1	4
2	4
3	4
4	4
5	4
6	4
7	4
8	4
9	4
10	4
Total	40
Rata- Rata	4

Berdasarkan tabel diatas, hasil uji organoleptik kualitas rasa dari kue *Sakura* dapat diketahui bahwa pada penelitian ini menunjukkan bahwa 10 orang penulis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa manis, dengan memperoleh skor rata-rata (4).

7) Standarisasi Resep

Berdasarkan hasil resep terbaik, lalu dilakukan standarisasi resep dengan hasil sebagai berikut: Bahan yang digunakan Tepung Ketan Putih 1 Kg, Telur : 5 bh, Mentega: 2 Sdm, Gula : ¼ Kg, Garam : 1 Sdt, Vanili : ½ Sdt, Minyak Goreng : 1 L, Air : 250 gram . Alat yang digunakan adalah *Sayak*, Penjepit, Saringan, Kompor, Kual, Senggan, Baskom, Lap kerja, Timbangan digital. Cara Membuat; Sediakan bahan seperti tepung beras ketan putih yang d sangria, telur, mentega, gula, garam, vanilla, dan minyak goreng, Masukkan tepung beras dalam wadah stainless steel dan campurkan telur, mentega, garam dan vanilla., Aduk adonan hingga kalis , Ambil Adonan secukupnya dan pipihkan sedikit,lalu cetak adonan menggunakan *sayak* dengan cara ditekan hingga membentuk tabung,lanjutkan hingga adonan habis., Setelah itu goreng adonan menggunakan minyak dingin. Tunggu hingga adonan mengembang dan berubah warna jadi kekuningan., Setelah adonan selesai di goreng tiriskan sebentar, Sambil menunggu, kita bisa menyiapkan simple syrup dengan cara didihkan air lau campurkan dengan gula,aduk hingga mengental. Tunggu simple syirup hingga mencapai suhu hangat kuku, lalu campurkan kue *Sakura* dengan gula lalu taburi dengan sisa tepung yang sudah d sangria. Kue Sakura Siap dinikmati/ di Packing menggunakan plastik klip

Pembahasan

a. Bentuk

Menurut Afdal dan Wiwik (2020) bentuk mampu memunculkan selera dan minat konsumen pada makanan. Agar ukuran dan bentuk yang dihasilkan menarik diperlukan alat bantu *sayak* yang bagian tengah dilubangi berbentuk huruf V sehingga potongan sesuai dengan kriteria. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan kue *Sakura* menghasilkan bentuk seperti tabung tanpa penutup namun agak pipih di bagian tengah nya.

b. Warna

Menurut Wisnu dan Widya (2020) warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintesisWarna dari bahan – bahan makanan harus dikombinasi sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam membangkitkan selera konsumen. Warna sangat membantu dalam meningkatkan selera makan konsumen terhadap kue *Sakura*. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan kue *Sakura* menghasilkan warna kuning muda yang dihasilkan dari kuning telur,dan Kristal putih yang dihasilkan dari gula yang sudah dibasah.

c. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, menurut Hasan dan Regina (2020) “Aroma adalah bau- baunan hatum yang bersal dari makanan atau minuman”. Timbulnya aroma dalam makanan disebabkan oleh terbentuk nya suatu senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indra pencium. Aroma dapat digunakan sebagai

tanda baik atau tidaknya suatu makanan. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan kue *Sakura* menghasilkan aroma harum dari penggunaan vanili.

d. Tekstur

Tekstur pada suatu makanan dipengaruhi oleh penilaian konsumen terhadap kualitas dari makanan tersebut. Menurut Sari *et al* (2015) tekstur makanan merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera dipengaruhi oleh konsistensi atau tekstur makanan. Tekstur yang baik dipengaruhi oleh bahan dasar yang baik (Kaputri, *et al* 2021). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan kue *Sakura* menghasilkan tekstur lembut.

e. Rasa

Menurut Ananda, F. J (2022) menyatakan “Rasa merupakan salah satu parameter yang sangat menentukan penerimaan konsumen terhadap setiap produk yang dihasilkan. Karakteristik rasa dari suatu produk makanan yang merupakan salah satu faktor utama penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Pengindraan rasa terbagi menjadi empat yaitu manis, asin, pahit, dan asam”. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan kue *Sakura* menghasilkan rasa Manis dari penggunaan gula pasir.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil standarisasi resep kue *Sakura* didapatkanlah resep standar sebagai berikut; Bahan yang digunakan Tepung Ketan Putih 1 Kg, Telur : 5 bh, Mentega: 2 Sdm, Gula : ¼ Kg, Garam : 1 Sdt, Vanili : ½ Sdt, Minyak Goreng : 1 L, Air : 250 gram Alat yang digunakan adalah *Sayak*, Penjepit, Saringan, Kompor, Kual, Senggan, Baskom, Lap kerja, Timbangan digital. Cara membuat kue *sakura* adalah; sediakan bahan seperti tepung beras ketan putih yang d sangria, telur, mentega, gula, garam, vanilla, dan minyak goreng, masukkan tepung beras dalam wadah stainless steel dan campurkan telur, mentega, garam dan vanilla., aduk adonan hingga kalis , ambil adonan secukupnya dan pipihkan sedikit,lalu cetak adonan menggunakan *sayak* dengan cara ditekan hingga membentuk tabung,lanjutkan hingga adonan habis., setelah itu goreng adonan menggunakan minyak dingin. Tunggu hingga adonan mengembang dan berubah warna jadi kekuningan., Setelah adonan selesai di goreng tiriskan sebentar, Sambil menunggu, kita bisa menyiapkan simple syrup dengan cara didihkan air lau campurkan dengan gula,aduk hingga mengental. Tunggu simple syirup hingga mencapai suhu hangat kuku, lalu campurkan kue *Sakura* dengan gula lalu taburi dengan sisa tepung yang sudah d sangria. Kue *Sakura* Siap dinikmati/ di Packing menggunakan plastik klip

Bentuk kue *Sakura* yang dihasilkan adalah cukup rapi dan seragam karena kue *Sakura* ini diperoleh dari cara pencetakan dengan alat yang sama. Kue *Sakura* memiliki bentuk seperti tabung atau mirip dengan kue *Durian*. Warna kue *Sakura* yang dihasilkan adalah warna kuning muda yang didapat dari kuning telur,dan Kristal putih yang dihasilkan dari gula yang sudah dibas Aroma kue *Sakura* yang dihasilkan adalah aroma harum yang dihasilkan dari penggunaan vanili. Tekstur kue *Sakura* yang dihasilkan adalah tekstur lembut. Rasa kue *Sakura* yang dihasilkan adalah rasa manis yang dihasilkan dari penggunaan gula.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Dra. Wirnelis Syarif M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam penulisan jurnal . Dan juga kepada orang tua saya yang selalu memberikan semangat dan doa kepada saya selama proses pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Alwi, Dinda Aprilia. *Standarisasi Resep Lamang Tungkek (Guguih) di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung*. Diss. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, 2023.
- Elida, Elida Elida. "Standarisasi Resep Randang Daging Di Sumatera Barat Menuju Makanan Komersil Dan Mendunia." *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga* 13.01 (2021): 89-98.
- Handayani, Utari. *Standarisasi Resep Pinyaram di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman*. Diss. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, 2022.
- Nauman, A., & Syarif, W. (2022). Standarisasi Resep Randang Daging Di Desa Maninjau Kecamatan Agam. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* , 3 (1), 163-171.
- Wahyuni, H., Baidar, B., & Syarif, W. (2015). Standarisasi Resep Sala Lauak Di Kanagarian Ulakan Kabupaten Padang Pariaman. *Journal of Home Economics and Tourism*, 9(2).