

STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING SEBAGAI MAKANAN ADAT DI NAGARI GADUIK KECAMATAN TILATANG KAMANG KABUPATEN AGAM

*(Standardization Of Beef Rendang Recipes as Traditional Food In Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang
Kamang District Agam)*

Nibras¹, Elida^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

The research was conducted to standardize beef rendang recipes, identify ingredients and seasonings used for beef rendang processing, identify the preparation and processing tools used, record in detail the processing process, and describe the function of beef rendang in Nagari Gaduik. There are two types of research used, namely qualitative research with combination methods. Data collection techniques used are observation, interviews, and documentation in field. After collecting data, the authors got specific for making beef rendang in form of beef, coconut milk, shallots, garlic, ginger, galangal, lemongrass, turmeric leaves, bayleaves, leaf oranges, red chilies, roasted coconut, nutmeg, deaf, coriander, cloves, tamarind and salt. The second finding was in the form of preparation tools, namely, kitchen knife, tablespoons, cutting board, scales, sieves, work rags, plates, measuring cups and spatula. Processing equipment in the form of iron couldrons, millstones, clay furnaces, and tools. Furthermor the processing process begins with preparation of materials, processing to the presentation stage. Finally, the function of the beef rendang itself to be served at events such as wedding receptions, commemoration of Islamic holidays, Eid al-Fitr, Eid al-Adha, dishes for visiting guests official khatam Al-Qur'an, batagak penghulu and others.

Keyword: Beef Rendang, Standardization, Gaduik

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk menstandarisasikan resep *rendang* daging, identifikasi bahan dan bumbu yang digunakan untuk pengolahan *rendang* daging, identifikasi terhadap alat persiapan dan pengolahan yang digunakan, mencatat secara rinci proses pengolahan, serta mendeskripsikan fungsi dari *rendang* daging yang ada di Nagari Gaduik. Jenis penelitian yang digunakan ada dua yaitu penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan metode kombinasi. Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu observasi, wawancara, serta dokumentasi di lapangan. Setelah pengumpulan data, penulis mendapatkan temuan khusus penelitiann yang sesuai dengan tujuan penelitian, yang pertama adalah tentang bahan pembuatan *rendang* daging berupa; daging sapi, santan kelapa, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, cabe merah, kelapa sangrai, pala, pekak, ketumbar, cengkeh, asam jawa dan garam. Temuan kedua berupa alat persiapan yaitu: pisau dapur, sendok makan, talenan, timbangan, saringan, lap kerja, piring, gelas ukur dan spatula. Alat pengolahan berupa kualii besi, batu giling, tungku tanah liat, dan sutil. Selanjutnya proses pengolahan diawali dengan persiapan bahan, proses pengolahan hingga tahap penyajian.. Terakhir adalah fungsi dari *rendang* daging itu sendiri untuk disajikan pada acara-acara seperti resepsi pernikahan, peringatan hari besar islam, hari raya idul fitri, hari raya idul adha, hidangan terhadap kunjungan para pejabat. Khatam Al – Qur'an, batagak panghulu dan lain-lain.

Kata Kunci: Rendang Daging, Standarisasi, Gaduik

How to Cite: Nibras¹, Elida². 2021. Standarisasi Resep *Randang* Daging sebagai Makanan Adat di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (2): pp. 132-138, DOI: 10.24036/80sr183.00



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. ©2021 by author

PENDAHULUAN

Randang adalah masakan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. *Randang* merupakan warisan kuliner Minang Kabau dan sudah terkenal hingga keberbagai mancanegara, dengan cita rasa dan rempah khas asal Indonesia sehingga *randang* dapat dikenal sebagai salah satu makanan tradisional yang masih populer di dunia. Pada tanggal 7 April 2011 *randang* dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 di dunia versi CNN sebuah saluran berita kabel AS dan saluran TV pertama yang menyiarkan liputan berita 24 jam (Wynda, 2019). Menurut (Hariadi *et.al*, 2012) "*randang* tidak hanya sebagai makanan sehari-hari, namun sebagai tradisi orang minang. *Randang* yang dikenal masyarakat Minang Kabau bukan hanya *randang* daging sapi saja, tetapi sudah banyak inovasi dan variasi dari *randang* diantaranya *randang* ayam, *randang* lokan, *randang* telur, *randang* sayur paku dan lain-lain. *Randang* sebagai makanan tradisional memiliki cirikhas dan citarasa yang berbeda setiap daerah yang ada di Sumatera Barat.

Kenagarian Gaduik merupakan salah satu nagari yang berada di Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam Provinsi Sumatera Barat. Luas wilayah Kecamatan Tilatang Kamang sekitar 105,90 Km². Secara umum kondisi geografis Nagari Gaduik adalah dataran, perbukitan, persawahan dan ngarai. Nagari Gaduik terdiri dari 5 jorong yaitu: *Aro Kandikir, III Kampung, Pandam Gadang Ranggo Malai(PGRM), Kambing VII, dan Pulau Sungai Tanang Bukit Lurah(PSB)* serta 10 suku yaitu *Pisang, Sikumbang, Pili, Tanjung, Jambak, Koto, Simabua, Payobada, Caniago, Dan Bicu*.

Berdasarkan hasil observasi penulis lakukan di Nagari Gaduik, *randang* daging disajikan di berbagai acara adat seperti acara sunat rasul, resepsi pernikahan, acara aqikah dan acara keagamaan lainnya. Resep, bahan, alat pengolahan dan cara pengolahan setiap orang berbeda. Permasalahan lain ditemukan pada *randang* daging kebanyakan hanya di olah oleh kalangan orang tua, ditambah dengan belum adanya literatur tertulis tentang masakan *randang* daging tersebut. Permasalahan lain yang ditemukan yaitu belum dimanfaatkannya secara optimal oleh masyarakat setempat tentang warisan kuliner *randang* daging tersebut. *Randang* hanya dijadikan sebagai sajian dalam upacara adat, sebagai hidangan pada hari raya dan sebagai sajian sehari-hari.

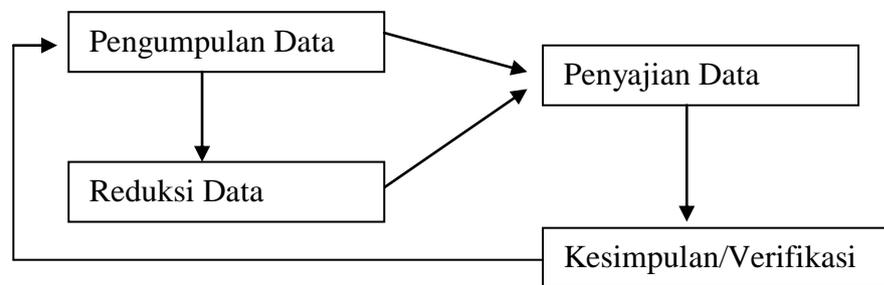
Berdasarkan permasalahan diatas maka perlu adanya suatu usaha pelestarian *randang* daging sebagai salah satu warisan budaya yang diturunkan secara turun temurun. Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan, mempelajari dan berbagi kepada masyarakat terutama generasi muda. Hal ini dapat dilakukan dengan cara menginventarisasi *randang* daging tersebut. Standarisasi dilakukan dengan cara pengambilan data, pengumpulan data serta mendokumentasikan tentang *randang* daging yang ada di nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang dari resep, bahan, alat pengolahan, cara pengolahan serta fungsi *randang* daging. Tujuan standarisasi ini adalah langkah awal bagi generasi muda untuk mengetahui cara pembuatan dan resep standar *randang* daging di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam agar makanan tradisional tetap terjaga kelestariannya, keberadaannya serta dapat mempertahankan ragam kekayaan budaya bangsa.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan metode kombinasi. Menurut Sugiyono (2015:15) "metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistik karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting); disebut juga sebagai metode etnografi, karena pada awalnya metode ini lebih banyak digunakan untuk penelitian bidang antropologi budaya; disebut sebagai metode kualitatif, karena yang terkumpul dan analisisnya lebih bersifat kualitatif". Lokasi penelitian dilakukan di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam pada tanggal 21 April 2021 sampai 21 Mei 2021. Sumber data atau informan pada penelitian ini dilakukan dengan beberapa informan yang berasal dari orang yang ahli dalam membuat *randang* daging.

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan dalam pengumpulan data atau informasi yang bermanfaat untuk menjawab permasalahan penelitian. Instrumen penelitian ini

adalah dengan wawancara, observasi, dan dokumentasi tentang masakan *randang* daging meliputi: resep *randang* daging, alat persiapan dan pengolahan, proses pengolahan serta fungsi *randang* daging yang ada di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam. Teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu observasi langsung kelapangan di Nagari Gaduik, Kecamatan Tilatang Kamang, Kabupaten Agam, wawancara dengan beberapa masyarakat setempat, serta pengambilan dokumentasi berupa foto dan video dilapangan dimana penulis akan turun langsung untuk mencari informasi dengan sumber informan yang telah ditentukan. Teknik analisis data dalam penelitian ini ada 3 tahap yaitu dengan melakukan reduksi data (*data reduction*), penyajian data (*data display*), dan menarik kesimpulan (*verification*). Teknik analisis data dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Komponen Analisis Data
Sumber: Sugiyono (2010:247)

Teknik keabsahan data dalam penelitian ini ada 4 tahap yaitu dengan melakukan uji kredibilitas, uji *transferability*, uji *dependability*, dan uji *confirmability*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Randang menjadi makanan tradisional orang Minangkabau yang bisa bertahan lama lebih kurang satu bulan. Di Nagari Gaduik terdapat 1 jenis *randang* yang penulis temukan yaitu *randang* basah. Penelitian ini dilakukan di Nagari Gaduik. Standarisasi resep yang direkap sebanyak 5 resep dari 5 jorong dengan informan yang berbeda. Informan yang ditemui berasal dari ibu-ibu yang ahli dalam membuat *randang* di Nagari Gaduik. Standarisasi resep *randang* daging meliputi resep, bahan dan bumbu, alat persiapan alat pengolahan, proses pengolahan dan fungsi *randang* daging.

Resep

Resep merupakan suatu penjelasan yang dijadikan panduan untuk membuat suatu makanan memberikan petunjuk mengenai bahan, takaran, proses pengolahan dan prosedur kerja suatu hidangan (Siti Hamidah, 2018). Resep juga merupakan keterangan tertulis yang berguna sebagai panduan dalam memasak suatu makanan. Terdapat 5 resep yang ditemukan dari 5 kejurongan di Nagari Gaduik, 5 orang informan. Resep yang ditemukan ada sedikit perbedaan meliputi bahan, bumbu, alat maupun proses pengolahannya. Namun untuk melakukan Standarisasi Resep *Randang* sebagai Makanan Adat Daging di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam hanya dipilih 3 resep dari 3 jorong yang berbeda. Berikut peneliti tampilkan 3 contoh resep dari 3 kejurongan tersebut :

Tabel 1. Resep *Randang* Daging di Jorong Pulau Sungai Tanang Bukik Lurah

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Daging Sapi	1 kg	1) Persiapkan semua bahan.
Kelapa	2 buah	2) Haluskan semua bumbu, cabe merah, daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, ketumbar, cabe, bawang merah dan bawang putih
Cabe merah	2 ons	3) Peras kelapa parut menjadi santan
Bawang merah	1 ons	4) Tumis bumbu halus, daging sapi, daun salam, daun kunyit dan rempah-rempah tumis hingga harum. Sisihkan daging dari bumbu.
Bawang putih	3 bongkol	5) Masukkan santan masak hingga mendidih
Jahe	1 ruas	
Lengkuas	2 ruas	
Daun kunyit	2 lembar	
Daun jeruk	6 lembar	

Serai	2 batang	6) Setelah matang <i>randang</i> daging siap disajikan
Daun salam	5 lembar	
Santan Kelapa	3 bh kelapa	
Garam	secukupnya	
Cengkeh	5 buah	
Kayu manis	1 batang	
Hardar bumbu	4 butir	
Bunga lawang	1 buah	

Tabel 2. Resep *Randang* daging di Jorong Ranggomalai Gaduik

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Daging Sapi	1 kg	1) Persiapkan semua bahan 2) Haluskan bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, cabe merah. 3) Masukkan santan, semua bumbu halus dan daun-daun masak sampai mendidih. 4) Masukkan daging sapi masak dengan api kecil hingga airnya menyusut tambahkan bumbu <i>randang</i> aduk rata. 5) Setelah <i>randang</i> daging hampir matang tambahkan asam jawa dan masak kembali selama ± 4 jam hingga coklat kehitaman.
Kelapa	1.500 ml	
Cabe merah	218 gr	
Bawang merah	247 gr	
Bawang putih	122 gr	
Jahe	20 gr	
Lengkuas	50 gr	
Daun kunyit	12 gr	
Daun jeruk	2 gr	
Serai	12 gr	
Daun salam	4 gr	
Asam jawa	9 gr	
Kelapa sangrai	33 gr	
Garam	50 gr	
Santan encer	600 ml	
Bumbu <i>randang</i>	13 gr	

Tabel 3. Resep *randang* daging Jorong Kambing VII

Bahan	Ukuran	Cara membuat
Daging sapi	1 kg	1) Siapkan semua bahan 2) Haluskan semua bahan kecuali daun-daun 3) Tumis bumbu halus, cabe giling hingga harum 4) Masukkan daun-daun dan daging sapi aduk rata 5) Tambahkan santan masak hingga terbit minyak 6) Kecilkan api, masak selama kurang lebih 2 jam hingga berwarna coklat kehitaman.
Kelapa	2 buah	
Cabe merah	25 gr	
Bawang merah	100 gr	
Bawang putih	25 gr	
Jahe	25 gr	
Lengkuas	100 gr	
Daun kunyit	secukupnya	
Daun jeruk	secukupnya	
Serai	secukupnya	
Daun salam	secukupnya	
Ketumbar	1 sdt	
Hardar bumbu	3 butir	
Garam	Secukupnya	
Buah pala	1/3 butir	
Bunga lawang	3 butir	
Kayu manis	1 batang	
Kelapa sangrai	1 ons	

Bahan dan bumbu

Bahan utama yang digunakan dalam pengolahan *randang* adalah daging dan santan kelapa, dimana daging yang digunakan adalah daging sapi bagian *rump* atau *tanjung* yang merupakan bagian punggung, *top side* (penutup) dan *cub roll* (lemusir) serta bagian lain yang tidak mengandung lemak. Santan yang digunakan berasal dari kelapa tua karena memiliki kadar santan yang lebih banyak dibandingkan dengan kelapa yang masih muda dan *randang* mendapatkan bumbu yang lebih banyak.

Bumbu adalah bahan alami atau bahan buatan yang digunakan sebagai penyedap rasa dan menambah aroma pada masakan. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan *randang* adalah cabe merah giling, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun salam, daun kunyit, serai, daun jeruk, asam kandis, kelapa sangrai dan garam

Alat

Alat merupakan Guna menunjang keberhasilan dalam proses pengelolaan *randang*, peralatan masak dibagi menjadi beberapa bagian yaitu alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Peralatan. Persiapan merupakan alat penunjang sebelum melakukan pengolahan (Trisna, 2014), peralatan persiapan yang ditemukan berupa pisau, blender, batu giling, baskom plastik piring. Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan (Putri Sahari, 2017). Alat pengolahan yang digunakan dalam mengolah *randang* di Nagari Gaduik umumnya sendok besi, tungku dan kompor. Peralatan penyajian merupakan alat yang digunakan atau wadah saji yang digunakan sebagai alas *randang*, berbahan piring kaca, piring kaleng.

Proses pengolahan *randang daging*

Proses pengolahan *randang daging* yang peneliti temui dilapangan dari ibu-ibu yang ahli dalam membuat *randang* pada umumnya memiliki teknik memasak yang sama, yaitu dengan cara mencampurkan semua bumbu yang telah dihaluskan dan santan kemudian dimasak hingga mengeluarkan minyak, setelah mengeluarkan minyak masukkan lokan dan dimasak kering berwarna coklat kehitaman. Namun ada beberapa dari informan yang memiliki teknik memasak yang berbeda, seperti mencampurkan semua bahan dan bumbu kemudian diungkep, ada pula yang menggunakan dua cara teknik memasak yaitu dengan mengungkap daging dengan bumbu-bumbu, di kuahi yang berbeda santan dipanaskan hingga terbit minyak setelah terbit minyak baru dimasukkan daging yang telah diungkep. Selain itu ada pula yang menumis bumbu halus terlebih dahulu kemudian lokan diungkep bersama bumbu yang telah di tumis. Selanjutnya dengan mencampurkan semua bahan dan bumbu, dimasak hingga matang.

Fungsi *Randang Daging*

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan informan orang yang ahli dalam membuat *randang*, *randang daging* sebagai makanan tradisional khas Nagari Gaduik yang biasanya disajikan ketika acara adat perkawinan, sunat rasul, sebagai makanan ketika menyambut bulan puasa, hidangan pada hari raya, sebagai hidangan ketika ada kunjungan pejabat, dan sebagai makanan sehari-hari.

Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik 3 Resep *Randang Daging* Terpilih Di Nagari Gaduik

Panelis	Skor Kualitas <i>Randang Daging</i>		
	179 Ibu Yuliarti	199 Ibu Fasnirem	209 Ibu Silvia
1	16	20	17
2	13	20	13
3	15	19	18
4	15	18	16
5	17	19	18
6	17	17	19
7	14	-	18
8	17	19	-
9	-	16	20
Σx	124	148	139
Mean	15,5	16,4	15,4

Tabel 4. Deskripsi hasil uji organoleptik 3 resep *randang daging* di Nagari Gaduik Kecamatan Tilatang Kamang Kabupaten Agam.

Dari ketiga resep yang telah dilakukan uji organoleptik maka nilai tertinggi terdapat pada *randang* daging di jorong ranggomalai gaduik oleh ibu Fasnirem sebagai kontrol pada uji organoleptic.

Hasil akhir dari Standarisasi Resep *Randang* Daging di Nagari Gaduik Kecamatan Tiltang Kamang Kabupaten Agam

Berikut adalah resep *randang* daging yang telah dikonversikan:

- a. Bahan utama :**
- | | |
|---------------|------------------|
| Daging sapi | 1 kg (22 potong) |
| Santan kental | 1.500 ml |
| Santan encer | 600 ml |
| Air kelapa | 500 ml |
- b. Bumbu :**
- | | |
|-------------------------|------------------------|
| Daun kunyit | 12 gr (1 lembar) |
| Daun salam | 4 gr (\pm 4 lembar) |
| Daun jeruk | 2 gr (\pm 5 lembar) |
| Serai | 12 gr (1 batang) |
| Bawang putih | 122 gr |
| Lengkuas | 50 gr |
| Jahe | 20 gr |
| Bawang merah | 247 gr |
| Cabe merah | 218 gr |
| Garam | 50 gr |
| Asam jawa | 9 gr |
| Karambia <i>randang</i> | 33 gr |
| Bumbu <i>randang</i> | 13 gr |
- c. Cara membuat:**
1. Siapkan semua bahan
 2. Haluskan bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, cabe merah.
 3. Masukkan santan, semua bumbu halus dan daun-daun masak sampai mendidih.
 4. Masukkan daging sapi masak dengan api kecil hingga airnya menyusut tambahkan bumbu *randang* aduk rata.
 5. Setelah *randang* hampir matang tambahkan asam jawa dan masak kembali selama \pm 4 jam hingga coklat kehitaman.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan mengenai standarisasi resep *randang* daging di Nagari Gaduik Kecamatan Tiltang Kamang Kabupaten Agam sebagai makanan tradisional yang meliputi bahan, alat, cara membuat dan fungsi *randang* daging. Adapun kesimpulan tersebut berupa:

1. Resep *Randang* daging yang ada di Nagari Gaduik Kecamatan Tiltang Kamang Kabupaten Agam berupa: santan (yang digunakan adalah santan kental), cabe merah halus, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, buah pala, daun salam, daun kunyit, serai, daun jeruk, asam kandis, kelapa sangria, bumbu *randang* dan garam. Semua bahan yang digunakan bahan yang masih segar.
2. Alat yang digunakan dalam proses pengolahan *randang* daging menggunakan tungku tanah liat atau kompor gas, kuali besi, kom plastik, dan kukuran kelapa.
3. Proses pembuatan *randang* daging di Nagari Gaduik bervariasi, yang ditemukan dilapangan ada 3 cara yaitu a) Mencampurkan semua bahan kedalam kuali kemudian diaduk hingga tercampur rata setelah itu diungkap (*dikacuik*) hingga airnya hilang setelah itu baru masukkan santan dan masak hingga matang atau sampai kering. b) Masukkan semua bahan kecuali daging kedalam kuali aduk rata dan masak hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak masukkan daging dan masak hingga matang dengan api kecil hingga coklat kehitaman. c) Daging diungkap dengan bumbu dan daun-daun didalam kom, kemudian panaskan santan didalam kuali besi hingga terbit minyak. Setelah terbit minyak masukkan daging yang telah diungkap dan asam kandis masak hingga matang dan berwarna coklat kehitaman.
4. Fungsi *randang* daging yang ada di Nagari Gaduik yang peneliti temukan dilapangan adalah sebagai makanan sehari-hari, hidangan hari raya idul fitri dan hari raya idul adha, hidangan sunat rasul, hidangan pesta perkawinan dan hidangan untuk menyambut pejabat yang datang di Nagari tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Dra. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Bartono. 2007. *Dasar-dasar Food Product: Di Lengkapi dengan Resep-resep Istimewa*. Yogyakarta: Andi
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Priswa dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Hamidah, Siti dan Kokom Komariah. 2018. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish
- Hariadi. Ernatip. Silvia Devi. dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang Minangkabau*. Padang: BPSNT Padang Press.
- Hasan Alwi, dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Erfah Hikmatulloh. 2017. *Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung*. Vol. 6, No. 1, April 2017, diakses 30 Mei 2021.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Putri Sahari. 2015. *Identifikasi Peralatan, Persiapan, Pengolahan, Penyajian Makanan, dan Pola Standart Resep Makanan Tradisional & Internasional*. (Online), (https://datenpdf.com/download/identifikasi-peralatan-persiapanpengolahan-dan-penyajian-makanan_pdf), diakses 30 Mei 2021
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta
- Trisna Indah Setiawati. 2014. *Analisis Kebutuhan Peralatan Praktikum Mengolah Makanan Indonesia Pada Jurusan Jasa Boga SMK Muhammadiyah Wonosari*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wynda. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama