

MAKANAN YANG DISAJIKAN PADA ACARA MENGUNJUNGI MERTUA DI NAGARI LUBUAK ALAI

(Food Served at Visited In-laws Ceremony at Nagari Lubuak Alai)

Fitri Anjelya¹, Wirmelis Syarif *²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: wiwique.sy@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to describe the types of food and food recipes served at the malang mintuo event in Nagari Lubuak Alai. This study used qualitative research methods. The research was conducted in Nagari Lubuak Alai from July 2 to August 7, 2021. The data sources were obtained from the wali nagari, bundo kanduang and people who know about the visited in-laws event in Nagari Lubuak Alai. Research data obtained through observation, interviews and documentation. The data obtained from the field will be analyzed by means of data reduction, data presentation and drawing conclusions. After collecting data, the authors obtained the results of the study, namely the types of food served at the manjalang mintuo event varied, ranging from staple foods, namely: rice, side dishes consisting of animal protein, namely beef rendang, grilled fish and chicken curry, chili sauce (sambalado) which consists of: green sambalado, red sambalado and green jariang sambalado served in a chili plate, vegetables consisting of: pickled and boiled chickpeas and finally the cakes served are: agar-agar and sponge cake. The recipes for the food served are almost the same and the food served is quite varied, but there is a similarity in the dish, namely chicken curry in 2 houses that serve food at the malang mintuo event. The food recipes at the Mantalang Mintuo event are based on recipes from the community or Sumando who were present.

Keyword: Food Served and Ceremony Visited In-Laws

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan jenis-jenis makanan dan resep makanan yang disajikan pada acara manjalang mintuo di Nagari Lubuak Alai. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian dilakukan di Nagari Lubuak Alai pada tanggal 2 Juli sampai 7 Agustus 2021. Sumber data diperoleh dari wali nagari, bundo kanduang dan masyarakat yang mengetahui tentang acara manjalang mintuo di Nagari Lubuak Alai. Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Data yang diperoleh dari lapangan akan dianalisis dengan cara reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Setelah pengumpulan data, penulis mendapatkan hasil penelitian yaitu jenis-jenis makanan yang disajikan pada acara manjalang mintuo beragam, mulai dari makanan pokok yaitu: nasi, lauk-pauk yang terdiri dari protein hewani yaitu rendang daging, panggang ikan dan gulai ayam, sambal (sambalado) yang terdiri dari: sambalado hijau, sambalado merah dan jariang sambalado hijau yang disajikan didalam piring sambal, sayuran yang terdiri dari: acar dan rebus buncis dan terakhir kue yang disajikan yaitu: agar-agar dan kue bolu. Resep makanan yang disajikan hampir sama dan makanan yang disajikan cukup bervariasi, namun ada persamaan hidangan yaitu gulai ayam pada 2 rumah yang menyajikan makanan pada acara manjalang mintuo. Resep makanan pada acara manjalang mintuo ini berdasarkan kepada resep dari masyarakat atau sumando yang hadir.

Kata kunci: Makanan Yang Disajikan dan Acara Manjalang Mintuo

How to Cite: Fitri Anjelya¹, Wirmelis Syarif². 2022. Makanan Yang Disajikan Pada Acara Mengunjungi Mertua Di Nagari Lubuak Alai. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (1): pp. 51-59, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.266



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 provinsi yang terletak di Pulau Sumatera, Indonesia. Yang terkenal dengan ragam budaya, adat istiadat dan makanan khas. Makanan yang ada di Sumatera Barat memiliki ciri khas dan spesifik dari masing-masing daerah tersebut. Biasanya makanan yang diolah oleh masyarakat berdasarkan pada resep yang sudah dikenal oleh masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang mempunyai cita rasa sesuai dengan masyarakat setempat.

Berdasarkan hasil wawancara awal pada tanggal 25 juni 2021 dengan ibu Dahlia yang mengatakan bahwa seiring dengan berjalannya waktu pengolahan dan penyajian makanan pada acara manjalang mintuo hanya dilakukan oleh para ibu-ibu atau orang tua saja. Hal ini dikhawatirkan jika tidak adanya literature atau buku sumber tertulis untuk dijadikan pedoman maka proses pelaksanaan acara manjalang mintuo bagi generasi berikutnya akan luntur seiring bertambahnya budaya yang masuk. Pelestarian dan pengembangan makanan yang disajikan pada acara manjalang mintuo sangat penting dilakukan, supaya generasi berikutnya bisa merasakan dan mengetahui tentang penyajian makanan pada acara manjalang mintuo. Makanan yang disajikan pada acara manjalang mintuo di nagari Lubuak Alai merupakan aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya

BAHAN DAN METODE

Sumatera Barat merupakan provinsi yang terletak di Pulau Sumatera, Indonesia. Yang terkenal dengan ragam budaya, adat istiadat dan makanan khas. Makanan yang ada di Sumatera Barat memiliki ciri khas dan spesifik dari masing-masing daerah tersebut. Biasanya makanan yang diolah oleh masyarakat berdasarkan pada resep yang sudah dikenal oleh masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang mempunyai cita rasa sesuai dengan masyarakat setempat.

Berdasarkan hasil wawancara awal pada tanggal 25 juni 2021 dengan ibu Dahlia yang mengatakan bahwa seiring dengan berjalannya waktu pengolahan dan penyajian makanan pada acara manjalang mintuo hanya dilakukan oleh para ibu-ibu atau orang tua saja. Hal ini dikhawatirkan jika tidak adanya literature atau buku sumber tertulis untuk dijadikan pedoman maka proses pelaksanaan acara manjalang mintuo bagi generasi berikutnya akan luntur seiring bertambahnya budaya yang masuk. Pelestarian dan pengembangan makanan yang disajikan pada acara manjalang mintuo sangat penting dilakukan, supaya generasi berikutnya bisa merasakan dan mengetahui tentang penyajian makanan pada acara manjalang mintuo. Makanan yang disajikan pada acara manjalang mintuo di nagari Lubuak Alai merupakan aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi, wawancara dan dokumentasi, penelitian ini dilakukan 3 kali untuk mendapat data yang valid. Pertama di rumah ibu Ineng dengan nama anaknya Lakon tanggal 2 Juli 2021 pada hari Jum'at jam 00.30-01.30 WIB. Yang kedua di rumah ibu Gadi dengan anak Miko tanggal 24 Juli 2021 pada hari Sabtu jam 07.30-9.00 WIB. Yang ketiga di rumah ibu Memet dengan anak Wiko tanggal 7 Agustus 2021 pada hari Sabtu jam 08.00-09.00 WIB.

1. Jenis-jenis Makanan yang Disajikan Pada Acara Manjalang Mintuo Di Nagari Lubuak Alai

a. Makanan Pokok

Makanan pokok merupakan makanan utama yang dihidangkan dalam jumlah banyak. Makanan pokok di Indonesia pada umumnya adalah nasi. Pada acara manjalang mintuo makanan pokok yang disajikan adalah nasi yang di masukkan kedalam mangkok (Cambuang)

b. Hidangan Lauk-pauk

Lauk-pauk merupakan hidangan yang dijadikan sebagai pelengkap yang berasal dari bahan hewani dan hasilnya. Misalnya telur, daging, ikan dan ayam. Lauk-pauk yang disajikan pada acara manjalang mintuo adalah gulai ayam, goreng ikan, panggang ikan dan rendang daging yang disajikan kedalam piring kaca dan mangkok kaca berdiameter 15 cm dan di isi dengan 2 potong lauk pauk didalamnya.

c. Sayuran

Sayur merupakan hidangan yang memiliki kuah atau tidak yang dapat dimakan dengan nasi. Sayuran yang disajikan pada acara manjalang mintuo di nagari Lubuak Alai adalah, acar dan rebus buncis. Diantara 3 rumah yang di lakukan penelitian hanya 2 rumah yang menghidangkan sayuran pada acara manjalang mintuo di Nagari Lubuak Alai. Sayuran yang disajikan pada acara manjalang mintuo di letakkan di dalam piring kaca berukuran 12 cm.

d. Sambal

Sambal merupakan sebagai penambah rasa dan sebagai pelengkap dalam hidangan makanan. Sambal yang disajikan pada acara manjalang mintuo di nagari Lubuak Alai beragam dan juga di beri campuran pada sambal tersebut, yaitu jariang sambalado hijau, sambalado merah dan sambalado hijau yang dihidangkan didalam piring kaca berdiameter 10 cm.

e. Kue

Kue merupakan makanan ringan yang dijadikan kudapan, biasanya bercita rasa manis, asin dan gurih. Kue yang disajikan pada upacara adat manjalang mintuo beragam yaitu kue bolu, agar-agar ubi ungu dan agar-agar gula merah yang disajikan didalam piring kaca.

Dirumah Ibu Ineng, ditemukan jenis-jenis makanan yang disajikan Pada Tabel 1 sebgai berikut

Tabel 1. Jenis-Jenis Makanan Yang Disajikan Ibu Ineng

No	Jenis bahan makanan	Resep Makanan
1	Nasi Putih	<p>Bahan: 1 Liter Beras 3 gelas Air bersih</p> <p>Alat: 1 buah Dandang 1 buah Mangkok 1 buah Sendok nasi 1 buah gelas kaki lima</p> <p>Cara Membuat : 1. Cuci beras hingga bersih 2. Masukkan beras yang sudah dicuci kedalam dandang 3. Tambahkan air secukupnya 4. Masak pada tungku sampai matang</p>
2	Ikan Bakar	<p>Bahan: 1 kg ikan Nila 1 butir kelapa</p> <p>Bumbu: 6 buah Bawang merah 4 siung Bawang putih 1 batang serai 10 buah Cabe merah 1 helai Daun kunyit 2 cm Kunyit 1 helai Daun jeruk 2 cm Jahe 1 helai Daun salam 1 butir Dama 2 cm Lengkuas Secukupnya garam 1 buah jeruk nipis</p> <p>Alat : 1 buah mangkok (Camabuang) 1 buah pemanggang ikan 1 buah sendok 1 buah piring</p> <p>Cara Membuat: 1. Bersihkan ikan nila dan potong menjadi 4 bagian dan peraskan jeruk nipis pada ikan 2. Haluskan semua bumbu kecuali, daun-daun dan serai 3. Parut kelapa dan ambil patinya 4. Masauk pati santan dengan semua bumbu, daun salam, daun kunyit serta serai hingga matang 5. Siapkan bara api 6. Panggang ikan sekitar 5 menit, angkat dan siram dengan bumbu 7. Laukukan hingga ikan matang.</p>
3	Gulai Ayam	<p>Bahan: 1 ekor ayam kampung 1 butir kelapa</p> <p>Bumbu: ¼ kg Cabe merah 12 butir Bawang merah 1 lembar daun kunyit 7 siung Bawang putih 2 lembar daun jeruk</p>

2 buah Dama
 1 lembar daun salam
 2 ruas Kunyit
 1 batang serai
 4 cm Lengkuas
 Garam secukupnya
Alat:
 1 buah mangkok
 1 buah wajan untuk memasak
 1 buah sebdok untuk memasak
Cara membuat:
 1. Bersihkan ayam dan potong menjadi 8 bagian
 2. Giling halus semua bumbu, kecuali daun salam, daun kunyit, dan serai
 3. Parut kelapa dan ambil santannya
 4. Ungkap daging ayam dengan bumbu dan daun-daun sampai setengah matang
 5. Masukkan santan, masak hingga matang.

4 Sambalado Merah

Bahan:
 ½ kg Cabe merah
 5 siung bawang merah
 2 siung bawang putih
 ¼ kg minyak goreng
Alat:
 1 buah wajan
 1 buah piring
 1 buah gilingan
Cara Membuat:
 1. Bersihkan cabe dan bawang
 2. Siapkan minyak dalam wajan dan goreng cabe dan bawang sampai layu.
 3. Masukkan cabe dan giling kasar, lalu tambahkan bawang merah dan bawang putih.
 4. Siapkan wajan, masukkan cabe yang suda digiling kasar lalu disiram dengan minyak bekas penggorengan cabe sebelumnya

5 Agar-agar Ubi Ungu

Bahan:
 1 bungkus agar-agar
 1 gelas gula
 5 gelas air putih
 2 buah ubi ungu
Alat:
 1 buah Cetakan agar-agar
 1 buah Panci
 1 buah sendok
Cara membuat:
 1. Blender ubi ungu yang sudah direbus
 2. Setelah halus masak dengan 1 gelas air
 3. Buat adonan agar-agar dengan menambahkan 1 gelas gula
 4. 1 bungkus agar-agar dan 4 gelas air putih. Aduk hingga rata dan tercampur.
 5. Masukkan ubi ungu yang telah dimasak tadi ke dalam campuran agar-agar aduk hingga tercampur rata
 6. Setelah mendidih masukkan ke dalam cetakan. Tunggu hingga dingin

Dirumah Ibu Gadi dengan jenis-jenis makanan yang disajikan pada Tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Jenis-jenis makanan yang disajikan ibu Gadis

No	Jenis bahan makanan	Resep Makanan
1	Nasi Putih	<p>Bahan: 1 Liter Beras 3 gelas Air bersih</p> <p>Alat: 1 buah Dandang 1 buah Mangkok 1 buah Sendok nasi 1 buah gelas kaki lima</p> <p>Cara Membuat : 1. Cuci beras hingga bersih 2. Masukkan beras yang sudah dicuci kedalam dandang 3. Tambahkan air secukupnya 4. Masak pada tungku sampai matang</p>
2	Rendang Daging	<p>Bahan: 1 kg daging sapi 5 butir kelapa ½ kg Cabe merah 1 ons Bawang putih ¼ kg Bawang merah ½ ons Dama ½ ons Kunyit ¼ ons Lengkuas ¼ ons Jahe 2 lembar Daun kunit 5 lembar Daun jeruk 3 lembar Daun salam Secukupnya Garam 1 Bungkus Bumbu daging 2 Batang serai ½ kg Ubi kayu</p> <p>Alat: 1 buah wajan 1 buah sendok 1 buah mangkok besar 1 buah pisau</p> <p>Cara Membuat: 1. Bersihkan daging, lalu potong dadu 2. Bersihkan singkong dan potong dadu kecil 1x1 cm 3. Haluskan bumbu kecuali daun-daun dan serai 4. Kelapa diambil santannya 5. Lalu campur santan dengan bumbu-bumbu didalam wajan dan masak diatas tungku 6. Setelah kuahnya terbit minyak tambahkan daging dan aduk perlahan 7. Setelah 30 menit masukkan singkong 8. Dan masak hingga matang 9. Lalu diamkan diatas tungku dengan api kecil sebelum dihidangkan.</p>
3	Gulai Ayam	<p>Bahan: 1 ekor ayam kampung 1 butir kelapa</p> <p>Bumbu: ¼ kg Cabe merah 12 butir Bawang merah 1 lembar daun kunyit 7 siung Bawang putih 2 lembar daun jeruk 2 buah Dama</p>

		<p>1 lembar daun salam 2 ruas Kunyit 1 batang serai 4 cm Lengkuas Garam secukupnya</p> <p>Alat: 1 buah mangkok 1 buah wajan untuk memasak 1 buah sebdok untuk memasak</p> <p>Cara membuat: 1. Bersihkan ayam dan potong menjadi 12 bagian 2. Giling halus semua bumbu, kecuali daun salam.daun kunyit, dan serai 3. Parut kelapa dan ambil santannya 4. Ungkap daging ayam dengan bumbu dan daun-daun sampai setengah matang 5. Masukkan santan,masakan hingga matang.</p>
4	Jariang Sambalado Hijau	<p>Bahan: 10 buah Jengkol ¼ kg Cabe hujau 5 siung Bawang merah 3 siung Bawang putih ¼ kg Minyak</p> <p>Alat: 1 buah wajan 1 buah sendok 1 buah piring 1 buah pisau</p> <p>Cara Membuat: 1. Bagi jengkol menjadi dua bagian 2. Rebus jengkol dalam air hingga mendidih 3. Goreng jengkol dengan minyak panas alau di tumbuk agar empuk. 4. Siapkan minyak setelah menggoreng jengkol tadi, dan masukkan cabe hijau lalu gorng hingga matang. 5. Terakhir masukkan jengkol dan aduk hingga tercampur.</p>
5	Acar	<p>Bahan: 2 buah Timun 1 buah Wortel 3 buah Cabe merah Secukupnya Cuka Secukupnya Garam 4 siung Bawang merah Secukupnya Gula</p> <p>Alat: 1 buah pisau 1 buah mangkok 1 buah Talenan</p> <p>Cara Membuat: 1. Potong wotel dan timun berbentuk persegi panjang 2. Cabe merah dan bawang merah diiris 3. Campurkan wortel,timun, irisan bawang merah dan cabe merah 4. Tambahkan cuka,garam dan gula</p>
6	Kue Bolu	<p>Bahan: 4 butir telur 1 gelas gula pasir 2 gelas tepung terigu ½ gelas susu cair ½ bungkus margarin 1 sendok makan TBM 1 bungkus vanile</p> <p>Alat: 1 buah mixer</p>

-
- 1 buah cetakan bolu
 1 buah spatula
 1 buah gelas kaki lima
 1 buah piring
Cara Membuat:
 1. Siapkan cetakan yang sudah diolesi dengan margarin
 2. Masukkan 4 butir telur dan gula pasir kedalam wajan kocok hingga menembang
 3. Selagi mengocok telur lelehkan margarin dan dinginkan
 4. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit dan aduk dengan spatula secara perlahan dan merata
 5. Masukkan susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk rata
 6. Masukkan mentega yang sudah dilelehkan dan dinginkan secara perlahan dan aduk hingga tercampur
 7. Masukkan kedalam cetakan dan panggang hingga matang
-

Dirumah Ibu Gadi dengan jenis-jenis makanan yang disajikan pada Tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 3. Jenis-jenis makanan yang disajikan ibu Gadis

No	Jenis bahan makanan	Resep Makanan
1	Nasi Putih	Bahan: 1 Liter Beras 3 gelas Air bersih Alat: 1 buah Dandang 1 buah Mangkok 1 buah Sendok nasi 1 buah gelas kaki lima Cara Membuat : 1. Cuci beras hingga bersih 2. Masukkan beras yang sudah dicuci kedalam dandang 3. Tambahkan air secukupnya 4. Masak pada tungku sampai matang
2	Gorng Lele Sambalado Merah	Bahan: 1 kg lele ¼ kg Cabe merah 5 siung Bawang merah 3 siung Bawang putih ¼ kg Minyak goreng Secukupnya garam 1 buah jeruk nipis Alat: 1 buah wajan 1 buah sendok 1 buah piring Cara Membuat: 1. Bersihkan lele beri jeruk nipis dan garam 2. Panaskan minyak lalu goreng lele sampai matang 3. Giling cabe merah dan goreng sampai matang 4. Letakkan lele yang sudah di goreng di dalam piring dan dengan cabe merah.
3	Gulai Ayam	Bahan: 1 ekor ayam kampung 1 butir kelapa Bumbu: ¼ kg Cabe merah 12 butir Bawang merah 1 lembar daun kunyit 7 siung Bawang putih 2 lembar daun jeruk 2 buah Dama 1 lembar daun salam

		<p>2 ruas Kunyit 1 batang serai 4 cm Lengkuas Garam secukupnya Alat: 1 buah mangkok 1 buah wajan untuk memasak 1 buah sebdok untuk memasak Cara membuat: 1. Bersihkan ayam dan potong menjadi 12 bagian 2. Giling halus semua bumbu, kecuali daun salam, daun kunyit, dan serai 3. Parut kelapa dan ambil santannya 4. Ungkap daging ayam dengan bumbu dan daun-daun sampai setengah matang 5. Masukkan santan, masak hingga matang.</p>
4	Sambalado Hijau	<p>Bahan: ¼ kg Cabe hijau 5 siung Bawang merah 3 siung Bawang putih ¼ kg Minyak Alat: 1 buah wajan 1 buah sendok 1 buah piring 1 buah pisau Cara Membuat: 1. Bersihkan cabe, bawang merah, bawang putih 2. Giling kasar cabe, masukkan bawang putih dan bawang merah. 3. Siapkan wajan masukkan cabe, tambahkan minyak dan masak hingga matang.</p>
5	Rebus Buncis	<p>Bahan: 2 buah Timun 1 buah Wortel 3 buah Cabe merah Secukupnya Cuka Secukupnya Garam 4 siung Bawang merah Secukupnya Gula Alat: 1 buah pisau 1 buah mangkok 1 buah Talenan Cara Membuat: 1. Potong wortel dan timun berbentuk persegi panjang 2. Cabe merah dan bawang merah diiris 3. Campurkan wortel, timun, irisan bawang merah dan cabe merah 4. Tambahkan cuka, garam dan gula</p>
6	Rebus Buncis	<p>Bahan: ¼ kg buncis Garam secukupnya Air secukupnya 5 siung bawang merah Alat: 1 buah dangang 1 buah pisau 1 buah talenan 1 buah piring Cara Membuat: 1. Bersihkan buncis dan bawang merah 2. Iris bawang merah 3. Siapkan dangang dengan air, yang sudah di panaskan 4. Masukkan buncis ke dalam dangang rebus hingga setengah</p>

	matang 5. Masukkan buncis yang sudah direbus kedalam air dingin 6. Masukkan ke dalam wadah, tambahkan sedikit garam dan irisan bawang merah
7	<p>Agar-agar Gula Merah</p> <p>Bahan: 1 bungkus agar-agar ¼ kg gula merah 5 gelas air santan 1 helai daun pandan</p> <p>Alat: 1 buah cetakan agar-agar 1 buah panci 1 buah sendok</p> <p>Cara Membuat: 1. Siapkan yang sudah berisi santan, masukkan bubuk agar-agar 2. Potong gula merah menjadi beberapa bagian agar mudah dilarutkan 3. Masukkan ke dalam panci, tambahkan faun pandan dan sedikit garam</p>

KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan jenis-jenis makanan yang disajikan, resep makanan yang disajikan dan kualitas makanan yang disajikan pada acara manjalang mintuo di Nagari Lubuak Alai. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif. Penelitian dilakukan di Nagari Lubuak Alai pada tanggal 2 Juli sampai 7 Agustus 2021. Sumber data diperoleh dari bundo kanduang dan masyarakat yang paham mengenai acara manjalang mintuo di Nagari Lubuak Alai. Data dari penelitian di peroleh melalui hasil observasi, wawancara dan dokumentasi kepada informan. Hasil penelitian ini menunjukkan jenis-jenis makanan yang disajikan pada acara manjalang mintuo beragam, mulai dari makanan pokok yang terdiri dari nasi yang disajikan didalam cambuang lauk-pauk yang terdiri dari protein hewani yaitu rendang daging, panggang ikan dan gulai ayam, sambal yang disajikan yaitu sambalado hijau, sambalado merah dan jaring sambalado hijau, sayuran yang disajikan yaitu acar dan rebus buncis yang terakhir kue, kue merupakan hidangan manis yang dimakan sebagai pencuci mulut yang disajikan yaitu: agar-agar dan kue bolu.. Resep merupakan suatu petunjuk yang berisi tentang nama masakan, bahan dan jumlah yang digunakan, alat yang akan di pakai, petunjuk dan persiapan bahan dan bagaimana cara pengolahan masakan dan menghasilkan masakan yang kualitas terbaik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis membuat jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Buku Panduan Penelitian Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang. (2021). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Husna,Usmaul. (2020). Makanan Adat Pada Upacara Manjalng Mintuo di Kanagarian Lubuk Gadang Kecamatan Sangir Kabupaten Solok Selatan. Universitas Negeri Padang.
- Mutia,Riza dkk. (2010). *Baarak Dalam Upacara Perkawinan Di Minangkabau*. Padang. UPTD Museum Nagari
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Roni, Aswil dkk, (2001). *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang:Adityawarman
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian dan Pengembangan Research and Development*. Bandung:ALFABETA
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualiiitatif dan R&D*. Bandung:ALFABETA
- Sukmasi, Fiony. (2009). *Traditional Wedding Of Minangkabau*. Jakarta:Citra Harta
- Soenardi, Tututi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. *Teori Dasar kuliner*. Jakrta: PT. Gramedia Pustaka Umum.