

STANDARISASI RESEP PINYARAM DI TITIAN PANJANG KANAGARIAN KAYUTANAM KABUPATEN PADANG PARIAMAN

*(Standardization Of Pinyaram Recipes In Titian Panjang, Kanagarian Kayutanam,
Padang Pariaman District)*

Utari Handayani¹, Wiwik Gusnita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research was motivated by differences in the materials and tools used, the manufacturing process, and the quality of pinyaram in Titian Panjang Kanagarian Kayutanam, Padang Pariaman District. This study aims to standardize pinyaram recipes at Titian Panjang Kanagarian Kayutanam, Padang Pariaman District which includes materials and tools, manufacturing techniques and analyzes the quality of pinyaram so as to produce a good recipe. This type of research is a qualitative and quantitative research using a mixed method. Qualitative data sources were obtained from research informants and quantitative data sources were obtained from trained panelists and limited panelists. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation, and quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire format. The qualitative data analysis techniques are: data reduction, data presentation, drawing conclusions, and quantitative data analysis techniques using the formula ($Mx = \sum x / N$) and testing the validity of qualitative data. Based on the research results obtained 10 Pinyaram recipes in Titian Panjang Kanagarian Kayutanam. The pinyaram recipe was analyzed and tested with 5 selected recipes. The results of the organoleptic test obtained the highest value by Mrs. Nita and used as a standardization of the converted pinyaram recipe. The standardization of the pinyaram recipe was carried out by organoleptic tests to get good quality pinyaram including: shape (round), color (golden yellow), aroma (fragrant), texture (soft) and taste (sweet).

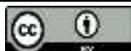
Keyword: Pinyaram Recipe Standardization, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perbedaan bahan dan alat yang digunakan, proses pembuatan, serta kualitas pinyaram di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan standarisasi resep pinyaram di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman yang meliputi bahan dan alat, teknik pembuatan dan menganalisis kualitas pinyaram sehingga menghasilkan resep yang baik. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*mixed method*). Sumber data kualitatif didapat dari informan penelitian dan sumber data kuantitatif didapat dari panelis terlatih dan panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi, dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan, dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$) dan uji keabsahan data kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 10 resep Pinyaram di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam. Resep pinyaram dianalisis dan dilakukan uji coba 5 resep terpilih. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Nita dan dijadikan standarisasi resep pinyaram yang telah dikonversikan. Standarisasi resep pinyaram dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas pinyaram yang baik meliputi: bentuk (bulat), warna (kuning keemasan), aroma (harum), tekstur (lembut) dan rasa (manis).

Kata kunci: Standarisasi Resep Pinyaram, Kualitas

How to Cite: Utari Handayani¹, Wiwik Gusnita*². 2023. Standarisasi Resep Pinyaram Di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 105-111, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.471



PENDAHULUAN

Pinyaram merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. Menurut Welly (2017) “Pinyaram adalah salah satu kue tradisional masyarakat minang”. Pinyaram biasanya dihidangkan pada upacara adat seperti hantaran, perkawinan (baralek), upacara turun mandi dan acara khusus lainnya. Salah satu daerah yang banyak terdapat pinyaram adalah Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman. Pinyaram terbuat dari tepung beras, gula pasir, air, vanili dan minyak goreng.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di Titian Panjang, dalam pengolahan pinyaram di daerah tersebut pengukuran bahan yang digunakan masih menggunakan perkiraan, sehingga kualitas yang dihasilkan akan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Karena takaran bahan yang digunakan hanya menggunakan perkiraan dan penulis tertarik untuk mengkonversikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan gram dengan tujuan untuk mendapatkan resep yang standar dan mempertahankan kualitas asli pinyaram. Resep yang ditemukan untuk membuat pinyaram sangat banyak dan beragam, dengan banyaknya resep yang ditemukan, penulis ingin menstandarkan resep tersebut ke resep yang baku dalam satuan gram.

Standarisasi adalah suatu aturan atau memberi batasan yang digunakan untuk melakukan sesuatu. Menentukan resep standar dan mengkonversikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan gram, dengan tujuan untuk menghasilkan resep standar yang menghasilkan kualitas pinyaram yang konsisten, dengan adanya resep standar dapat membantu pembuatan pinyaram yang sesuai dengan kualitas yang diperoleh dapat distandarkan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa yang sama. Maka dari itu penulis ingin mencoba menstandarisasikan resep pinyaram yang ada di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam pembuatan pinyaram yaitu : Tepung beras, gula, air, vanili, dan minyak goreng. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan rendang daging dapat dibedakan menjadi 3 bagian yaitu alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian. Jenis penelitian yang digunakan adalah metode campuran (*mixed method*), penelitian ini merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Menurut Sugiyono (2011) “metode campuran adalah metode penelitian yang mengkombinasikan antara metode penelitian kuantitatif dan kualitatif”. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literatur dan sumber mengenai resep pinyaram di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman, meliputi: bahan dan alat yang digunakan, jumlah bahan, proses pembuatan serta kualitas pinyaram sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep pinyaram di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman dan uji organoleptik terhadap kualitas pinyaram dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa). Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Februari – Maret 2022. Informan yang didapatkan yaitu orang yang dalam membuat pinyaram di titian panjang kanagarian kayutanam. Peneliti mengumpulkan data penelitian melalui observasi, wawancara dan dokumentasi dengan langsung terjun ke titik daerah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian Pinyaram

Pinyaram adalah salah satu kue tradisional masyarakat minang yang terbuat dari tepung beras, gula, air vanili, dan minyak goreng.

2. Resep Pinyaram di Titian Panjang

Tabel 1. Resep Pinyaram Ibu Nita di Titian Panjang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Tepung beras	1 kg	Siapkan semua bahan.
Gula pasir	¾ bungkus	Masukkan gula dan air ke dalam panci, dimasak hingga gula larut.
Air	1 gelas kaki lima	Kemudian, gula yang telah larut dicampurkan ke tepung beras yang telah disiapkan dan diaduk hingga rata dan diamkan semalam.
Vanilli	Sck	Adonan yang telah di diamkan, kemudian di tambahkan air secukupnya sampai adonan hampir kental.
Minyak goreng	Sck	Panaskan minyak di wajan dan Masukkan adonan ke dalam wajan sambil di bentuk bulat, Masak hingga berwarna kuning keemasan.

Tabel 2. Resep Pinyaram Ibu Erna di Titian Panjang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Tepung beras	1 kg	Siapkan semua bahan.
Gula pasir	$\frac{3}{4}$ bungkus	Masukkan gula dan air ke dalam panci, dimasak hingga gula larut.
Air	$\frac{3}{4}$ gelas kaki lima	Kemudian, gula yang telah larut dicampurkan ke tepung beras yang telah disiapkan dan diaduk hingga rata dan diamkan semalam.
Minyak goreng	Sck	Adonan yang telah di diamkan, kemudian di tambahkan air secukupnya sampai adonan hampir kental. Panaskan minyak di wajan dan Masukkan adonan ke dalam wajan sambil di bentuk bulat, Masak hingga berwarna kuning keemasan.

Tabel 3. Resep Pinyaram Ibu Siti di Titian Panjang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Tepung beras	1 kg	Siapkan semua bahan.
Gula pasir	$\frac{3}{4}$ bungkus	Masukkan gula dan air ke dalam panci, dimasak hingga gula larut.
Air	1 gelas kaki lima	Kemudian, gula yang telah larut dicampurkan ke tepung beras yang telah disiapkan dan diaduk hingga rata dan diamkan kurang lebih 10 jam.
Vanilli	Sck	Adonan yang telah di diamkan, kemudian di tambahkan air secukupnya sampai adonan hampir kental.
Garam	Sck	Panaskan minyak di wajan dan Masukkan adonan ke dalam wajan sambil di bentuk bulat, Masak hingga berwarna kuning kecoklatan.
Minyak goreng	Sck	

Tabel 4. Resep Pinyaram Ibu Rahmi di Titian Panjang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Tepung beras	1 kg	Siapkan semua bahan.
Gula pasir	$\frac{3}{4}$ bungkus	Masukkan gula dan air ke dalam panci, dimasak hingga gula larut.
Air	1 gelas kaki lima	Kemudian, gula yang telah larut dicampurkan ke tepung beras yang telah disiapkan dan diaduk hingga rata dan diamkan selama kurang lebih 8 jam.
Vanilli	Sck	Adonan yang telah di diamkan, kemudian di tambahkan air secukupnya sampai adonan hampir kental.
Garam	Sck	Panaskan minyak di wajan dan Masukkan adonan ke dalam wajan sambil di bentuk bulat, Masak hingga berwarna kuning kecoklatan.
Minyak goreng	Sck	

Tabel 5. Resep Pinyaram Ibu Upik di Titian Panjang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Tepung beras	1 kg	Siapkan semua bahan.
Gula pasir	$\frac{3}{4}$ bungkus	Masukkan gula dan air ke dalam panci, dimasak hingga gula larut.
Air	1 gelas kaki lima	Kemudian, gula yang telah larut dicampurkan ke tepung beras yang telah disiapkan dan diaduk hingga rata dan diamkan semalam.
Vanilli	Sck	Adonan yang telah di diamkan, kemudian di tambahkan air secukupnya sampai adonan hampir kental, kemudian panaskan minyak di wajan dan Masukkan adonan ke dalam wajan sambil di bentuk bulat, Masak hingga berwarna kuning keemasan.
Minyak goreng	Sck	

3. Kualitas Pinyaram

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dapat disimpulkan bahwa kualitas pinyaram dengan bentuk bulat, warna pinyaram kuning keemasan, aroma pinyaram cukup harum, tekstur pinyaram cukup lembut dan rasa pinyaram manis.

4. Proses Menstandarkan Resep Pinyaram

Proses menstandarkan resep pinyaram di Titian Panjang meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, alat, cara membuat dan kualitas pinyaram. Standarisasi resep ini diperoleh dari uji organoleptik kepada 10 orang masyarakat Titian Panjang dari 5 orang yang pandai membuat pinyaram sesuai dengan resep kepandaian masing-masing dan diuji organoleptik terhadap kualitas pinyaram dari segi bentuk, warnam, aroma, tekstur dan rasa kepada panelis.

5. Standarisasi Resep Pinyaram

Menurut Agusrianti *et al* 2021 menyatakan, “Resep adalah sebuah penjelasan yang dijadikan pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan. Sedangkan menurut Filda *et al* 2019 menyatakan, “standarisasi resep adalah sebuah petunjuk yang berisikan keterangan yang telah standar dalam pengolahan suatu makanan”. Untuk mendapatkan standarisasi resep pinyaram peneliti melakukan uji organoleptik dengan memilih 5 orang ahli dalam membuat pinyaram dan dilakukan pengujian 5 resep pinyaram terhadap 10 orang masyarakat dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas pinyaram dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Pinyaram di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman.

Panelis	Skor Kualitas Resep Pinyaram				
	144	233	315	422	512
	Ibu Nita	Ibu Rahmi	Ibu Erna	Ibu Siti	Ibu Upik
1	18	18	17	17	18
2	16	17	18	18	18
3	19	17	18	17	18
4	17	17	17	18	18
5	19	17	18	18	18
6	19	19	17	17	17
7	18	17	17	19	17
8	17	17	17	18	17
9	18	18	19	17	18
10	19	17	19	19	17
Total	180	174	177	178	176
Mean	18	17,4	17,7	17,8	17,6

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa 3 data tertinggi resep pinyaram yaitu resep pinyaram ibu Nita dengan nilai rata-rata 18, ibu siti dengan nilai rata-rata 17,8 , dan resep pinyaram ibu Erna dengan nilai rata-rata 17,7. Dari 3 resep pinyaram tersebut, penulis memilih 1 resep yang terbaik dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Pinyaram di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman.

Panelis	Skor Kualitas Resep Pinyaram		
	315	144	422
	Ibu Erna	Ibu Nita	Ibu Siti
1	19	20	20
2	20	19	19
3	19	19	20
4	18	20	19
5	19	20	20
6	19	19	19
7	18	19	19
8	19	20	18
9	20	19	20
10	20	20	19
Total	191	195	193
Mean	19,1	19,5	19,3

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa yang memperoleh skor tertinggi dari 3 resep pinyaram yaitu Ibu Nita dengan nilai rata-rata 19,5.

6. Resep Pinyaram Ibu Nita

Tabel 8. Resep Pinyaram Ibu Nita di Titian Panjang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Tepung beras	1 kg	Siapkan semua bahan.
Gula pasir	¾ bungkus	Masukkan gula dan air ke dalam panci, dimasak hingga gula larut.
Air	1 gelas kaki lima	Kemudian, gula yang telah larut dicampurkan ke tepung beras yang telah disiapkan dan diaduk hingga rata dan diamkan semalam.
Vanilli	Sck	Adonan yang telah di diamkan, kemudian di tambahkan air secukupnya sampai adonan hampir kental.
Minyak goreng	Sck	Panaskan minyak di wajan dan Masukkan adonan ke dalam wajan sambil di bentuk bulat, Masak hingga berwarna kuning keemasan.

7. Resep Pinyaram yang sudah dikonversikan

Tabel 9. Resep pinyaram yang sudah dikonversikan.

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Tepung beras	1 kg	Siapkan semua bahan.
Gula pasir	750 gr	Masukkan gula dan air ke dalam panci, dimasak hingga gula larut.
Air	190 ml	Kemudian, gula yang telah larut dicampurkan ke tepung beras yang telah disiapkan dan diaduk hingga rata dan diamkan semalam.
Vanilli	1 sdt	Adonan yang telah di diamkan, kemudian di tambahkan air secukupnya sampai adonan hampir kental.
Minyak goreng	Sck	Panaskan minyak di wajan dan Masukkan adonan ke dalam wajan sambil di bentuk bulat, Masak hingga berwarna kuning keemasan.

8. Kualitas Piyaram

a) Uji jenjang bentuk pinyaram

Tabel 10. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Pinyaram

Panelis	Skor Penilaian Bentuk Pinyaram
1	4.00
2	3,33
3	4.00
ΣX	11,33
Mean	3,78

Berdasarkan Tabel 10. Dapat disimpulkan bahwa bentuk pinyaram keseluruhan menunjukkan 2 orang panelis menyatakan bentuk rapi dan 1 orang panelis menyatakan bentuk cukup rapi dengan memperoleh skor rata-rata (3,78).

b) Uji jenjang warna pinyaram

Tabel 11. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Pinyaram

Panelis	Skor Penilaian Warna Pinyaram
1	2.67
2	3.00
3	3.33
ΣX	9.00

Mean	3.00
-------------	------

Tabel 11 menggambarkan bahwa kualitas warna (kuning keemasan) menyatakan (cukup kuning keemasan) dengan memperoleh skor rata-rata (3.00).

c) Uji jenjang aroma pinyaram

Tabel 12. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pinyaram

Panelis	Skor Penilaian Aroma Pinyaram
1	3.00
2	3,67
3	3,67
$\sum X$	10.33
Mean	3,44

Tabel 13 menggambarkan bahwa kualitas tekstur (cukup lembut) dengan memperoleh rata-rata sebesar (3.00).

d) Uji jenjang tekstur pinyaram

Tabel 13. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur

Panelis	Skor Penilaian Aroma Pinyaram
1	2.67
2	3.33
3	3.00
$\sum X$	9.00
Mean	3.00

Tabel 13 menggambarkan bahwa kualitas tekstur (cukup lembut) dengan memperoleh rata-rata sebesar (3.00).

e) Uji jenjang rasa pinyaram

Tabel 14. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Pinyaram.

Panelis	Skor Penilaian Aroma Pinyaram
1	4.00
2	3.33
3	4.00
$\sum X$	11.33
Mean	3.78

Tabel 14 Menggambarkan bahwa kualitas rasa (manis) dengan memperoleh rata-rata sebesar (3,78).

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman yaitu 5 resep pinyaram meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas pinyaram. Resep pinyaram yang digunakan dalam penelitian ini didapat melalui uji organoleptik oleh 10 orang panelis yang prosedurnya diambil dari 5 resep yaitu resep dari Ibu Nita dengan skor (18), Ibu Rahmi dengan skor (17,4), Ibu Erna dengan skor (17,7), Ibu Siti dengan skor (17,8), Ibu Upik dengan skor (17,6).kemudian diambil 3 resep tertinggi dan dilakukan lagi uji organoleptic dengan hasil: Ibu Erna dengan skor (19,1), Ibu Nita dengan skor (19,5), Ibu Siti dengan skor (19,3). Jadi resep pinyaram yang digunakan dalam penelitian ini adalah resep dari Ibu Nita yang telah penulis konversikan. Berdasarkan hasil penelitian kualitas dari pinyaram meliputi :

Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari makanan. Menurut Gusnita *et al* (2019), menyatakan “bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan dari makanan, bentuk makanan yang menarik dapat diciptakan melalui berbagai cara pembentukan, pemotongan bahan makanan. Berdasarkan hasil penelitian bahwa bentuk dari pinyaram berbentuk bulat rapi.

Warna merupakan peranan penting dalam makanan. Menurut Akbar *et al* (2020) “Warna tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa, penambihan sehingga menjadi daya tarik produk makanan tersebut”. Berdasarkan hasil penelitian bahwa warna yang dihasilkan berwarna kuning keemasan.

Aroma Menurut Herliani (2013) “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”. Aroma Pinyaram pada penelitian ini adalah aroma harum. Tekstur makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas suatu makanan (Gusnita, *et al* 2020). Tekstur yang dihasilkan dalam penelitian ini bertekstur lembut. Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam makanan. Menurut Walia *et al* (2020) menyatakan “. Cita rasa sebuah makanan dapat menentukan diterima atau tidaknya sebuah produk tersebut oleh konsumen”. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan rasa yang dihasilkan dari pinyaram adalah rasa manis.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan: Standarisasi resep adalah standarisasi resep adalah sebuah petunjuk yang berisikan keterangan yang telah standar dalam pengolahan suatu makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif didapatkan resep pinyaram dari resep Ibu Nita untuk dijadikan resep standar. Resep pinyaram dari resep Ibu Nita memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi. Kulit pinyaram dapat dilihat dari segi bentuk pinyaram yang dihasilkan bentuk bulat, warna pinyaram yang dihasilkan adalah cukup kuning keemasan, aroma pinyaram yang dihasilkan yaitu beraroma cukup harum, dan tekstur pinyaram yaitu cukup lembut, dan rasa pinyaram yang dihasilkan adalah manis.

DAFTAR REFERENSI

- Ari Fadiarti. 2011. *Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Bungin Burhan. 2011. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Elida, Yolanda intan sari. 2020. *Modul Pastry*. Padang: CV Muharikarimah Ilmiah
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP
- L.A Herliani. 2013. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta.s
- Nenda, W.A., Baidar, B., & Elida, E. (2018). 3 Standarisasi Resep Pinyaram Itam di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Tuti Soenardi. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selektta Geografi*, 2(8), 31-43.
- Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Kue Cepak Kapung Di Desa Terusan Kabupaten Batanghari Provinsi Jambi. *Jurnal Kapita Selektta Geografi*, 2(9), 37-50.
- Rianti, A., & Gusnita, W. (2021). Standardization Of Rendang Meat Recipes In Nagari Tiku Utara, Tanjung Mutiara District, Agam Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2), 141-149.
- Akbar, A., & Gusnita, W. (2020). Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 111-117.
- Walia, B., & Gusnita, W. (2020) Quality of Meat Rendang With Different Heating Tools. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1 (3), 136-141.
- Gusnita, W., & Mariana, I. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 84-92