

Inventarisasi Resep Nasi Pangek pada Acara Adat Turun Mandi di Nagari Pariangan

Jerry Haris¹, Wirnelis Syarif²

^{1,2} Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

e-mail: jerryharis11@gmail.com¹, wiwiqie@yahoo.com²

Abstrak

Latar belakang penelitian ini adalah kurangnya pengetahuan ibu-ibu dengan remaja tentang Resep Nasi Pangek di Nagari Pariangan, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan: 1) Resep Nasi Pangek 2) Bumbu dan bahan Nasi Pangek 3) Peralatan pengolahan Nasi Pangek 4) Proses pengolahan Nasi Pangek. Jenis penelitian ini adalah kualitatif, lokasi penelitian ini di Nagari Pariangan, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar. Informan penelitian ini adalah masyarakat di Nagari Pariangan yang mengetahui resep Nasi Pangek. Teknik pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data adalah reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan atau verifikasi. Hasil penelitian ini menggambarkan: 1) Resep-resep Nasi Pangek 2) Bahan dan bumbu Nasi Pangek nasi putih, kelapa sangrai, daun kunyit, daun jeruk, ketumbar, cabe merah, bawang merah, bawang putih, serai, daun kecombrang, daun surian, lengkuas, jahe, udang ebi, cabe rawit dan garam. 3) Peralatan pengolahan nasi pangek tungku semen atau batu kali, kompor gas, kuali aluminium, sendok besi dan sendok kayu tempurung dan kom besar bertutup. 4) Proses pengolahan Nasi Pangek 4) Proses pengolahan Nasi Pangek mulai dari persiapan sampai penyajian.

Kata Kunci: Nasi Pangek, Turun Mandi, Nagari Pariang

Abstract

The background of this research is the lack of knowledge between mothers and adolescents about the Nasi Pangek Recipe in Nagari Pariangan, Pariangan District, Tanah Datar Regency. This study aims to describe: 1) Pangek Rice Recipe 2) Pangek Rice Seasonings and Ingredients 3) Pangek Rice processing equipment 4) Pangek Rice processing process. This type of research is qualitative, the location of this research is Nagari Pariangan, Pariangan District, Tanah Datar Regency. The informants of this research are people in Nagari Pariangan who know the recipe for Nasi Pangek. Data collection techniques with observation, interviews and documentation. Data analysis techniques are data reduction, data presentation, conclusion drawing or verification. The results of this study describe: 1) Rice Pangek recipes 2) Rice Pangek ingredients and seasonings: white rice, roasted coconut, turmeric leaves, lime leaves, coriander, red chilies, shallots, garlic, lemongrass, kecombrang leaves, surian leaves, galangal, ginger, ebi shrimp, cayenne pepper and salt. 3) Equipment for processing rice pangek with cement or river stone stoves, gas stoves, aluminum cauldrons, iron spoons and wooden spoons with a lid and a large pot with a lid. 4) Processing of Nasi Pangek 4) Processing of Nasi Pangek from preparation to presentation.

Keywords: *Pangek Rice, Take a Bath, Nagari Pariang*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara kepulauan yang memiliki beragam suku bangsa, kebudayaan serta adat istiadat yang berbeda beda dan menarik, sehingga banyak wisatawan yang berkunjung ke Indonesia. Selain itu Indonesia juga mempunyai kekayaan kuliner yang sangat luar bisa baik ragam maupun citra rasanya. Hampir diseluruh daerah di Indonesia

memiliki rasa yang khas dari daerah masing masing salah satunya makanan dari Sumatera Barat.

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang ada di Indonesia yang biasa dikenal dengan daerah Minangkabau, daerah Minangkabau berfilosofi “alam takambang jadi guru” yang artinya apapun yang terjadi akan dijadikan sebagai pelajaran hidup. Berdasarkan Biro Pusat Staistik (2020), sumatra barat terdiri dari 12 Kabupaten, 7 Kotamadya, salah satunya Kabupaten Tanah Datar. Kabupaten Tanah Datar salah satu daerah di Sumatera Barat yang secara sejarah dikenal sebagai tempat asal mula suku Minangkabau. Tanah Datar juga merupakan salah satu daerah yang secara geografis dikelilingi oleh pegunungan sehingga menjadi daerah agraris dengan pemandangan hamparan sawah mendominasi. Pada tahun 2012, salah satu wilayah di tanah datar yaitu Nagari Pariangan terpilih sebagai lima desa terindah di dunia versi Budget Travel, sebuah majalah pariwisata internasional. Nagari Pariangan salah satu wilayah di Tanah Datar yang Menurut Tambo Minangkabau Pariangan merupakan nagari tertua di ranah Minang, Dalam catatan sejarah yang terekam dalam tambo Minang menunjukkan bahwa Nagari Pariangan adalah nagari asal suku Minangkabau yang oleh masyarakat setempat disebut sebagai Tampuk Tangkai Alam Minangkabau. Artinya, Nagari ini dipercaya sebagai tempat pertama munculnya kehidupan di Alam Minangkabau ratusan tahun silam. Di Nagari Pariangan banyak terdapat peninggalan sejarah dari massa lampau yang merupakan bukti bukti tentang asal mula terbentuknya suku Minangkabau. Nagari Pariangan ini bukan hanya terkenal dengan pemandangan saja tetapi juga baik dalam menjaga budaya karena rumah adat tradisional yang disebut Rumah Gadang masih terkelola dengan baik kemudian nagari Pariangan juga memiliki situs cagar budaya Tungku Tigo Sajaringan dan Kuburan Panjang Balai Saruang. Nagari Pariangan juga memiliki sejarah yang menarik untuk dikunjungi bisa dijumpai surau atau masjid tradisional yang cukup besar yang diperkirakan sudah ada di awal abad kesembilan belas, diberi nama masjid tuo pariangan. Tak hanya budaya dan sejarah saja yang dimiliki nagari Pariangan, ada sebuah atraksi wisata yang dicari banyak wisatawan adalah pemandian air panas. Nagari Pariangan juga memiliki banyak sekali tradisi yang sampai sekarang masi terjaga dengan rapi salah satunya tradisi Turun Mandi.

Tradisi Turun Mandi bayi atau dalam bahasa lain disebut “bacungak” ini sudah menjadi sebuah tradisi turun temurun dan bahkan sudah ratusan tahun yang lalu dilakukan kepada bayi yang baru lahir (Ria febrina, 2017). Pada setiap pelaksanaan upacara adat, makanan adat merupakan salah satu simbol dan sarana penunjang pelaksanaan upacara adat tersebut. Menurut Subarna, dkk dalam Rini Erlinda (2015) “Makanan adat adalah makanan yang resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam peristiwa peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah”, Pada tradisi turun mandi juga diadakan jamuan makan adat untuk para tamu yang datang untuk melihat acara turun mandi yakni Nasi Pangek.

Nasi Pangek merupakan menu utama yang ada dalam upacara turun mandi di Nagari Pariangan, biasanya Nasi Pangek ditemani dengan beberapa jenis menu lainnya seperti gulai rebung dan canchang kambing, pengolahan Nasi Pangek biasanya hanya dilakukan oleh orang tua saja, dengan demikian generasi muda saat ini tidak ikut campur dalam mengolahnya, hal ini ditakutkan generasi muda saat ini tidak tahu bagaimana cara pembuatan Nasi Pangek yang merupakan menu utama pada acara adat Turun Mandi, selain itu tidak ada literatur standar resep Nasi Pangek yang berasal dari Nagari Pariangan dan terdapat juga perbedaan resep seperti bumbu di antara sebagian suku di Nagari Pariang, sehingga generasi muda saat ini sulit untuk membuat Nasi Pangek tersebut dan megakibatkan tidak terjaganya kelestarian tradisi turun mandi dan jamuannya.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan Nasi Pangek di Nagari Pariangan adalah nasi putih, kelapa sangrai, daun kunyit, daun jeruk, ketumbar, cabe merah, bawang merah, bawang putih, serai, daun kecombrang, daun surian, lengkuas, jahe, udang ebi, cabe rawit dan garam. Pada saat sekarang ini masyarakat dan generasi muda sedikit yang mengetahui tentang pengolahan Nasi Pangek, hal ini dikarenakan kurangnya perhatian generasi muda terhadap tradisi dan makanan tradisional yang ada didaerahnya,

Setelah penulis melakukan observasi di Nagari Pariangan, Kecamatan Pariangan, pada bulan January 2022 bahwa belum adanya pencatatan khusus terkait Nasi Pangek yang mencakup bahan yang digunakan dalam pembuatan Nasi Pengek, alat yang digunakan untuk membuat Nasi Pangek serta cara pembuatan Nasi Pangek di Nagari Pariangan.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "INVENTARISASI RESEP NASI PANGEK PADA ACARA ADAT TURUN MANDI NAGARI PARIANGAN".

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif karena data yang akan disajikan nantinya dalam bentuk deskriptif dan tujuan dari penelitian ini adalah menginventarisasi resep Nasi Pangek di Nagari Pariangan sebagai makanan adat dalam tradisi turun mandi adalah: macam macam bahan dan bumbu, alat dan proses pengolahan. Berdasarkan jenis penelitian yang berpusat pada wawancara, observasi dan dokumentasi maka peneliti akan membagi menjadi 3 informan penelitian yang akan diteliti yaitu: Bundo kanduang yang tau sejarah dalam memasak Nasi Pangek di Nagari Pariangan (Informan A). Sekelompok orang yang ahli dalam memasak Nasi Pangek di Nagari Pariangan (Informasi B). Kelompok orang yang sering dan memproduksi Nasi Pangek di Nagari Pariangan (Informasi C). Berdasarkan pemaparan tersebut maka disimpulkan bahwa ada 3 informan dari berbagai macam golongan orang yang menjadi informan melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data adalah salah satu usaha untuk memperoleh data dengan menggunakan metode yang ditentukan peneliti (Arikunto 2017:29). Maka dapat disimpulkan bahwa teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan berbagai metode, yaitu: observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi adalah dasar semua ilmu pengetahuan (Naution dalam Sugiono, 2012:64). Melalui wawancara kepada ketiga informan baik dari bundo kanduang, yang ahli dalam membuat Nasi Pangek, sekelompok orang yang ahli membuat Nasi Pangek dan kelompok orang yang sering memproduksi Nasi Pangek akan memberikan yang baik dan jelas dalam melakukan wawancara seorang peneliti akan menyimpulkan beberapa pernyataan yang hendak ditanya dan alat untuk melakukan wawancara berupa kertas dan pulpen. Macam macam dokumentasi yang diambil oleh penulis berupa foto nasi pengek, bahan, bumbu, dan proses pengolahan Nasi Pangek di Nagari Tuo Pariangan. Teknik menganalisis data dibagi menjadi 3 komponen yaitu *data reduction, display data dan Conclusion Drawing/verivikation*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian tentang resep Nasi Pangek pada acara Adat Turun Mandi di Nagari Pariangan mencakup dari bahan, alat dan proses pembuatan Nasi Pangek. Menurut informan A (Bundo Kanduang) acara adat turun mandi biasanya dilakukang pada anak berusia antara seminggu sampai sebulan diitung dari hari lahir kedunia, biasanya acara adat turun mandi dilakukan untuk tradisi agar anak bisa dibawa mandi kesungai, acara tradisi turun mandi biasanya dimulai dengan pemotongan rambut yang dilakukan oleh orang orang tua yang dilanjutkan dengan dibawa mandi kesungai dilanjut dengan jamuan dirumah dengan hidangan atau sajian Nasi Pangek dengan makanan pendamping seperti cancang kambing, gulai rebung dan pican / lotek.

Nasi Pangek yang ada di Nagari Pariangan itu ada dua jenis yaitu Nasi Pangek biasa yang sering ditemu di acar turun mandi yang berwarna agak lebih pucat yang kedua yaitu Nasi Pangek urang koto yaitu Nasi Pangek yang biasa dibikin orang orang yang bersuku koto dengan cirikasnya mempunyai warna kuning dengan penambahan bahan air perasan kunyit. Penelitian ini dilakukan pada tanggal 12 April sampai 12 mei 2022 di Nagari Pariangan, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar

Resep Nasi Pangek di Nagari Pariangan, Kecamatan Pariangan, Kabupaten Tanah Datar.

1. Pengertian nasi pangek
 - a. Menurut Informan A Ania dan Jaswarna menyatakan “Nasi Pangek adalah salah satu makanan tradisional Minangkabau yang berasal dari Nagari Pariangan yang berbahan dasar nasi putih dan bumbu bumbu lainnya, nasi pangek biasanya dijadikan hidangan utama dalam acara turun mandi di Nagari Pariangan”, Nasi Pangek yang ada di Nagari Pariangan itu ada dua jenis yaitu Nasi Pangek biasa atau Nasi Pangek yang sering ditemu di acar Turun Mandi yang berwarna agak lebih pucat yang kedua yaitu Nasi Pangek urang koto yaitu Nasi Pangek yang biasa dibikin orang orang yang bersuku koto dengan cirikhasnya mempunyai warna kuning dengan penambahan bahan air perasan kunyit.
 - b. Menurut Informan B dan C

Nasi Pangek adalah nasi yang di masak dengan cara pemeraman atau dalam bahasa minang di pangek atau dipangok dalam tempat besar yang tertutup dengan bertujuan untuk memasak bumbu bumbu seperti daun daun dan bumbu gilingan lainnya.

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan nasi pangek adalah makanan adat yang disajikan pada acara adat turun mandi di Nagari Pariangan, Nasi Pangek di Nagari Pariangan memiliki dua jenis yaitu Nasi Pangek biasa atau original berbentuk putih pucat dan nasi pangek urang koto yaitu Nasi Pangek berwarna kuning dengan tambahan perasan kunyit. Nasi Pangek dimasak dengan cara pemeraman atau dalam bahasa minang di pangek dengan tujuan mematangkan daun daun dan bumbu giling.
2. Resep Nasi Pangek di Nagari Pariangan

Berdasarkan beberapa resep Nasi Pangek yang ada di Nagari Pariangan Nasi Pangek terdiri dari dua jenis yaitu Nasi Pangek biasa/ original dan Nasi Pangek urang koto dengan perbedaan rasa dan warna, perbedaan resep antara lain dilihat dari bahan dan jumlah bahan yang di takarkan dan perbedaan pengolahannya. Perbedaannya antara lain informan A tidak menggunakan udang saiah/rebon dan informan B dan C mengunakanya sebagai penambah citra rasa, perbedaan lainnya informan A dan B tidak mengiling kelapa sangrai sedangkan informan C mengilingnya.

Bahan dan bumbu pengolahan Nasi Pangek di Nagari Pariangan

1. Bahan utama Berdasarkan dengan hasil wawancara dengn informan A, B, dan C di Nagari Pariangan yang peneliti teliti dapat dilihat sebagai berikut.
 - a. Bahan utama nasi pangek

Berdasarkan wawancara dengan informan A bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Nasi Pangek adalah beras sebanyak 12 liter dan kelapa yang di parut sebanyak 5 butir / buah kelapa yang di sangrai dengan bumbu seperti jahe dan lengkuas sampai kecoklatan. Berdasarkan informasi ataupun 7 wawancara dengan informan B, bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Nasi Pangek sebanyak 12 liter dan kelapa parut sebanyak 5 butir / buah kelapa yang di sangrai dengan bumbu seperti jahe dan lengkuas sampai kecoklatan. Berdasarkan wawancara dengan informan C bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Nasi Pangek sebanyak 10 liter dan kelapa parut sebanyak 3 butir / buah kelapa yang di sangrai dengan semua bumbu giling. Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa bahan utama yang digunakan dalam pembuatan Nasi Pangek adalah beras sebanyak 12 liter dan kelapa parut sebanyak 5 butir. Pada umumnya informan menggunakan kelapa yang di parut sendiri dengan parutan mesin.
 - b. Bumbu dalam pembuatan Nasi Pangek

Bumbu menurut Agnes Murdiati dan amaliah (2013)”Bumbu adalah bahan alami dan buatan yang di pakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan makanan dengan cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan”. Berdasarkan wawancara dengan informan A, B dan C dapat dilihat bumbu yang digunakan sebagai berikut cabe merah, bawang putih, bawang merah,

ketumbar, serih, cabe Rawit, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun surian, daun kunyit, daun kecombrang, garam, merica.

Namun yang membedakan di antara ketiga narasumber tersebut adalah dilihat dari nara sumber C lebih sedikit takaran bumbu bertujuan untuk mengurangi biaya produksi. Sedangkan narasumber A dan B sama dalam pemakaian bumbu.

Peralatan pengolahan Nasi Pangek di Nagari Pariangan

1. Peralatan persiapan

Peralatan persiapan merupakan peralatan penunjang sebelum melakukan pengolahan (Trisna, 2014), berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan informan A, B dan C di Nagri Pariangan peralatan persiapan yang di gunakan dalam pembuatan Nasi Pangek meliputi pisau untuk mengupas bahan dan bumbu, piring berbahan kaca dan plastik sebagai tempat tempat bumbu yang sudah dihaluskan, kom berbahan seng sebagai tempat bumbu yang sudah dikupas, batu giling untuk menghaluskan bumbu.

2. Peralatan pengolahan

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan (putri sahari, 2017), Hasil wawancara dengan informan A, B dan C di Nagari Pariangan bahwa alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan Nasi Pangek berupa tungku semen atau batu kali, kompor gas, kuali aluminium, sendok besi dan sendok kayu tempurung dan kom besar tertutup.

3. Peralatan penyajian

Peralatan penyajian di gunakan sebagai tempat untuk menyajikan dan menghidang Nasi Pangek yang sudah jadi. Berdasarkan hasil wawancara dengan informan A, B dan C di nagari pariangan bahwa alat penyajian yang digunakan pada acara Turun Mandi menggunakan kom besar untuk meletakkan Nasi Pangek yang udah siap dan peralatan makanya dengan piring yang di alasi daun pisang, dan bagi penjual Nasi Pangek dengan cara membungkus dengan daun pisang yang di lapiasi luar dengan kertas koran.

Proses pengolahan Nasi Pangek

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan A, B dan C di Nagari Pariangan sebagai berikut:

1. Informan A

Berdasarkan hasil wawancara dengan informan A proses pengolahan Nasi Pangek yaitu dimulai dengan mempersiapkan bahan bahan di lanjut pemotongan bahan, pamarutak kelapa tampa di sangrai dan penggilingan bumbu di lanjut dengan memasak nasi, setelah nasi masak kemudian di masukan kedalam kom besar di timpa dengan bumbu, daun daunan dan kelapa sangrai, kemudian di lanjut dengan nasi dan di timpa dengan bumbu, dan daun daun dan kelapa sangrai. Lakukan kegiatan seperti itu berulang sampai nasi habis kemudian ditutup atau diperam selama 30 menit bertujuan agar bumbu bumbu dan daun daunannya layu atau matang, kemudian di keluarkan di atas plastik besar lalu di aduk bersama sama sampai semua bumbu tercampur.

2. Informan B

Berdasarkan wawancara dengan informan B proses pengolahan Nasi Pangek dimulai dengan persiapan bumbu kemudian di lanjut pemotongan dan penggilingan bumbu di lanjut dengan pamarutan kelapa lalu di sangrai sampai kelapa parut berwarna kecolatan, lalu udang saiah di giling dan di sangrai, setelah bumbu siap di lanjut pemasakan nasi, setelah nasi matang lanjut ke proses pengolahan dengan cara memasukan nasi ke dalam kom besar lalu di tempa dengan bumbu dan daun daunan lalu memasukan nasi lagi di tempa lagi dengan daun daunan lakukan hal tersebut berulang sampai nasi habis kemudian tutup rapat nasi selama 30 menit atau sampai bumbu matang, setelah matang keluarkan nasi di atas plastik besar kemudian di lanjut dengan mengadukan dengan di beri kelapa sangrai dan gilingan udang saiah aduk sampai semua bumbu tercampur.

3. Informan C

Berdasarkan wawancara dengan informan C proses pengolahan Nasi Pangek di mulai dengan mempersiapkan bahan-bahan di lanjut dengan pematangan, pengkilangan bumbu kemudian pematangan kelapa lalu di sangrai. Kemudian di giling dan di sangrai lagi dengan bumbu-bumbu gilingan sampai bumbu matang. dilanjutkan dengan memasak nasi, setelah nasi matang nasi dimasukan kedalam kotak atau ember besar kemudian di masukan daun-daunan tutup hingga layu. Setelah daun-daunan layu nasi siap di campur dengan bumbu-bumbu perporasi dan di aduk untuk kemudian disajikan.

Dari penjelasan di atas dapat di simpulkan bahwa proses pengolahan Nasi Pangek di Nagari Pariangan perbedaan di dapat hanya dari proses pengolahan dan pencampuran bumbu.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di peroleh kesimpulan mengenai inventarisasi resep Nasi Pangek di Nagari Pariangan sebagaimana adat acara Turun Mandi yang meliputi bahan, alat dan cara membuat nasi pangek. Adapun kesimpulan sebagai berikut: Resep Nasi Pangek yang ada di Nagari Pariangan pada umumnya sama dari segi bahan dan bumbu, namun ada perbedaan dari cara pengolahan kelapanya ada yang menggunakan kelapa parut saja tanpa di olah ada yang menggunakan kelapa parut yang di sangrai dengan bumbu giling. Bahan dan bumbu yang digunakan beras, kelapa (yang tidak terlalu tua) udang saiah atau rebon, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, ketumbar, sereh, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun surian, daun riyeh masam atau kecombrang, garam, merica. Semua bahan yang digunakan dalam keadaan segar. Alat yang digunakan dalam pembuatan Nasi Pangek pada umumnya menggunakan tungku, kuali aluminium, kompor gas, batu giling, kukuran kelapa, sendok, pisau, talenan, com besar, mixing bowl, Com besar bertutup, plastik dan piring. Proses pengolahan Nasi Pangek dimulai dengan persiapan bumbu kemudian di lanjut pematangan dan penggilingan bumbu di lanjut dengan pematangan kelapa lalu di sangrai sampai kelapa berwarna kecolatan dan di giling, lalu penggilingan udang saiah dan di sangrai, setelah bumbu siap di lanjut pemasakan nasi, setelah nasi matang lanjut ke proses pengolahan dengan cara memasukan nasi ke dalam kom besar lalu di tempa dengan bumbu dan daun-daunan lalu memasukan nasi lagi di tempa lagi dengan daun-daunan lakukan hal tersebut berulang sampai nasi habis kemudian tutup rapat nasi selama tiga puluh menit atau sampai bumbu matang, setelah matang keluarkan nasi di atas plastik besar kemudian di lanjut dengan mengaduk dengan di taburi kelapa sangrai dan gilingan udang aduk sampai rata samapi nasi siap di hidangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilian, Pepy. Dkk. 2020. Penerapan Pariwisata Syariah Pada Nagari Pariangan Sumatera Barat Menurut DSN-MUI No. 108 Tahun 2016
- Rahmadona, Tiwi. Dkk 2018. Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.
- Lestari putri, herlina. Dkk 2019. Inventarisasi jenis dan resep kue tradisional di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan.
- Ali, Mahrus. 2015. Pengaruh Dosis Pemupukan Npk Terhadap Produksi Dan Kandungan Capsaicin Pada Buah Tanaman Cabe Rawit (*Capsicum Frutescens L.*).
- Amin, Saeful. 2017. Analisis Zat Warna Ekstrak Etil Asetat dari Cabe Merah (*capsicum annum L.*) Menggunakan Metode Spektrofotometri Ultraviolet-Visible.
- Aryanta, I Wayan Redi. 2019. Manfaat Jahe Untuk Kesehatan
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Skripsi Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang (2016) Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Elida. 2019. Peralatan Pengolahan Makanan. Malang CV IRDH
- Erlinda, Rini. 2010. Tinjauan Tentang Makanan Adat yang di Bawa Pada Acara Babako di Nagari Pakan Rabaa.
- Febrian, Ria. 2017. Perubahan Sosial pada Tradisi Turun Mandi Bayi di Desa Kotobaru Kecamatan Singingi Hilir Kabupaten Kuantan Singingi.

- Florensia, Stella. 2017. Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri.
- Lingga, Ancela Rabekka. Dkk. 2015. Uji Antibakteri Ekstrak Batang Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) Terhadap *Staphylococcus Aureus* Dan *Escherichia Coli*.
- Mahayana, Argoto. 2018. Pelatihan Identifikasi Iodium Dalam Garam Dapur.
- Sugiono. 2012. Metode penelitian pendidikan. Bandung: Alfabeta
- Syarif,Wirnelis. Dkk. 2017. Analisis Kualitas Sala Udang Rebon.