

PELATIHAN PENGOLAHAN ANEKA KUDAPAN SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA DI NAGARI SUNGAI KUNYIT KECAMATAN SANGIR BALAI JANGGO KABUPATEN SOLOK SELATAN

SNACK FOOD PROCESSING TRAINING FROM POTENTIAL LOCAL RESOURCES AS AN EFFORT TO IMPROVE THE FAMILY WELFARE IN SUNGAI KUNYIT SANGIR BALAI JANGGO SOUTH SOLOK WEST SUMATERA

Wiwik Gusnita¹⁾, Rahmi Holinesti^{2)*}, Ranggi Rahimul Insan³⁾, Kasmita⁴⁾, Dikki Zulfikar⁵⁾

^{1)*}Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang,
email: wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id

²⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang,
email: r.holinesti@fpp.unp.ac.id;

³⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang,
email: ranggirahimulinsan@gmail.com

⁴⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang,
email: kasmita70@yahoo.co.id

⁵⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang,
email: dikkizulfikar@fpp.unp.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mencari solusi dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam menghasilkan aneka kudapan yang beranekaragam yang berbasis bahan pangan lokal. Wanita sebagai pengelola rumah tangga, haruslah mampu menggali potensi dan sumber daya keluarga yang ada. Jika sumber daya tersebut dapat dimanfaatkan dengan baik, niscaya akan sangat membantu dalam meningkatkan taraf kehidupan dan ekonomi keluarga. Terkait dengan hal tersebut, maka dirasa perlu untuk memberikan keterampilan boga kepada ibu rumah tangga, sehingga diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan yang dapat digunakan untuk berwirausaha untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Berdasarkan analisis masalah di atas, maka usulan model kegiatan adalah : Pelatihan peningkatan kreatifitas membuat aneka kudapan berbasis bahan pangan lokal, serta pendampingan teknis bagi ibu –ibu rumah tangga yang tergabung dalam PKK Sungai Kunyit Kecamatan Sangir Balai Janggo Kabupaten Solok Selatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, sampai pengelolaan usaha. Metode yang dilakukan dalam kegiatan PKM yaitu : Memberikan beberapa alat, bahan pelatihan, serta modul materi pelatihan yang akan dilaksanakan; Penyajian materi sesuai dengan isi buku resep ditambah mengenai materi gizi makanan, hygiene dan sanitasi, manajemen dapur, dan kewirausahaan terkait usaha yang akan dijalankan; serta Pelatihan pembuatan beberapa jenis aneka kudapan berbasis bahan pangan lokal. Target luaran kegiatan adalah : Peserta dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menghasilkan aneka kudapan; Peserta mampu menata dan mengelola usaha mereka dengan baik dan berkelanjutan; terdapatnya aneka kudapan khas berbasis pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai oleh-oleh bagi konsumen; serta dihasilkannya publikasinya ilmiah hasil PKM melalui jurnal nasional maupun media masa.

Kata kunci: *Kudapan, Pangan lokal, Ekonomi keluarga*

ABSTRACT

This community service activity aims to give the good solutions which is faced by the community, especially housewives in producing a variety of snacks that are based on local potential resources. Women as household managers must be able to explore the potential and existing family resources. If these resources can be put to good use, it will undoubtedly be very helpful in improving the

standard of living and family welfare. Related to this, it is important to provide skills to housewives, so that it is expected to be able to add knowledge and skills that can be used for entrepreneurship to improve the family welfare. Based on the analysis of the problem above, the proposed activity model is : Training to increase creativity in making various snacks based on potential local resources, as well as technical assistance for housewives who are members of housewife group in Sungai Kunyit. Starting from planning, implementation, and business management, by providing several tools, training materials, as well as modules that will be implemented; Presentation of material in accordance with the contents of the recipe book plus regarding food nutrition, hygiene and sanitation materials, kitchen management, and entrepreneurship related to the business to be run; and training on making several types of various snacks based on potential local resources. The target outcome activities are : Participants can increase their knowledge and skills in producing various snacks; able to organize and manage their business well and sustainably. For the team, to produce the scientific publication of this community service programme through journal or newspaper.

Keywords: *Snack, Potential local resources, Family welfare*

PENDAHULUAN

Dalam rangka peningkatan sumber daya manusia (SDM) dan taraf hidup yang lebih baik, pendidikan dan pelatihan memegang peranan penting, seperti yang dijelaskan dalam UU Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Pasal 26 tahun 2006. Hal ini juga diperkuat dari hasil Rakernas PKK II 1984 yang bertujuan untuk memperbaiki taraf dan penghidupan keluarga. Dimana dalam hal ini dibutuhkan pengetahuan dan keterampilan sehingga dapat memenuhi kebutuhan hidup yang memadai. sesuai dengan hal tersebut, mengingat peran masyarakat dewasa ini dalam pembangunan sudah tidak lagi dikaitkan hanya dengan bekerja dan menjalankan tugas sebagai pegawai pada suatu instansi pemerintah. Peran masyarakat juga sangat kuat jika mereka dapat mandiri dengan segala kemampuan yang dimiliki, yaitu pengetahuan dan keterampilan.

Kemampuan masyarakat perlu lebih dikembangkan dalam rangka meningkatkan peranan dan tanggung jawabnya pada

pembangunan melalui penyuluhan, pengetahuan, dan beberapa bentuk pelatihan keterampilan. Terutama untuk dapat lebih memanfaatkan kesempatan di berbagai bidang. Dengan demikian, dapat meningkatkan partisipasinya dan memberikan sumbangan yang sebesar-besarnya bagi pembangunan bangsa.

Seiring dengan hal di atas, maka peranan masyarakat dalam pembangunan berkembang selaras dan serasi dengan perkembangan ilmu pengetahuan. Termasuk perkembangan generasi muda, terutama anak dan remaja dalam rangka pembangunan manusia seutuhnya. Khususnya bagi anak dan remaja sebagai tunas bangsa, perlu lebih ditingkatkan pengembangan diberbagai aspek kehidupan, seperti : tingkat gizi dan kesehatan, ketersediaan pangan, pendidikan agama, dan lain-lain serta perlindungan hak-haknya demi kelangsungan hidup, pertumbuhan jasmani, perkembangan rohani, kecerdasan dan kepribadian serta keserasian dalam masyarakat.

Wanita sebagai warga negara memiliki hak dan kewajiban yang sama dengan pria dalam pembangunan di segala bidang. Pembinaan wanita sebagai mitra sejajar pria ditujukan untuk meningkatkan peran aktifnya dalam pembangunan. Kondisi ini akan terealisasi jika kaum wanita mau meningkatkan potensi diri dengan menambah pengetahuan dan keterampilan sehingga dapat mendukung pelaksanaan pembangunan.

Sulaiman (1994) mengemukakan bahwa setiap wanita diberikan kebebasan untuk mengembangkan diri di segala bidang. Peranan wanita membawa dampak besar dalam kehidupan keluarga, baik wanita sebagai pendamping suami, pendidik anak, pengelola rumah tangga, pencari nafkah tambahan serta wanita sebagai anggota masyarakat. Dalam melaksanakan perannya sebagai pengelola rumah tangga, hal yang paling prinsip dan penting diperhatikan adalah bagaimana cara mengatur waktu, sehingga perannya dalam kehidupan keluarga dan masyarakat dapat dilaksanakan secara seimbang. Pengaturan waktu yang baik merupakan konsep dasar supaya peran lainnya dapat dilaksanakan dengan baik pula. Wanita sebagai pengelola rumah tangga haruslah mampu menggali potensi dan sumberdaya keluarga yang ada. Jika sumberdaya tersebut dapat dimanfaatkan dengan baik, niscaya akan sangat membantu dalam meningkatkan taraf kehidupan dan ekonomi keluarga.

Nagari Sungai Kuyit, terletak di Kecamatan Sangir Balai Janggo Kabupaten

Solok Selatan. Kabupaten Solok Selatan adalah Kabupaten yang terletak di bagian timur Provinsi Sumatera Barat. Kabupaten ini resmi dimekarkan dari Kabupaten Solok pada tahun 2004 mencakup wilayah seluas 3.346,20 km². Secara administratif kabupaten ini berbatasan langsung dengan Provinsi Jambi di sebelah selatan dan dikelilingi oleh tiga kabupaten lain di Sumatera Barat dari barat ke timur: Kabupaten Pesisir Selatan, Solok, dan Dharmasraya. Pusat pemerintahannya terletak di Padang Aro, sekitar 161 km dari pusat Kota Padang. Wilayah Kabupaten Solok Selatan terletak pada ketinggian 350–430 meter di atas permukaan laut. Luas wilayahnya mencapai 359.013 Ha, yang terdiri dari 150.532 Ha kawasan hutan lindung (41,93%) dan 208.481 Ha (58,07%) kawasan budidaya (Wikipedia.org)

Bentang alamnya bervariasi antara dataran rendah, bergelombang, dan dataran tinggi yang merupakan rangkaian dari pegunungan Bukit Barisan. Kabupaten Solok Selatan secara umum beriklim tropis dengan temperatur bervariasi antara 20 °C hingga 33 °C. Curah hujannya cukup tinggi yaitu 1.600–4.000 mm/tahun dengan kelembaban udara berkisar 80%. Solok Selatan, yang terletak di posisi 0°43" - 1°43" Lintang Selatan, 101°01'-101°30' Bujur Timur dengan luas 3.346,20 Km persegi ini memiliki potensi sumber daya alam (SDA) yang cukup melimpah. Mayoritas penduduk di kabupaten yang berulang tahun 7 Januari ini berprofesi sebagai petani. Hal ini dikarenakan selain memiliki lahan yang masih luas dan subur, di Solok Selatan setidaknya mengalir 71 sungai,

besar maupun kecil, yang menjadi pemasok air bagi lahan pertanian dan perkebunan [1].

Berdasarkan data [2] pada Tabel 1, diketahui bahwa Solok Selatan memiliki produksi tanaman hortikultura yang cukup tinggi dan meningkat setiap tahunnya. Diantara

beberapa komoditi seperti : ubi kayu, jagung, jagung, dan ubi jalar diketahui bahwa jagung dan ubi jalar memiliki potensi yang cukup tinggi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan lokal yang memiliki nilai ekonomis tinggi.

Tabel 1. Statistik Tanaman Pangan Kabupaten Solok Selatan Tahun 2016 - 2018

Uraian	Satuan	2016	2017	2018
Padi				
Luas Panen	(ha)	20 643	26 645	25 944
Produksi	(ton)	105 814	147 666	124 764
Jagung				
Luas Panen	(ha)	1 075	558	1 663
Produksi	(ton)	1 224	2 176	4 529
Kedelai				
Luas Panen	(ha)	77	54	111
Produksi	(ton)	116	810	121
Kacang Tanah				
Luas Panen	(ha)	323	251	676
Produksi	(ton)	458	351	892
Kacang Hijau				
Luas Panen	(ha)	64	52	91
Produksi	(ton)	70	520	102
Ubi Kayu				
Luas Panen	(ha)	135	101	209
Produksi	(ton)	1 979	1 474	2 367
Ubi Jalar				
Luas Panen	(ha)	75	77	124
Produksi	(ton)	981	910	1 815

Sumber : Solok Selatan Dalam Angka (2018)

Sehubungan dengan penjelasan di atas, masyarakat Nagari Sungai Kunyit Kecamatan Sangir Balai Janggo merupakan kelompok masyarakat yang perlu diberdayakan. Penduduk umumnya bekerja sebagai petani, pedagang, dan pengrajin di berbagai bidang. Masyarakat perlu dibekali dengan berbagai pengetahuan dan keterampilan di bidang boga, agar mampu mandiri. Sebagian ibu-ibu mengolah makanan kudapan untuk menambah penghasilan keluarga. Namun jika ditinjau dari segi kualitas, makanan yang dihasilkan masih belum memenuhi persyaratan kesehatan dan sesuai

dengan permintaan konsumen. Selama ini, kedua komoditas unggulan tersebut, sebagian besar dijual dalam keadaan segar, tentu saja dengan harga jual yang tidak terlalu tinggi. Apabila tidak laku terjual semua, saat panen melimpah, akan menjadi busuk, sehingga banyak petani yang merasa rugi.

Melalui kegiatan peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki diharapkan dapat memberikan peluang kepada masyarakat untuk meningkatkan nilai jual dari makanan kudapan yang selama ini telah mereka produksi. Selain itu, perlu adanya perluasan pemasaran,

sehingga memberi peluang untuk peningkatan penghasilan. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, diketahui beberapa permasalahan di masyarakat. Antara lain : kurangnya keterampilan ibu-ibu dan remaja putri dalam mengolah dan menyajikan makanan berbahan baku jagung dan ubi jalar, pengetahuan mengenai cara produksi makanan yang baik masih kurang, penerapan manajemen usaha belum ada, serta variasi olahan masih kurang. Oleh sebab itu, perlu kiranya ibu-ibu dan remaja putri setempat diberikan pendidikan dan pelatihan keterampilan agar mereka dapat meningkatkan kemampuannya menghasilkan produk berkualitas sekaligus meningkatkan perekonomian keluarga.

Berdasarkan analisis masalah yang dikemukakan di atas dapat diidentifikasi masalah yang ada sebagai berikut :

- a. Kurangnya teknologi pengolahan produk yang diterapkan. Kelompok PKK Kanagarian Sungai Kunyit memiliki kemampuan produksi yang sederhana sehingga mempengaruhi kualitas produk. Sehingga memerlukan transfer teknologi tentang pengolahan pangan yang sehat, higienis dan aman. Diharapkan dengan ini mampu menghasilkan produk yang berkualitas sesuai permintaan konsumen.
- b. Kurangnya pengetahuan pengolahan pangan berbasis komoditi lokal. Pisang dan singkong menurut masyarakat sekitar hanya bisa dibuat olahan menjadi makanan kudapan seperti gorengan, sehingga kurang memberikan alternatif mengenai aneka kudapan yang

bervariasi. Banyak konsumen yang menanyakan bentuk makanan kudapan lain yang dimiliki kepada ibu-ibu PKK Kanagarian Sungai Kunyit ini dengan bahan baku yang sama. Dengan diversifikasi olahan berbasis komoditi lokal bisa membuat usaha ini berkembang dan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat disekelilingnya. Jiwa kewirausahaan yang dimiliki juga akan berkembang seiring bertambahnya pengetahuan pengolahan dan membuka ide-ide kreatif pengolahan pangan.

- c. Kurang mampu dalam manajemen produksi. Pola produksi yang tidak teratur dan terarah akan mengganggu perkembangan usaha ini. Pasokan produk yang tidak teratur akan mengganggu pemasaran. Keterbatasan alat, tenaga kerja dan pasokan bahan baku yang melimpah belum mampu memenuhi permintaan pasar, sehingga memerlukan pengetahuan tentang manajemen produksi untuk memperlancar produksi. Variasi makanan yang di produksi masih terbatas.
- d. Lemahnya pengelolaan keuangan. Modal menjadi kendala dalam rangka mengembangkan usaha yang lebih besar. Selain itu karena tergolong usaha keluarga maka didalam pengelolaan keuangannya belum melakukan pencatatan yang teratur. Sehingga mitra memerlukan konsultasi dan bimbingan tentang kredit usaha dan pembukuan keuangan yang benar
- e. Kurangnya kualitas Sumber Daya Manusia. Tingkat pendidikan yang relatif rendah sangat mempengaruhi pola pikir dan adopsi

teknologi. Oleh karena itu mitra memerlukan transfer teknologi dan pembinaan yang berkelanjutan.

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, dapat dirumuskan masalah yaitu : kurangnya pengetahuan dan keterampilan pengolahan makanan kudapan yang berkualitas pada Ibu-ibu produsen makanan kudapan di dan remaja putri di Nagari Sungai Kunyit Kecamatan Sangir Balai Janggo Kabupaten Solok Selatan.

METODOLOGI

Guna meningkatkan kreatifitas dan produktifitas ibu-ibu dan remaja putri, maka sangat diperlukan penambahan ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada mereka. Untuk tercapainya tujuan secara maksimal, maka metoda yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini adalah :

1. **Ceramah.** Pada tahap ini diberikan teori dan penjelasan kepada peserta pelatihan mengenai :
 - a. Potensi pisang dan ubi jalar sebagai pangan lokal menjadi bahan baku beraneka produk pangan serta manfaatnya bagi kesehatan (gizi).
 - b. Teknik pemilihan bahan baku, produksi, dan pengemasan pangan yang baik sesuai dengan standar hygiene dan sanitasi.
 - c. Dasar manajemen untuk meningkatkan potensi waktu, tenaga, dan keuangan peserta, sekaligus perhitungan biaya produksi dan harga jual.

- d. Memberikan motivasi bagi ibu-ibu dan remaja putri untuk berperan aktif meningkatkan ekonomi keluarga.

2. **Diskusi dan tanya jawab** mengenai materi yang diberikan.
3. **Praktek.** Pada tahap ini peserta diberikan pelatihan keterampilan mengenai :
 - a. Praktek memilih bahan baku yang baik untuk diolah menjadi beraneka ragam produk pangan.
 - b. Secara praktek yaitu memilih bahan, mengolah aneka kudapan, berbagai variasi makanan kudapan, penyajian dan mengemas produk.
 - c. Praktek mengolah aneka kudapan berbahan baku pangan lokal, seperti : serundeng, kue talam, cake, brownies, puding, dodol, stik, dan lain-lain.
 - d. Praktek mengemas produk-produk yang dihasilkan di atas, agar memiliki kualitas dan nilai jual yang tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh Perguruan Tinggi bertujuan untuk mengembangkan dan mensukseskan pembangunan menuju tercapainya masyarakat yang maju, adil dan makmur. Oleh sebab itu di dalam pelaksanaannya diupayakan agar dapat memecahkan masalah-masalah masyarakat. Dengan demikian pengabdian kepada masyarakat harus diarahkan kepada kegiatan-kegiatan yang dampak dan manfaatnya dapat secara langsung dirasakan oleh masyarakat (mitra) yang bersangkutan. Upaya ini dapat dilakukan terlebih dahulu dengan suatu

pemikiran atau mengkaji ulang hal-hal yang ditemui pada saat kegiatan, pengembangan dan menyebarkan IPTEKS.

Sehubungan dengan dasar pemikiran di atas maka luaran yang di capai secara umum adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra yakni tentang pemanfaatan pangan lokal berbahan baku ubi jalar ungu, ubi jalar putih, dan pisang. Secara khusus luaran yang dicapai setelah program ini terlaksana adalah :

1. Peningkatan pengetahuan yang lebih baik tentang manfaat ubi jalar ungu, ubi jalar putih, dan pisang sebagai salah satu pangan lokal yang dapat diolah menjadi beraneka kudapan.
2. Mitra mampu mengolah ubi jalar ungu, ubi jalar putih, dan pisang menjadi berbagai produk kudapan yang memenuhi persyaratan kesehatan dan keamanan pangan sehingga layak untuk dipasarkan. Dengan demikian hasil olahan yang diproduksi memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.
3. Mitra mendapatkan sumber pendapatan baru sehingga tidak bergantung pada penghasilan suami. Hal ini dapat meningkatkan ekonomi mitra secara bertahap dan mengurangi pengangguran. Mitra telah dapat memasarkan produk yang dihasilkan pada acara bazar maupun kegiatan lainnya.
4. Mitra dapat menjadi kader dan melanjutkan kegiatan ini pada kelompok masyarakat lainnya.

5. Berdasarkan uji organoleptik yang dilaksanakan, diketahui bahwa produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik.



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan Pengabdian oleh Bapak Wali Nagari Sungai Kunit Kecamatan Balai Jango Kabupaten Solok Selatan



Gambar 2. Tim Pengabdian Masyarakat Beserta Instruktur di Nagari Sungai Kunit Kecamatan Balai Jango Kabupaten Solok Selatan



Gambar 3. Penyampaian materi kepada para peserta pengabdian di Nagai Sungai Kunit Kecamatan Balai Jango Kabupaten Solok Selatan.



Gambar 4. Peralatan beserta Bahan-bahan yang Digunakan untuk Kegiatan Pengabdian



Gambar 5. Para Peserta Pelatihan Melaksanakan Praktek Pembuatan Aneka Kudapan Didampingi Oleh Instruktur dan Tim Pengabdian



Gambar 7. Hasil Pelatihan Pengabdian Masyarakat Berupa Aneka Kudapan Berbasis Pangan Lokal

KESIMPULAN

Setelah melakukan kegiatan ini, mitra telah mengetahui manfaat ubi jalar ungu, ubi jalar putih dan pisang untuk kesehatan, meningkatkan variasi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi, serta mampu mengemas dan memasarkan produk yang dihasilkan, pada berbagai kegiatan. Berdasarkan informasi yang didapatkan mitra sudah mulai menggunakan bahan-bahan pangan lokal seperti ubi kayu, ubi ungu, dan pisang dalam membuat aneka makanan kudapan seperti kue talam ubi ungu, serundeng pisang, dodol ubi jalar, dodol pisang, dan stik ubi jalar putih meskipun masih dalam skala kecil. Namun, kegiatan bimbingan masih terus dilakukan antara para peserta baik secara langsung maupun tidak langsung. Hal ini dilakukan untuk memantau keberlanjutan

pemanfaatan pelatihan di lokasi mitra sesuai dengan tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LP2M Universitas Negeri Padang yang telah memberikan dana kegiatan Pengabdian Masyarakat ini melalui program PNPB (BLU) UNP Tahun Anggaran 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Wati, E., Dharmawan, A. H., Damanhuri, D. S., & Sumarti, T. (2019). 'From Rubber to Oil Palm': Livelihood Structural Transformation of Local and Transmigrant Farmer Households in Minangkabau. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 7(2), 86-94
- [2] BKPM. 2018. Produksi Tanaman Pangan Solok Selatan. www.bkpm.go.id. [17-4-2018].
- [3] BPS. 2018. Solok Selatan dalam Angka Tahun 2018. www.bps.go.id. [17-4-2018].
- [4] Anni Faridah, Liswanti Y, Asmar Y dan Kasmita. 2008. *Patiseri jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- [5] Anonim. 2018. Semua Tentang Cake. www.blogdetik.co.id [diakses 17 Januari 2018].
- [6] Baidar. 2008. *Hygiene Dalam Pengolahan Makanan*. UNP Press. Padang.
- [7] Depkes RI. 2018. *Peraturan Kesehatan Jasa Boga*. Depkes RI. Jakarta.
- [8] Fadiati A. 2013. *Pengelolaan Usaha Boga*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- [9] Frengki, Pangaribuan. 2009. "Aneka Jenis Kue dan Roti Yang Diolah Pada Bagian Pastry Di Hotel Soechi International Medan". Kertas Karya. Medan: Fakultas Sastra-Universitas Sumatera Utara.
- [10] Grace, Sidharta. 2013. "Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada De East Bakery Gajah Mada Plaza". Tugas Akhir. Jakarta: Bina Nusantara.
- [11] Handayani, Titin Hera Widi. 2011. *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- [12] Heryani, Hesty. 2016. *Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- [13] Kasmita. 2012. *Cara Produksi Pangan yang Baik*. Makalah (Disampaikan Pada Pelatihan Good Manufacturing Practise bagi Pengusaha Pangan Industri Rumah Tangga. Diskoperindag. Padang.
- [14] Madden D. 2000. *Food and Nutrition*. Grill and Mc. Millan. New York.
- [15] Marida, Dewi. 2012. "Pembuatan Aneka Cake Dari Tepung Ketan Hitam". *Thesis*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- [16] Marleen dan Sarifah, 2009. *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue*. Bandung: Widaya Padjajaran.
- [17] Mody, Lempang. 2012. *Pohon Aren dan Manfaat Produksinya*. Makasar: Balai Penelitian Kehutanan.
- [18] Moehyi S. 2000. *Penyelenggaraan Makanan dan Institusi Jasa Boga*. Bharata. Jakarta.
- [19] Pricilia, Alexandra Kusumadewi. 2013. "Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Junior Steak & Ribs Restoran". *Skripsi*. Jakarta: Binus University.
- [20] Puspa Pratiwi. 2012. "Penanganan Bahan Baku Pastry dan Bakery dalam Upaya Mempertahankan Standar Kualitas Di Hotel J.W Marriot Medan" Kertas Karya. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- [21] Slettengren, Katarina.S. 2010. "Crack Formation In Chocolate Pralines" *Thesis*. Sweden: Chalmers University Of Technology.
- [22] Soejoeti TC. 2000. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Gramedia. Jakarta.
- [23] Sudira BP. 2000. *Tata Boga*. DIKMENJUR. Jakarta.
- [24] Sutomo. 2006. *Analisis Makanan*. Jakarta: PT Kawan Pustaka