

**STANDARISASI RESEP KUE BONGKO DI NAGARI KOTO BARU
KECAMATAN IV NAGARI KABUPATEN SIJUNJUNG**

Annisa Faradilla Suci¹, Lucy Fridayati²

^{1,2}Pendidikan Kesejahteraan Keluarga UNP Padang

¹ annisafaradilla795@gmail.com, ² lucyfridayati@fpp.unp.ac.id,

ABSTRACT

This study aims to standardize bongko cake recipes in the new Nagari Koto, Sijunjung Regency. The research method uses a mixed method. Data collection and data analysis techniques use interview, observation and documentation methods for qualitative types and questionnaires for quantitative data. Based on the results of qualitative research, bongko cake recipes are taken from 10 recipes in Nagari Koto Baru. Of the 10 recipes, the author analyzed the bongko cake recipe and then converted the same recipe from 10 experts, tested the bongko cake recipe by 5 experts by providing the same number of ingredients, conducted bongko cake research with 5 panelists with organoleptic tests, got 1 best recipe from 4 recipes that have been tested, 1 recipe that will be made a standard recipe. So this bongko cake recipe is Mrs. Marias's converted recipe. Good quality bongko cake in terms of neat shape with an average value of 4.6. The color of the bongko cake is of good quality which can be seen from the color is quite green with an average value of 3.3, the color of the soup is quite light brown with an average value of 3, the color of the wrapper is quite yellowish green on the bongko cake wrapper with an average value of 3.3. The aroma of hump cake dough gets.

Keywords: Standardization, Bongko Cake Recipe

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasi resep kue bongko di Nagari Koto baru Kabupaten Sijunjung. Metode penelitian menggunakan metode campuran (*mixed method*).. Teknik pengumpulan data dan analisis data menggunakan metode wawancara, observasi serta dokumentasi untuk jenis kualitatif dan angket untuk data kuantitatif. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif resep kue bongko diambil dari 10 resep yang ada di Nagari Koto Baru. Dari 10 resep tersebut penulis menganalisis resep kue bongko lalu mengkonversikan resep yang sama dari 10 orang ahli, melakukan uji coba resep kue bongko oleh 5 orang ahli dengan memberikan jumlah bahan yang sama, melakukan penelitian kue bongko dengan 5 orang panelis dengan uji organoleptic, mendapatkan 1 resep terbaik dari 4 resep yang sudah diuji coba, 1 resep yang akan dijadikan resep standar. Jadi resep kue bongko ini adalah resep Ibu Marias yang telah dikonversikan. Kue bongko yang baik kualitasnya dari segi bentuknya rapih dengan nilai rata-rata 4,6. Warna kue bongko yang baik kualitasnya yang dapat dilihat dari warna cukup hijau dengan nilai rata-rata sebesar 3.3, warna kuahnya cukup coklat muda dengan nilai rata-rata sebesar 3, warna pembungkusnya cukup hijau kekuningan pada bungkus kue bongko dengan nilai rata-rata sebesar 3.3. Aroma adonan kue bongko mendapatkan kualitas yang baik yaitu aroma cukup harum daun pandan dengan nilai rata-rata sebesar 3.6, aroma kuah cukup harum gula merah dengan nilai rata-rata 3.6, aroma kuah pada kue bongko cukup harum santan dengan nilai rata-rata

3.6. Tekstur kue bongko cukup lembut dengan nilai rata-rata 3.6. Rasa kue bongko adalah manis dengan nilai rata-rata 4.

Kata Kunci: Standarisasi, Resep Kue Bongko

A. Pendahuluan

Kue Bongko, makanan tradisional khas Indonesia, berasal dari Nagari Koto Baru dan merupakan bagian integral dari warisan kuliner lokal. Kue ini dibuat dari tepung beras yang dicampur dengan ekstrak pandan, memberikan aroma khas dan menarik. Isiannya terdiri dari santan di tambahkan gula merah yang menambah keunikan rasa manisnya. Proses pembuatan Kue Bongko melibatkan penggulungan adonan dengan isian santan dan gula merah ini, kemudian dimasak hingga matang. Keberadaan Kue Bongko telah menjadi simbol budaya kuliner daerah, diwariskan secara turun-temurun dan dipelihara dengan bangga oleh masyarakat setempat.

Berdasarkan hasil pengamatan yang saya lakukan di Nagari Koto Baru pada bulan September, peneliti berbicara dengan dua narasumber, yaitu Ibu Ris dan Ibu Nurlela, yang merupakan penduduk asli Nagari Koto Baru. Menurut Ibu Ris, yang juga anggota PKK, pembuatan Kue Bongko melibatkan resep yang

diwarisi secara turun temurun dari nenek moyang mereka. Karena itu, resep yang digunakan untuk membuat Kue Bongko bervariasi antara satu keluarga dengan keluarga lainnya. Selain itu, teknik pembuatan Kue Bongko juga beragam, menghasilkan variasi rasa yang unik. Ibu Nurlela juga menambahkan bahwa di luar daerah Koto Baru, Kue Bongko belum begitu dikenal oleh banyak orang.

Dengan bervariasinya resep yang beredar dimasyarakat tentu dapat mempengaruhi kualitas dari kue bongko. Kualitas produk dapat mempengaruhi kepuasan konsumen karena kualitas produk merupakan keunggulan produk yang dinilai oleh konsumen secara keseluruhan (Wahyuningsih, 2021).

Standarisasi merupakan pedoman yang harus diikuti dalam produksi makanan dan menjadi penentu ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi. Sedangkan pengertian resep adalah petunjuk atau cara memasak yang disertai dengan bahan yang perlu diukur dengan takaran tertentu, cara

pengolahan serta cara menghidangkan (Nenda et al., 2017). Sehingga perlunya standarisasi resep kue bongko untuk memberikan kualitas yang baik. Standarisasi dapat memperkecil perbedaan resep yang beredar dimasyarakat (Sari & Yuliana, 2021)

Dalam proses pembuatan Kue Bongko, adonan dasarnya terdiri dari tepung beras, gula merah, santan, dan air pandan. Adonan ini kemudian dibungkus dalam daun pisang, membentuk piramida, dan ditusuk dengan tusuk gigi sebelum dikukus. Ketika Kue Bongko dibuka, teksturnya mirip dengan bubur yang dicampur dengan santan dan gula merah, menciptakan hidangan yang lezat dan khas.

Sebagian bahan kue bongko yang terdiri dari bahan cair tentu memiliki takaran atau komposisi yang sesuai dengan perbandingan bahan lainnya, dalam praktik yang peneliti lihat pengolahan kue bongko ini masih menggunakan takaran gelas untuk menakar air pandan dan santan. Untuk bahan kering seperti tepung beras masih menggunakan genggam tangan atau sendok untuk menakarnya dan waktu digunakan dalam mengolah kue

bongko belum menggunakan waktu yang tepat masih menggunakan perkiraan saja.

Menurut Ibu Ris sebagai salah satu narasumber, pemakaian resep dengan menggunakan perkiraan saja dapat membuat kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sehingga perlu adanya standarisasi resep kue bongko. Maka dari itu penulis tertarik untuk mengkonversikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan ukuran gram dengan tujuan untuk mendapatkan resep yang standar dan teknik pembuatan sesuai dengan kualitas asli dari kue bongko.

Menurut Nenda, 2018 standarisasi resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan. Standarisasi resep merupakan pedoman atau instruksi yang mendetail mengenai proses pembuatan dan penyajian makanan tertentu. Resep standar yang telah dikembangkan secara spesifik, mencakup informasi tentang metode pengolahan, peralatan yang

digunakan, dan cara penyajian (Evawati dan Susilowati, 2018).

B. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini tergolong ke dalam jenis penelitian metode campuran (*mixed method*). Menurut Iskandar dkk (2021) “penelitian kualitatif dan kuantitatif memiliki kelebihan dan kelemahan masing – masing sehingga dalam rentang continuum tersebut muncul beberapa desain penelitian yang bertujuan untuk menutupi kekurangan dari penelitian kuantitatif dan kualitatif, yang diantaranya adalah metode penelitian campuran”.

Data dalam penelitian ini menggunakan data primer dan data sekunder yang terbagi dari data kualitatif dan data kuantitatif. Instrumen penelitian kualitatif terdiri dari wawancara, observasi dan dokumentasi, sedangkan penelitian kuantitatif menggunakan angket. Menurut Purwanto (2018), instrumen penelitian pada dasarnya alat yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian.

Teknik analisis data kualitatif menggunakan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data dan verifikasi data. Menurut Sugiyono

(2019), analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam periode tertentu. Sedangkan teknik analisis data kuantitatif menggunakan menggunakan rumus tendensi sentral. Menurut Sugiyono (2018) data kuantitatif merupakan metode penelitian yang berlandaskan positivistic (data konkrit), data penelitian berupa angka-angka yang akan diukur menggunakan statistik sebagai alat uji penghitungan, berkaitan dengan masalah yang diteliti untuk menghasilkan suatu kesimpulan. Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi uji, *credibility* (validitas internal), *transferability* (validitas eksternal), *dependability* (reabilitas), dan *confirmability* (obyektivitas).

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Kualitas Kue Bongko

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Manawati (informan A) pada tanggal 9 Februari 2024 di Nagari Koto Baru menyatakan bahwa “kualitas yang dihasilkan dari Kue bongko yang baik dari segi bentuk yang rapih dan sejajar pembungkusnya, warna yang

hijau, aroma tercium harum pandan dan sedikit tercium daun pisang batu, teksturnya lembut dan rasa yang manis”.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan dengan Ibu Rosmewa (informan B) pada tanggal 9 Februari 2024 di Nagari Koto Baru menyatakan bahwa “kualitas yang diharapkan dari Kue Bongko yang bagus dari segi bentuk yang rapih adonannya persegi panjang pembungkusnya sejajar, warna hijau tidak begitu pekat, aroma kue bongko ada harum pandan serta harum daun pisang batu untuk teksturnya lembut dan rasanya manis”.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Ibu Nurlaila (informan C) pada tanggal 9 Februari 2024 menyatakan bahwa “kualitas yang diharapkan dari kue bongko ini adalah bentuk yang sejajar pembungkusnya, warna yang hijau tidak begitu pekat, aroma tercium harum pandan ada sedikit harus santan serta tercium harum daun pisang batu untuk takstur pada adonannya halus dan lembut dan rasa pada kue bongko yang manis”.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Ris (informan D) pada tanggal 10 Februari 2024

menyatakan bahwa “kualitas yang diharapkan dari kue bongko yang baik dari segi bentuk yang seragam, warna hijau tidak begitu pekat, aroma tercium harum pandan dan tercium sedikit aroma santan serta tekstur yang lembut juga halus, rasa kue bongko manis”.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Evi (informan E) pada tanggal 10 Februari 2024 menyatakan bahwa “kualitas yang sangat diharapkan dari segi bentuk rapih dan sejajar pada pembungkusnya, warna hijau tapi tidak begitu pekat untuk aroma yang tercium harum pandan pada tekstur yang lembut serta halus, rasa pada kue bongko ini rasa manis yang sedikit ada rasa asin”.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Masni (informan F) pada tanggal 10 Februari 2024 menyatakan bahwa “kualitas yang baik pada kue bongko pada bentuk yang rapih, warna yang hijau, aroma yang tercium harum pandan sedikit aroma santan pada kue bongko serta tekstur yang halus juga lembut, rasa pada kue bongko yang diharapkan rasa manis”

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu wati (informan G) pada

tanggal 11 Februari 2024 menyatakan bahwa “kualitas yang bagus dari kue bongko ini adalah bentuknya rapih warnanya hijau yang tidak begitu pekat untuk aroma pada kue bongko harum pandan serta sedikit ada aroma daun pisang batu, tekstur yang lembut serta halus untuk segi rada yang manis dan sekit ada asinnya”.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Susi (informan H) pada tanggal 11 Februari 2024 menyatakan bahwa “kualitas yang baik untuk kue bongko dari segi bentuk yang rapih, wana hijau tidak begitu pekat serta aroma pada kue bongko harum pandan serta ada aroma daun pisang saat di kukusnya, tekstur pada kue bongko yang diharapkan lembut serta halus dan pada rasa kue bongko manis”.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Masnale (informan I) pada tanggal 12 Februari 2024 menyatakan bahwa “kualitas yang diharapkan pada kue bongko ini dari segi bentuk yang rapih serta sejajar pada pembungkus pembungkus lainnya, warna hijau tidak begitu pekat untuk aroma pada kue bongko harus pandan serta sedikit ada aroma daun pisang batu, tekstur pada kue

bongko lembut dan halus, rasanya manis sedikit asin”.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Marias (informan J) pada tanggal 12 Februari 2024 menyatakan bahwa “kualitas kue bongko yang baik dari segi bentuk rapih serta seragam pada pembungkus kue bongko, warna hijau tidak begitu pekat untuk aroma tercium harum pandan serta harus santas dan sedikit ada aroma daun pisang batu saat dikukus, tekstur lembut juga halus pada adonan kue bongko dan rasa yang diharapkan rasa manis”.

2. Analisis Kualitas Kue Bongko di Nagari Koto Baru

Analisis data kualitas resep kue bongko di Nagari Koto Baru ini menggunakan metode deskriptif data kuantitatif. Deskripsi data kuantitatif merupakan proses untuk menstandarkan resep kue bongko yang meliputi : bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas kue bongko. Standarisasi resep ini diperoleh dari hasil organoleptik ke 5 orang masyarakat Nagari Koto Baru dari 10 orang ahli dalam membuat resep kue bongko. 10 orang informan yang sama terhadap membuat resep kue

bongko sesuai dengan resep keahlian masing-masing dan uji organoleptik terhadap kualitas resep kue bongko yang meliputi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan juga rasa) kepada panelis terbatas. Hasil penelitian ini berupa data standarisasi resep resep kue bongko di Nagari Koto Baru Kecamatan IV Nagari Kabupaten Sijunjung yang telah penulis kensersikan. Data uji organoleptik terhadap kualitas resep kue bongko ini dapat dilihat pada table dibawah ini :

Tabel 1. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 4 Resep Kue Bongko di Nagari Koto Baru Kecamatan IV Nagari Kabupaten Sijunjung

Panelis	Skor kualitas resep kue Bongko			
	Ibu Nurlaila	Ibu Rosmewa	Ibu Masni	Ibu Marias
1	16	15	16	17
2	16	17	15	17
3	15	15	16	17
4	14	14	14	15
5	16	15	14	16
ΣX	77	76	75	82
Mean	15,4	15,2	15	16,4

Berdasarkan keterangan tabel diatas dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi resep dari kue bongko yaitu resep Ibu Nurlaila, Ibu Rosmewa dan Ibu Marias. Dari 3 resep kue bongko tersebut penulis memilih satu resep terbaik menurut 5 orang panelis yang telah mencicipi dan menilai kue bongko dengan data yang dapat dilihat pada table berikut.

Tabel 2. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Kue Bongko di Nagari Koto Baru Kecamatan IV Nagari Kabupaten Sijunjung

Panelis	Skor kualitas resep kue Bongko		
	Ibu Nurlaila	Ibu Rosmewa	Ibu Marias
1	18	17	18
2	18	16	17
3	17	17	18
4	16	17	17
5	16	16	16
ΣX	85	83	86
Mean	17	16.6	17.2

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa data yang tertinggi rata-rata nilai uji organoleptik dari 3 resep yaitu resep kue bongko yang dibuat oleh Ibu Marias karena kualitas kue bongko yang baik dari segi bentuknya rapih serta seragam pada pembungkus kue bongko, warna hijau tidak begitu pekat untuk aroma tercium harum pandan serta harus santas dan sedikit ada aroma daun pisang batu saat dikukus, tekstur lembut juga halus pada adonan kue bongko dan mempunyai rasa yang manis

3. Pembahasan

a. Resep Kue Bongko

Berdasarkan hasil dari penelitian kualitatif yang penelitian lakukan yang meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi di Nagari Koto Baru Kabupaten Sijunjung penulis mendapatkan 4 resep terbaik yang dari masyarakat Nagari Koto Baru

Kabupaten Sijunjung dengan berbagai takaran dan jumlah bahan yang berbeda-beda pada setiap resepnya. Setelah melakukan wawancara dengan 10 orang ahli dalam membuat kue bongko maka 4 resep tersebut diolah dalam waktu yang bersamaan dan dilakukan uji organoleptik oleh 5 panelis. 4 resep tersebut yang dipilih ialah resep Ibu Nurlaila, Ibu Rosmewa, Ibu Masni, dan Ibu Marias.

Berdasarkan 4 resep terbaik yang diolah dan kemudian dihasilkan 3 resep yang terbaik yaitu dari Ibu Nurlaila, Ibu Rosmewa, dan Ibu Marias. Selanjutnya 3 resep tersebut dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan 1 resep yang panelis gunakan dalam penelitian ini adalah resep Ibu Marian yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 1. Perbandingan Sebelum Dan Sesudah Distandarkan

No	Nama Bahan	Sebelum distandarkan	Setelah distandarkan
1	Tepung Beras	3 gelas	250 gr
2	Santan	2500 ml	2100 ml
3	Air pandan	3 gayung	1500 Liter
4	Daun pandan	20 lembar	130 gr
5	Gula tungkai	1500 gr	1100 gr
6	Garam	Sck	25 gr
7	Vanili	Sck	10 gr
8	Kapur sirih	sck	10 gr

b. Kualitas Kue Bongko

1) Bentuk

Bentuk atau penampilan merupakan hal pertama yang dilihat oleh mata dan dinilai dari suatu makanan. Bentuk dan tampilan dari suatu sangat diperhatikan, karena akan memiliki bentuk sesuai dengan wadah (Wati, 2019). Bentuk dapat diciptakan dengan baik menggunakan tangan maupun alat bantu lainnya". Bentuk makanan dapat diperoleh dari alat berupa cetakan maupun kreatifitas dari pembuatnya.

Berdasarkan dengan hasil penelitian yang telah penulis lakukan bahwa, hasil uji organoleptik terhadap bentuk dari kualitas kue bongko resep Ibu Marias adalah kualitas kue bongko yang baik dari segi bentuk rapih serta seragam pada pembungkus kue bongko lainnya dengan berukuran 25cm x 20cm tidak lupa dengan selendang diluarnya yang berukuran 3cm x 25cm yang digunting ujungnya agar rapih pada pembungkus dan sama rata.

2) Warna

Warna merupakan mutu yang pertama kali dilihat dalam penerimaan makanan karena warna peran penting pada makanan, makanan akan terlihat menarik

(Destriniat Natalie Lase, 2018). “warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis, pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintesis berupa pewarna buatan bubuk dan cair” (Wisni dalam Widya , 2020). Warna menentukan kualitas dari makanan tersebut, warna merupakan salah satu indikator menentukan kematangan suatu makanan. Sesuai dengan hasil uji organoleptic terhadap warna dari kualitas kue bongko yang sudah diuji ialah menghasilkan warna cukup hijau pada adonan kue bongko, warna pada kuah kue bongko cukup coklat muda dan juga pada warna pembungkusnya ialah cukup hijau kekuningan dikarenakan daun tersebut dikukus.

3) Aroma

Aroma adalah bau bauan harum yang berasal dari makanan atau minuman (Hasan dalam Regina, 2020). Timbulnya aroma dalam makanan disebabkan senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indra penciuman. Aroma dapat dijadikan sebagai tanda rusak atau tidaknya makanan tersebut. Aroma yang keluar dari

makanan memiliki harum yang berbeda – beda sesuai dengan aroma yang ditambahkan pada makanan. Berdasarkan penelitian aroma kue bongko ini berasal dari harum pandan, harum santan dan juga harum daun pisang saat di kukusnya.

4) Tekstur

Tekstur merupakan suatu adonan yang dapat dilihat dari segi kelembaban, kekeringan, kerapuhan, kekerasan dan kekenyalan dari makanan tersebut (Fatmawati, 2018). Berdasarkan hasil uji organoleptik tekstur yang ada pada kue bongko ialah pada adonan yang lembut

5) Rasa

Rasa merupakan suatu penilaian konsumen terhadap suatu makanan atau minuman, yang mana terdapat sensasi serta stimulus yang berasal dari eksternal maupun internal kemudian dirasakan oleh mulut. (Kunsumaningrum, 2019). Berdasarkan uji organoleptic pada kue bongko ternyata rasa sangat berperan penting. Rasa kue bongko yang ingin dicapai adalah manis dan gurih, rasa manis didapatkan dari adonan *kokek* dan perpaduan gula merah, sedangkan gurih didapatkan dari santan.

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif yang meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi di Nagari Koto Baru Kecamatan IV Nagari Kabupaten Sijunjung yaitu resep kue bongko ini meliputi : bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Resep kue bongko yang penulis gunakan dalam penelitian adalah resep yang didapat dari observasi dan wawancara yang prosedurnya diambil dari 10 resep yang ada di Nagari Koto Baru. Dari 10 resep tersebut penulis menganalisis resep kue bongko lalu mengkonversikan resep yang sama dari 10 orang ahli, melakukan uji coba resep kue bongko oleh 5 orang ahli dengan memberikan jumlah bahan yang sama, melakukan penelitian kue bongko dengan 5 orang panelis dengan uji organoleptic, mendapatkan 1 resep terbaik dari 4 resep yang sudah diuji coba, 1 resep yang akan dijadikan resep standar. Jadi resep kue bongko ini adalah resep Ibu Maria yang telah penulis konversikan.

Kue bongko yang baik kualitasnya dari segi bentuknya rapih dengannilai rata-rata 4,6. Warna kue bongko yang baik kualitasnya yang dapat

dilihat dari warna cukup hijau dengan nilai rata-rata sebesar 3.3, warna kuahnya cukup coklat muda dengan nilai rata-rata sebesar 3, warna pembungkusnya cukup hijau kekuningan pada bungkus kue bongko dengan nilai rata-rata sebesar 3.3. Aroma adonan kue bongko mendapatkan kualitas yang baik yaitu aroma cukup harum daun pandan dengan nilai rata-rata sebesar 3.6, aroma kuah cukup harum gula merah dengan nilai rata-rata 3.6, aroma kuah pada kue bongko cukup harum santan dengan nilai rata-rata 3.6. Tekstur kue bongko cukup lembut dengan nilai rata-rata 3.6. Rasa kue bongko adalah manis dengan nilai rata-rata 4.

DAFTAR PUSTAKA

- Iskandar, dkk. (2021). *Metode Penelitian Campuran*. Pekalongan: NEM.
- Kusumaningrum, S. I. (2019). Pemanfaatan sektor pertanian sebagai penunjang pertumbuhan perekonomian indonesia. *Transaksi*, 11(1), 80-89.
- Purwanto, A., & Taftazani, B. M. (2018). Pengaruh jumlah tanggungan terhadap tingkat kesejahteraan ekonomi keluarga pekerja k3l Universitas

- Padjadjaran. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial*, 1(2), 33-43.
- Regina, C.S. (2020). Pengaruh Konsentrasi Minyak Sawit Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Tepung Mocaf. (*Skripsi*). Universitas Lampung. Lampung.
- Hidayati, L. N., & Sugiyono, S. (2018). Pengaruh harga, kepercayaan, keamanan, dan persepsi akan risiko terhadap keputusan pembelian sepatu Nike melalui instagram. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen (JIRM)*, 7(11).
- Nenda, W. A., Baidar, & Elida. (2017). standarisasi resep kue pinyaram itam di kanagarian alahan panjang kabupaten solok. *Unp Ripositori*, 1–14.
- Sari, Y. I., & Yuliana. (2021). Standarisasi Resep Randang Darek Dan Randang Pasiswa Sebagai Makanan Tradisional Di Sumatera Barat. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(1), 20–25.
<https://doi.org/10.23969/pftj.v8i1.3806>
- Sugiyono (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabet.
- Qomaruddin, M., & Sudarno, S. (2017). Pemanfaatan Limbah Bottom Ash Pengganti Agregat Halus Dengan Tambahan Kapur Pada Pembuatan Paving. *Reviews in Civil Engineering*, 1(1).
- Wahyuningsih, W. (2021). Pengaruh Kualitas Produk Kue Brownies Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Cv. Amanda Brownies Cabang Kesambi Di Kota Cirebon. *CENDEKIA Jaya*, 3(2), 116–143.
<https://doi.org/10.47685/cendekia-jaya.v3i2.194>