



## **Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional sebagai Oleh-Oleh di Kecamatan Batang Kapas**

**Annisa Rahmasari<sup>1</sup>, Elida<sup>2</sup>**

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang<sup>1,2</sup>

\*Email Korespondensi: [rahmaannisa639@gmail.com](mailto:rahmaannisa639@gmail.com)

Diterima: 12-09-2025 | Disetujui: 22-09-2025 | Diterbitkan: 24-09-2025

### **ABSTRACT**

*This study aims to compile a detailed inventory of the types and recipes of traditional Balinese cakes in Batang Kapas District. This includes: 1) describing the types of traditional cakes sold as souvenirs in Batang Kapas District. 2) recording and describing traditional cake recipes sold as souvenirs in Batang Kapas District, including the names of the dishes, ingredients, tools, and processing methods. This study employed qualitative descriptive methods. The research location was the main traditional market in Batang Kapas District. The informants were elderly women and vendors knowledgeable about the types and recipes of traditional cakes. The study found 13 wet cake recipes and 10 dry cake recipes. These cakes are made from rice flour, glutinous rice flour, glutinous rice, sago flour, cassava, sweet potatoes, and peanuts. Furthermore, these traditional cakes often use coconut, either coconut milk or grated coconut. Traditional cake processing techniques include steaming, boiling, frying, baking, and roasting.*

**Keywords:** Inventory, Traditional Cakes, Types and Recipes

### **ABSTRAK**

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk menyusun inventarisasi secara terperinci mengenai jenis dan resep kue tradisional Bali di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi: 1) Mendeskripsikan jenis-jenis kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas. 2) Mendata dan mendeskripsikan resep kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi nama masakan, komposisi bahan, alat dan cara pengolahan. Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan metode deskriptif. Lokasi penelitian ini dilakukan di pasar utama tradisional Kecamatan Batang Kapas. Informan dalam penelitian ini adalah ibu-ibu kalangan tua dan penjual yang mengetahui tentang jenis dan resep kue tradisional. Berdasarkan hasil penelitian terdapat 13 resep kue basah dan 10 resep kue kering. Kue tersebut berbahan dasar tepung beras, tepung ketan, beras ketan, tepung sago, ubi kayu/singkong, ubi jalar, kacang tanah. Selain itu kue tradisional ini banyak menggunakan kelapa baik berbentuk santan maupun kelapa parut. Teknik pengolahan kue tradisional yaitu dikukus, rebus, digoreng, dipanggang dan disangrai.

**Kata Kunci:** Inventarisasi, Kue Tradisional, Jenis dan Resep

#### **Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:**

Annisa Rahmasari, & Elida. (2025). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional sebagai Oleh-Oleh di Kecamatan Batang Kapas. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 1(3), 1281-1287. <https://doi.org/10.63822/4vwagc90>

## PENDAHULUAN

Batang kapas merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kabupaten Pesisir Selatan dengan jumlah penduduk 31.334 jiwa dengan luas daerah ini mencapai 359,07 km<sup>2</sup> (Biro Pusat Statistik 2020). Batang Kapas yang memiliki 9 kenagarian yaitu IV Koto Hilie, Koto Nan Duo IV Koto Hilie, Koto Nan Tigo IV Koto Hilie, Nagari IV Koto Mudick, Teratak Tempatih. Sungai Nyalo, Turk, Paluk dan Taluk Tigo Sakato. Kecamatan Batang Kapas memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri dari segi makanan maupun kue tradisionalnya. Kue tradisional adalah jenis makanan khas dari suatu daerah yang turut memperkaya makanan nusantara Indonesia (Mufti, dkk., 2015:5).

Kue tradisional merupakan kue nusantara sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa yang di ajarkan secara turun-temurun. Saat ini keberadaan kue tradisional lebih banyak ditemui di pasar dan acara tertentu. Secara spesifik pengolahan kue tradisional cenderung lama karena masih menggunakan alat tradisional yang sederhana, selain itu resep yang digunakan juga sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan baku yang di peroleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat seperti umbi-umbian, yaitu singkong, ubi jalar maupun berbahan baku tepung beras dan tepung ketan.

Kue tradisional dikenal pula dengan istilah kudapan dan pangan yang dapat berfungsi sebagai makanan selingan atau jajanan yang umumnya dihidangkan disela waktu makanan utama. Selain dijadikan sebagai makanan adat, kue tradisional juga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh. Oleh-oleh merupakan tempat yang menyediakan beragam jenis oleh-oleh sebagai buah tangan atau kenang-kenangan untuk dibawa pulang (Asdani, dkk., 2020:4). Selain itu oleh-oleh juga dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai media untuk memperkenalkan kue khas dari daerah tersebut bagi orang-orang yang berkunjung serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat

Seiring perkembangan zaman, rasa keingin tahuan masyarakat tentang kue tradisional semakin berkurang, karena gaya atau pola konsumsi masyarakat yang mulai berubah dan semakin maraknya produk makanan kekinian yang lebih modern dan praktis baik dari segi pengolahan maupun penyajiannya jika di bandingkan dengan kue tradisional. Berdasarkan hasil wawancara awal yang penulis lakukan pada bulan Maret 2021 dengan Bundo Kandung yang mengetahui tentang kue-kue tradisional di Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan, terdapat beberapa jenis kue tradisional yaitu seperti pinukuik, mangkuak badeta, onde-onde ubi, rakik maco, kuekareh, kipang. dan lopi. Permasalahan yang terjadi pada saat ini masih banyak masyarakat yang kurang mengetahui kue tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas terutama di kalangan muda sehingga kue tradisional kebanyakan masih diolah oleh kalangan orang tua dan juga semakin berkurang jenis kue tradisional yang masih dapat dijumpai baik sebagai kudapan maupun sebagai makanan adat. Selain itu belum adanya buku-buku (tertulis) tentang kue tradisional baik berupa jenis-jenis maupun resep kue tradisional khas Kecamatan Batang Kapas.

Permasalahan ini jika dibiarkan begitu saja maka kue tradisional yang terdapat di Kecamatan Batang Kapas akan punah. Maka upaya dalam melestarikan kue tradisional dapat dilakukan dengan cara memperkenalkan dan mengangkat kembali kue tradisional dikalangan masyarakat terutama generasi muda serta dokumentasi mengenai jenis dan resep kue tradisional tersebut dengan cara di Inventarisasikan. Inventarisasi adalah suatu rangkaian kegiatan pendataan untuk melakukan perhitungan, pengurusan penyelenggaraan peraturan, pencatatan data dan pelaporan kebudayaan tradisional suatu masyarakat (Sofnitati 2019:76). Inventarisasi kue-kue tradisional merupakan suatu kegiatan pendataan tentang kue-kue

tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas yang meliputi jenis, resep dan dokumentasi kue-kue tradisional.

Beberapa penelitian sejenis yang pernah dilakukan diberbagai daerah tentang inventarisasi kue tradisional, yang mana telah dilakukan oleh peneliti Yun Melita Ginting (2018) di daerah Padang, dari hasil penelitiannya menunjukkan bahwa terdapat 44 resep kue tradisional di daerah tersebut. Adapun penelitian yang dilakukan oleh Tiwi Rahmadona (2018) di kabupaten Pasaman Barat dimana dari hasil penelitiannya di daerah tersebut terdapat 15 jenis kue kering tradisional dan 38 jenis kue basah tradisional. Menurut penelitian Herlin Lestari Putri (2019) yang dilakukan di daerah kabupaten lawang dalam penelitiannya tersebut bahwa terdapat 1 jenis resep kue tradisional kering dan ada 15 macam resep kue basah tradisional. Berdasarkan hasil penelitian dari beberapa daerah yang telah dilakukan oleh tiga orang peneliti tersebut bahwa kue tradisional menyatakan masih banyak kue-kue tradisional yang ditemukan diberbagai kota atau kabupaten dengan ragam jenis serta ciri khas yang berbeda disetiap daerahnya.

Berdasarkan latar belakang masalah dan beberapa hasil penelitian dari beberapa peneliti sebelumnya maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul "**Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional Sebagai Oleh-Oleh Di Kecamatan Batang Kapas**"

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif. Dimana data yang dikumpulkan lebih mengambil bentuk kata-kata atau gambar daripada angka-angka dan penelitian yang mencoba menggambarkan, menuturkan dan menafsirkan suatu fenomena yang terjadi pada masa sekarang.

### **Lokasi dan Tempat Penelitian**

Berdasarkan dengan judul skripsi yaitu "Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional Sebagai Oleh-oleh Di Kecamatan Batang Kapas" maka penelitian ini dilakukan di pasar utama tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan.

### **Teknik Analisis Data**

Data yang diperoleh dari hasil pengumpulan data dianalisis sesuai dengan teknik pengolahan data yang bersifat kualitatif deskriptif, yaitu menjelaskan fenomena dalam bentuk uraian tertulis apa adanya di lapangan.

Teknik analisis data yang digunakan yaitu model Miles and Huberman, (Sugiyono, 2015:243) yaitu teknik analisa data yang di sesuaikan dengan tahapan dalam penelitian, yaitu:

1. Pengumpulan Data (Data Collection)

Mengolah dan mempersiapkan data untuk dianalisis. Langkah ini melibatkan transkrip wawancara, catatan lapangan, dokumentasi atau memilah-milah dan menyusun data tersebut kedalam jenis-jenis yang berbeda tergantung pada sumber informasi.

2. Reduksi data (Data Reduction)

Reduksi data yang berarti pemilihan pemusatan perhatian, penyederhanaan data kasar yang muncul dari catatan lapangan, merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang

penting. Reduksi data dilakukan terus menerus selama penelitian dilaksanakan, dengan demikian data yang telah di reduksi akan memberikan gambaran yang lebih jelas, dan mempermudah peneliti untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya.

### 3. Penyajian Data (Data Display)

Setelah melakukan reduksi data, selanjutnya dilakukan penyajian data. Penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian singkat serta mempermudah peneliti dalam pembahasan untuk memahami apa yang sedang diteliti. Serta dapat merencanakan kegiatan selanjutnya. Dalam penyajian data ini, data tentang jenis-jenis kue tradisional yang dijual dan bagaimana resep kue tradisional yang dijual sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas. Data yang diperoleh dituangkan dalam bentuk teks.

### 4. Penarikan Kesimpulan (Conclusion Drawing/Verivication)

Maksud dan tujuan dalam penelitian ini adalah menarik kesimpulan awal yang bersifat sementara tentang jenis-jenis kue tradisional dan bagaimana resep kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas. Dan setelah di temukan bukti- bukti yang mendukung dan konsisten pada saat penelitian kembali kelapangan untuk mengumpulkan data, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang sebenarnya mengenai jenis- jenis kue tradisional dan bagaimana resep kue tradisional yang dijual sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas. Sehingga penelitian ini jelas maksud dan tujuannya akan meningkat menjadi lebih rinci dan mendalam dengan bertambahnya data, dan informasi dari hasil wawancara, setelah itu diadakan konfirmasi dengan narasumber, dan barulah merupakan kesimpulan yang utuh. Dari pernyataan diatas, dapat di artikan bahwa dilihat aktivitas selama di lapangan dalam analisis data adalah reduksi data, penyajian data dan Kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi saat peneliti berada dilapangan, peneliti dapat memperoleh informasi mengenai inventarisasi jenis dan resep kue tradisional sebagai oleh- oleh di Kecamatan Batang Kapas yang terdapat pada tujuan penelitian yang meliputi: jenis-jenis dan resep kue tradisional, bahan, peralatan dan proses pengolahan. Untuk lebih jelasnya dibahas pada masing-masing hasil penelitian sebagai berikut:

### 1. Jenis-jenis Kue Tradisional Sebagai Oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas

Jenis kue tradisional terbagi menjadi dua yaitu kue basah dan kue kering. Perbedaan antara kue basah dengan kue kering dapat dilihat dari tekstur dan kadar airnya, dimana kue basah mempunyai tekstur yang lebih lembut disbanding kue kering dan kue kering mempunyai kadar air yang lebih sedikit disbanding kue basah. Menurut Giantara (2014:8)

Kue basah pada umumnya bertekstur lembut dan tidak dapat bertahan lama, karena komposisi dari kue basah adalah tepung beras, gula dan santan sehingga mudah basi. Sedangkan kue kering memiliki tekstur yang kering dan kadar air yang sedikit, hingga dapat bertahan lama bila disimpan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa terdapat dua jenis kue tradisional yang di jadikan sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas yaitu kue basah dan kue kering.

Jenis kue basah ada 13 macam yaitu:

- a) *kue sangko*,

- b) *mangkuak badeta* (mangkok bersantan),
- c) *onde-onde badeta* (kelon santan),
- d) *oyak-oyak sagu* (ongoi-ongol),
- e) *pinukuik* (serabi),
- f) *kue galang* (kue gelang),
- g) *onde-onde ubi* (kelepon ubi),
- h) *onde-onde* (kelepon),
- i) *lamang golek* (lemang panggang),
- j) *lopi ubi* (lupis ubi),
- k) *olan-olan* (kelepon),
- l) *lopi* (lupis),
- m) *magkuak* (mangkok).

Dan jenis kue kering ada 10 macam yaitu:

- a) *kue sapik* (kue jepit),
- b) *kue kareh* (kue keras),
- c) *sagun* (sago),
- d) *kue karambia* (kue kelapa),
- e) *pisang salai* (sale pisang),
- f) *rakik maco* (peyek ikan),
- g) *karupuak lento* (kerupuk ubi),
- h) *rakik kacang* (peyek kacang),
- i) *kue maloyang* (kembang goyang),
- j) *kue pilin* (kue untir).

## 2. Resep Kue Tradisional Sebagai Oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas

Resep merupakan salah satu acuan yang dijadikan sebagai panduan untuk mengolah suatu makanan yang memuat berbagai keterangan tentang bahan, peralatan dan cara pengolahan. Menurut Wijaya, dkk., (2021:5) pengertian resep merupakan satu set arahan atau tatacara untuk menghasilkan makanan tertentu yang hasil porsinya dapat digandakan atau dikecilkan sesuai kebutuhannya, dan disertai catatan tentang bahan, peralatan dan cara pengolahannya.

Bahan yang di gunakan dalam pengolahan kue tradisional menggunakan bahan dasar yang mudah didapatkan yaitu tepung beras, tepung ketan, beras ketan, tepung sagu, ubi kayu/singkong, kacang tanah, dan ubi jalar. Kue tradisional pada umumnya banyak menggunakan kelapa. Kelapa yang digunakan yaitu kelapa tua dan kelapa muda. Kelapa tua biasanya di gunakan untuk membuat santan agar lebih pekat, sedangkan kelapa muda memiliki daging yang lebih empuk yang dapat digunakan sebagai isian kue, taburan diatas kue dan sebagai bahan adonan. Bahan pemberi rasa untuk kue tradisional yang dipakai adalah seperti gula pasir, gula jawa, gula aren dan garam. bahan pemberi warna pada kue tradisional menggunakan pewarna alami seperti kunyit, daun pandan dan daun suji. Penjelasan yang sama di jelaskan oleh Aulia (2005:2) bahan pangan lokal pembuatan kue tradisional adalah kelompok umbi-umbian, kelompok biji-bijian, kelompok kacang-kacangan, kelompok buah-buahan, bahan cair, bahan pemberi rasa, warna, dan aroma.

Peralatan pengolahan yang di gunakan dalam pengolahan kue tradisional di Kecamatan Batang Kapas menggunakan alat yang masih tradisional seperti memanggang kue masih menggunakan tungku, tampah untuk menjemur, sendok kayu untuk mengaduk adonan, sendok besi untuk menggoreng, pengukus, kualiti besi. Cetakan kue lento masih menggunakan alat dari bahan dasar seng yang di cetak bulat dan Cetakan kembang goyang dari bahan besi.

Pengolahan kue tradisional menggunakan teknik pengolahan berdasarkan karakteristik atau ciri khas kue tradisional dapat dibedakan berdasarkan teknik olahannya. Menurut Sari Palupi (2010:17) karakteristik atau ciri makanan jajanan khas yaitu kue-kue tradisional yang di rebus, dikukus, digoreng dan di panggang. Teknik pengolahan kue tradisional di Kecamatan Batang Kapas lebih banyak menggunakan teknik mengukus. Sedangkan kue tradisional dengan teknik di panggang masih menggunakan bara api.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang inventarisasi jenis dan resep kue tradisional sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas, serta pembahasan yang telah di kemukakan pada BAB IV dengan indicator: Jenis kue tradisional basah yang di jadikan sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan berjumlah 13 macam yaitu: *kue sangko*, *mangkuak badeta* (mangkok bersantan), *onde-onde badeta* (kelon santan), *oyak-oyak sagu* (ongoi-ongol), *pinukuik* (serabi), *kue galang* (kue gelang), *onde-onde ubi* (kelepon ubi), *onde-onde* (kelepon), *lamang golek* (lemang panggang), *lopi ubi* (lupis ubi), *olan-olan* (kelepon), *lopi* (lupis), *magkuak* (mangkok). Dan jenis kue kering ada. Sedangkan jenis kue tradisional kering yang di jadikan sebagai oleh-oleh di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan berjumlah 10 macam yaitu: *kue sapik* (kue jepit), *kue kareh* (kue keras), *sagun* (sago), *kue karambia* (kue kelapa), *pisang salai* (sale pisang), *rakik maco* (peyek ikan), *karupuak lento* (kerupuk ubi), *rakik kacang* (peyek kacang), *kue maloyang* (kembang goyang), *kue pilin* (kue untir). Resep merupakan acuan atau panduan untuk mengolah suatu makanan yang terdiri dari bahan, peralatan dan cara pengolahan. Bahan yang di gunakan dalam pengolahan kue tradisional menggunakan tepung beras, tepung ketan, beras ketan, tepung sagu, ubi kayu/singkong, kacang tanah, dan ubi jalar. Kue tradisional pada umumnya banyak menggunakan kelapa baik berbentuk santan maupun kelapa parut. Peralatan pengolahan yang di gunakan dalam pengolahan kue tradisional di Kecamatan Batang Kapas menggunakan alat yang masih tradisional. Teknik pengolahan kue tradisional yang ada di Kecamatan Batang Kapas Kabupaten Pesisir Selatan terbagi menjadi lima yaitu dikukus, direbus, digoreng, disangrai dan dipanggang.

## SARAN

1. Generasi muda penerus bangsa untuk mencintai sekaligus berpartisipasi melestarikan kue tradisional dan budaya daerah yang dimiliki.
2. Kepada penelitian selanjutnya agar penelitian kue tradisional lainnya dapat dilakukan, karena masih banyak kue-kue tradisional daerah lainnya yang harus dilestarikan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya.
- Asdani, Agusti Dwi, and Dila Nadya Andini. "PUSAT OLEH-OLEH KALIMANTAN SELATAN DI BANJARMASIN." *LANTING JOURNAL OF ARCHITECTURE* 9.2 (2020): 98-105.
- Fatimah, S. (2013). *Kue Tradisional Anti Gagal*. Gramedia Pustaka Utama.
- Giantara, Mariani Shoshana, and Jesslyn Santoso. "Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya." (2014): 111- 126.
- Ginting, Y. M., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-kue Tradisional Di Kota Padang. *Journal Economics and Tourism, 14(1). of Home*
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Hilman, Asep. *Pengaruh Inventarisasi Aset, Penilaian Aset Dan Legal Audit Terhadap Kualitas Laporan Keuangan Pemerintah Kota Tasikmalaya (Survei Pada Satuan Kerja Perangkat Daerah Kota Tasikmalaya)*. Diss. Universitas Siliwangi, 2019.
- Lestari, N. S., & Christina, C. (2018). Doclang, Makanan Tradisional Yang Mulai Tersisihkan. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 9(2).
- Mufti, D., Ikhsan, A., Muchtiar, Y., Kholidasari, I., & Syaputra, I. (2015). Desain Kemasan dan Perancangan Logo Kue Tradisional dalam Upaya Meningkatkan Pangsa Pasar. *Journal Industrial Servicess*, 1(1).
- Munifa. *Gizi Kuliner Dasar*, Yogyakarta: Graha Ilmu. (2015)
- Nurhayati, E. D., Mulyana, V. I. E., & Meilawati, A. (2013). Inventarisasi Makanan Tradisional Jawa Serta Alternatif Pengembangannya. Universitas Yogyakarta. Yogyakarta. Penelitian Guru Besar.
- Pratiwi, Farah Meita, and Pande Ketut Sutara. "ETNOBOTANI KELAPA (*Cocos nucifera L.*) DI WILAYAH DENPASAR DAN BADUNG (ETNOBOTANY OF COCONUT (*Cocos nucifera L.*) AT DENPASAR AND BADUNG)." (2013)
- Rahmadona, T., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). *Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-kue Tradisional Di Kabupaten Pasaman barat. Journal Home Economics and Tourism*, 14(1). of
- Ramadhan, S. (2016). *Kajian konsentrsi tepung ketan (Oryza Sativa Glutinous) dan gliserol terhadap karakteristik edible film tepung ketan* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Rasulu, H., Yuwono, S. S., & Kusnadi, J. (2012). *Karakteristik tepung ubi kayu terfermentasi sebagai bahan pembuatan sagukasbi*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 1-7.
- Riduwan. 2015. *Belajar Mudah Penelitian Untuk Guru Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta Sofnitati. "Inventarisasi Kue Tradisional di Kabupaten Kerinci Provinsi Jambi." *Jurnal Kapita Selekt Geografi* 2.3 (2019): 73-85.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Wijaya, A., Maulana, M. F., & Danil. M. (2021). Aplikasi Pencarian Resep Masakan Khas Bengkulu Menggunakan Algoritma Binary Search Berbasis Android. *Jurnal Media Infotama*, 17(1).
- Yunita, R., & Nur'aini, H. (2018). Identifikasi Pangan Tradisional Di Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 5(1), 123-133.