

**PERANCANGAN BUKU ANEKA RESEP
JAJANAN PASAR TRADISIONAL DI KOTA PADANG**

JURNAL



**CHENTI KOFI NOVELA
85893/2007**

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
FAKULTAS BAHASA DAN SENI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode 101 September 2014**

PERSETUJUAN JURNAL

PERANCANGAN BUKU ANEKA RESEP
JAJANAN PASAR TRADISIONAL DI KOTA PADANG

CHENTI KOFI NOVELA

Artikel ini disusun berdasarkan Laporan Karya Akhir "*Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional Di Kota Padang*" untuk persyaratan wisuda periode September 2014 yang telah diperiksa dan disetujui oleh kedua dosen pembimbing.

Padang, Juli 2014

Pembimbing I,



Dr. Budiwirman, M. Pd
NIP. 19590417.198903.1.001

Pembimbing II



Yofita Sandra, S.Pd., M.Pd
NIP. 19790712.200501.2.004

**PERANCANGAN BUKU ANEKA RESEP
JAJANAN PASAR TRADISIONAL DI KOTA PADANG**
Chenti Kofi Novela¹, Dr. Budiwirman, M.Pd², Yofita Sandra, S.Pd., M.Pd³
Program Studi Desain Komunikasi Visual
Jurusan Seni Rupa
FBS Universitas Negeri Padang
Email: Chenchen_scorpio@yahoo.co.id

Abstrak

Jajanan tradisional merupakan salah satu komponen dalam kehidupan sehari-hari. Bukan saja karena jajanan tradisional enak rasanya atau unik warna dan penampilannya, melainkan juga karena jajanan tradisional merupakan warisan budaya leluhur berharga yang diperoleh dari nenek moyang terdahulu. Sayangnya saat zaman sekarang ini masyarakat sudah banyak mengenal jajanan modern, sehingga jajanan tradisional mulai diabaikan.

Perancangan buku ini bertujuan untuk mengingatkan kembali kepada masyarakat betapa pentingnya jajanan pasar tradisional yang ada, sehingga diperlukan buku aneka resep jajanan pasar yang dapat membantu dalam pembuatan olahan makanan jajanan tradisional, sehingga kualitasnya lebih aman dan terjamin.

Berdasarkan hasil perancangan buku aneka resep jajanan pasar tradisional dapat menjadi perhatian bagi masyarakat, khususnya orang-orang yang telah melupakan jenis-jenis dari jajanan pasar, sehingga dengan adanya buku perancangan aneka resep jajanan pasar tradisional dapat membuat masyarakat akan lebih mengenal lagi dari jajanan itu sendiri.

Kata kunci : Perancangan, Buku Aneka Resep Jajanan Pasar, Padang City

¹Mahasiswa, penulis Laporan Karya Akhir Prodi Desain Komunikasi Visual untuk wisuda periode 101 September 2014
²Pembimbing I, dosen FBS Universitas Negeri Padang
³Pembimbing II, dosen FBS Universitas Negeri Padang

ABSTRACT

Chenti Kofi Novela: Design Book Assorted Snacks Recipe Tradisional Market in Padang

Tradisional snacks in one component in everyday in life. Not only because of tradisional snackstaste good or unique color and appearance, but also because the tradisional snacks are valuable ancestral cultural heritage deriveed from earlier ancestors. But today's current society has lost of modern snacks modern, then ignored tradisional snacks.

The design of this book aims to remind the public to the importance of the existing tradisional hawker markets, necessitating, a variety of recipe books snacks that can assist in making tradisional snacks of processed foods, so the quality is safe and secure.

Based on the results of various design book of tradisional recipes snacks can be a concern for people, especially those who have forgotten the kinds of snacks, so that with the book design of various recipes of tradisional snacks can make the community will get to know more of the snacks about their own tradisional snacks.

Keyword: Design, Various Recipe Books Snacks, Padang City

A. Pendahuluan

Sebagian masyarakat jajanan pasar tradisional adalah salah satu yang tidak dapat dijauhkan dari kebutuhan sehari-hari. Bagi sebagian besar masyarakat pada umumnya makanan jajanan pasar tradisional dibutuhkan dengan sederet kenangan di dalamnya yang menjadikan makanan kecil ini

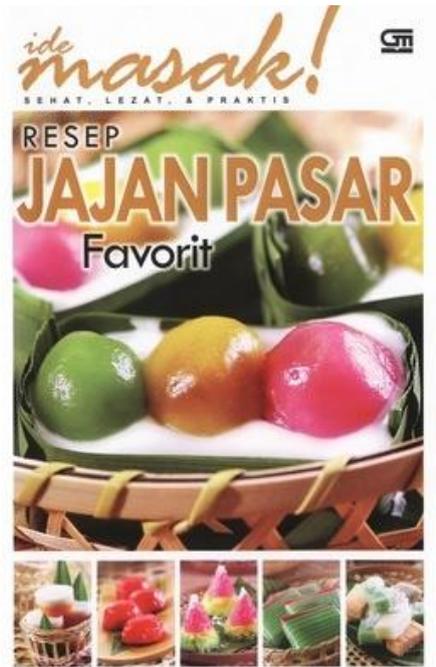
tetap disukai, untuk dikonsumsi sebagai snack, dan ada juga yang mengkonsumsi jajanan pasar tradisional sebagai pengisi perut sebelum waktu makan tiba, bahkan ada juga sebagai pelengkap minum teh di pagi hari dan di sore hari. Dan masih banyak lagi kebutuhan makanan jajanan pasar tradisional untuk keperluan masyarakat. Oleh karena itu makanan jajanan tradisional adalah salah satu kelompok makanan yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan masyarakat sehari-hari. Maka oleh sebab itu, kekhasan jajanan pasar tradisional adalah warisan budaya yang unik, dan sering terlupakan, tapi sesungguhnya cukup diminati.

Walaupun begitu, untuk zaman sekarang ini makanan jajanan pasar tradisional adalah sesuatu yang tidak populer lagi dikalangan masyarakat moderen, dikarenakan banyaknya jenis bakery cake yang ada, terutama di kota-kota besar seperti di kota Padang , hal ini disebabkan oleh begitu banyaknya makanan jajanan moderen yang beredar di masyarakat.

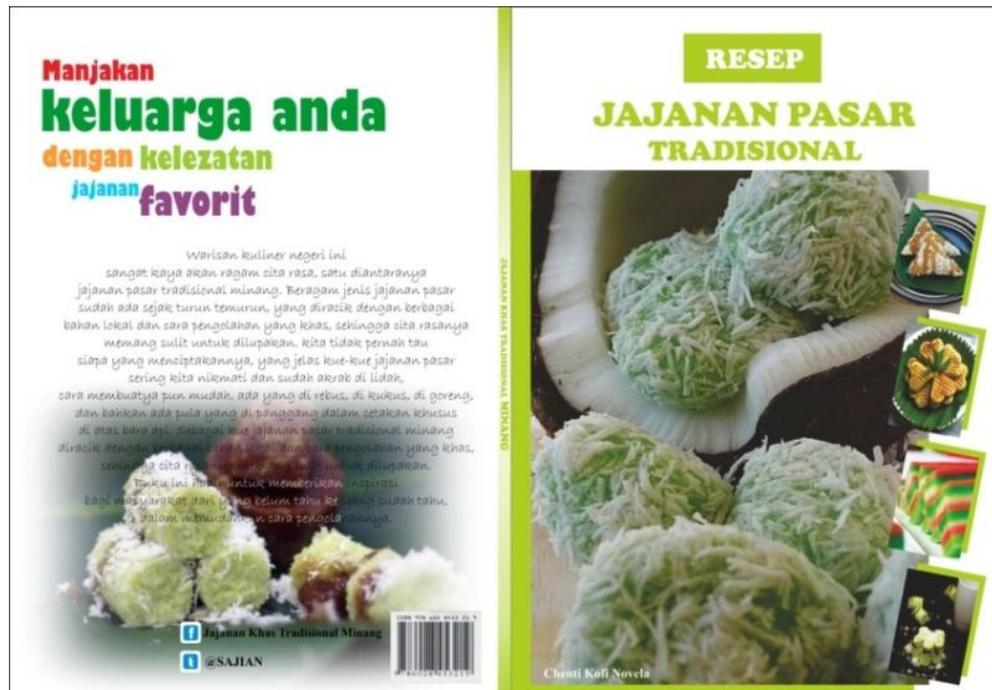
Dari sebagian jajanan pasar tersebut ada yang sudah dipromosikan dan ada yang belum dipromosikan. Adapun yang baru digunakan untuk mempromosikan hanya sebagian saja dengan menggunakan izin dari Departemen Kesehatan (Dep. Kes), cara penjualannya pun juga dijual ditoko-toko kue dan supermarket. Sedangkan yang belum dipromosikan hanya dijual diwarung-warung dan dipasar-pasar yang ada, hanya menggunakan cara penjualan dengan buksan plastik biasa bahkan ada yang tidak dikemas. Untuk itu, media perancangan buku dapat digunakan sesuai dengan harapan masyarakat luas agar lebih mengenal, mengetahui, dan memahami aneka

resep jajanan yang ada, sehingga apa-apa saja yang perlu dalam proses pembuatan dapat mempermudah untuk mendapatkan hasil yang diinginkan dari makanan jajanan pasar tradisional tersebut.

Sehingga tercipta rumusan masalah sebagai berikut: **bagaimana mempromosikan jajanan pasar tradisional melalui perancangan buku?**



Gambar 1
Karya rujukan
Buku resep jajanan favorit
Oleh Tim Dapur Esensi
Tahun 2014



Gambar 2
 Karya penulis
 Buku aneka resep jajanan pasar
 Oleh Chenti Kofi Novela
 Tahun 2014

B. Metode Analisis Data

Dalam Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional di kota Padang diperlukan sebuah pemahaman mengenai kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunity*), serta tantangan (*threat*), yang ada dalam sebuah Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Di Kota Padang yang dianalisis berdasarkan analisis *S.W.O.T*.

1. Kekuatan (*Strength*)

Dari penelitian yang dilakukan, jajanan pasar tradisional memiliki kekuatan sebagai berikut:

- a. Jajanan pasar tradisional memiliki potensi yang bisa dibanggakan, dan merupakan suatu peninggalan dari nenek moyang terdahulu yang telah diwariskan hingga sampai sekarang.
- b. Jajanan pasar tradisional sangat mudah ditemukan dan gampang dikenali, bahkan mudah cara membuatnya.

2. Kelemahan (*Weakness*)

Adapun kelemahan yang dimiliki dari jajanan pasar tradisional perlu diperbaiki dan ditingkatkan sebagai berikut:

- a. Masih kurangnya perhatian pemerintah dalam menganangi makanan jajanan untuk dipromosikan dalam sebuah media perancangan buku yang dikenal untuk masyarakat.
- b. Dari segi komunikasi jajanan pasar tradisional belum memiliki media-media promosi yang bisa menjadikan masyarakat luas tahu dan mengetahui hal ini.

3. Peluang (*Opportunity*)

Adapun peluang yang dimiliki dari jajanan pasar tradisional adalah sebagai berikut:

- a. Dengan adanya perancangan sebuah buku resep dapat mempermudah masyarakat khalayak tahu dalam cara pembuatan makanan jajanan.
- b. Dengan adanya tampilan buku aneka resep, bisa menjadikan motifasi bagi masyarakat luas yang ingin tahu cara membuatnya.

4. Tantangan (*Threat*)

Adapun tantangan yang dihadapi dari jajanan pasar tradisional adalah sebagai berikut:

- a. Dalam menghadapi persaingan pasar yang pesat, banyak sekarang ini bemunculan makanan jajanan luar yang ragam macam jenisnya begitu banyak ditemukan, sehingga masyarakat menganggap bahwa makanan jajanan luar sudah hal yang biasa dan sudah tidak asing lagi.
- b. Banyak masyarakat sekarang ini menganggap bahwa jajanan pasar sudah hal yang biasa, dikarenakan adanya makanan jajanan modern yang banyak beredar saat sekarang ini.

C. Pembahasan

Dari berbagai proses diatas maka muncullah sebuah karya dengan judul “**Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional Di Kota Padang**” dengan media yang digunakan sebagai berikut: *desain buku, desain pembatas buku, desain brosur, desain poster, desain shopping bag, desain baju, desain mug, desain piring.*

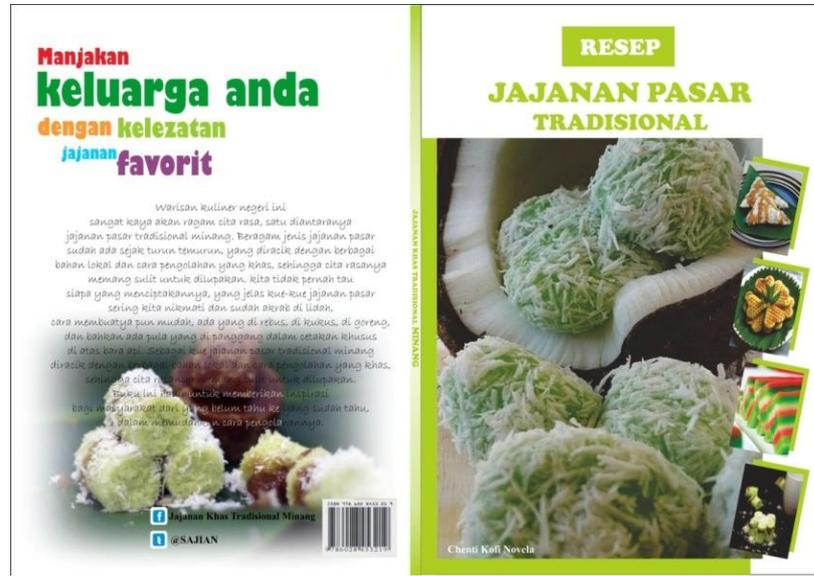
1. Media Utama

Buku

Media utama yang dipilih adalah alternatif 1 karena desainnya lebih menarik, seimbang, dan terperinci, juga warna backgroundnya menggunakan warna putih yang berfariai hijau, yang melambangkan dari warna kue yang ada.

cover belakang

cover depan



14,5 cm

4,5 cm

Gambar 3
Buku aneka resep jajanan pasar tradisional
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 2014

Halaman Isi



Dadar Gulung

Bahan Isi:

- 200 gr kelapa parut kasar
- 300 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
- 100 gr gula merah
- 100 ml air
- 3 lembar daun pandan
- Garam secukupnya

Bahan Kulit:

- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Untuk isi masak bahan isi, aduk rata dan sedikit kering, didihkan.
2. Untuk kulit, aduk tepung terigu dan garam, tambahkan santan, air dan pandan, dan telur, aduk sampai merata.
3. Panaskan wajan datar, tuang adonan kulit 3 sdm, buat dadar adonan tipis, lakukan sampai adonan habis.
4. Setelah adonan dadar kelihatan di atasnya 1 sdm bahan isi yang sudah di masak, lipat sisi kanan dan kiri, gulung.

Selamat Mencoba



Lopis

Bahan:

- 1 kg ketan putih, cuci lalu tiriskan
- Daun pisang untuk membungkus
- 3 sdm air kapur sirih

Kuah Gula Merah:

- 300 gr gula merah
- 3 sdm gula pasir
- 250 ml air
- 3 lembar daun pandan
- Garamnya di rebus sampai kentul, lalu saring

Ungk Kelapa:

- Kelapa parut secukupnya, di beri garam sedikit (juga bisa di kukus sebentar, supaya jangan basi selama 5 menit)

Cara Membuat:

1. Pukul ketan dengan air kapur sirih, aduk rata.
2. Ambil daun pisang dirangkap 2, bentuk kerucut, isi dengan ketan 2-3 sdm, pipihkan, lipatkan daun ke dalam, sekanan kedua sisinya hingga membentuk segitiga, sematkan dengan lidi, dan sematkan juga sebidangnya supaya jangan terkulai dibakar. Lalu rebus selama 2-3 jam, tiriskan dan dinginkan. Taburi dengan air kelapa lalu hamparkan dengan buah gula merah.

Selamat Mencoba



Ongol-ongol

Bahan:

- 125 gr tepung jagas
- 400 ml air
- 175 gr gula merah, irisi tipis
- 200 gr kelapa muda, parut memenyang
- 2 lembar daun pandan, potong 2
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur kelapa parut dan garam, kukus hingga matang, adukan.
2. Campur 100 ml air dengan tepung jagas, aduk rata, didihkan.
3. Campur gula merah dengan sisa air dan daun pandan, masak hingga gula kental, angkat dan saring, janduhkan dalam panci. Campur keracut tepung jagas ke dalam air gula merah, aduk.
4. Masak di atas api sedang hingga adonan menjadi kental dan matang, angkat dan tuang dalam cetakan, dinginkan. Setelah dingin keluarkan dari cetakan, potong-potong sesuai selera, lalu gulirkan di atas parutan kelapa.

Selamat Mencoba



Agar-agar Lapis

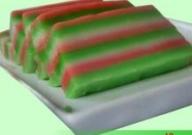
Bahan:

- 275 gr tepung benne
- 18 gr tepung jagas
- 300 gr gula pasir
- 500 ml santan, dari 2 butir kelapa
- 1/2 sdt garam
- 3 lembar daun pandan, potong 2
- Perasa manis sesuai
- Minyak goreng untuk olesan

Cara Membuat:

1. Didihkan santan, garam, dan daun pandan, biarkan sedikit dingin, campur tepung benne, dan tepung jagas, tuang santan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga gula larut dan santan tercampur rata.
2. Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing beri warna.
3. Siapkan loyang, oles dengan minyak, dan kukus dalam panci.
4. Tuangkan kurang lebih 50 ml adonan warna pertama, kukus selama 5 menit, tuang lagi adonan warna yang lain, berselang seling setiap kali adonan, lakukan hingga adonan habis.
5. Kukus hingga matang kurang lebih 30 menit. Potong-potong dan sajikan.

Selamat Mencoba



Onde-onde

Bahan:

- 200 gr tepung ketan putih (rice brand)
- 150 ml air
- 100 gr gula merah, potong kecil-kecil
- 100 gr pandan kelapa muda
- 50 ml air daun sari (dari 30 lb daun sari/daun pandan)
- 1 sdt air asam
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur tepung ketan, air dan pandan, garam dan air asam, aduk sampai merata, lalu adonan di bulat-bulatkan, kukus sedikit dengan telur, lalu masukkan gula merah ke dalamnya, adukan, lakukan seterusnya sampai adonan habis.
2. Didihkan air, masukkan adonan yang telah di bulatkan, biarkan sebentar, sampai mengembang, angkat dan tiriskan.
3. Gulungkan ke dalam kelapa parut, sekanan dan sajikan.

Selamat Mencoba



Onde-onde Singkong Warna

Bahan:

- 500 gr singkong, kupas, parut
- 150 ml air
- 1/2 sdt vanili
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt perasa
- 3 lembar daun pandan, potong 2
- 100 ml air asam
- 100 ml air daun sari
- 1 sdt air asam
- Garam secukupnya

Ungk Kelapa:

- 100 gr kelapa parut
- 100 ml air
- 1 sdt air asam
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan, aduk. Bagi menjadi 2-3 bagian, masing-masing diberi warna.
2. Didihkan air dan daun pandan dalam panci, beri oles dengan daun pisang, agar tidak lengket.
3. Rendam dan aduk adonan berselang seling warna sambil dibulatkan, kukus masing-masing warna hingga matang, lalu masukkan warna putih.
4. Angkat, dinginkan.
5. Ungk Kelapa: campur kelapa parut, daun pandan, dan garam, kukus kurang lebih 5 menit. Arah bulat juga tidak di kukus itu sesuai selera.
6. Gulung gulungan adonan yang sudah dididuk pada ungk kelapa. Tutup-tutupi menggunakan plastik.

Selamat Mencoba



Onde-onde Tabur Wijen

Bahan:

- 300 gr tepung ketan
- 125 gr kacang hijau
- 100 gr kentang kukus lalu haluskan
- 100 gr gula halus
- 175 gr santan, dipanaskan
- 1/2 sendok teh garam
- 3 lembar daun pandan

Isi:

- 100 ml air
- 200 gr gula pasir
- 100 ml santan
- 100 gr wijen
- 3 lembar daun pandan

Cara Membuat:

1. Isi: dididihkan air, kacang hijau bersama daun pandan sampai mengental. Tambahkan gula pasir, aduk sedikit kering masukkan santan dan masak hingga adonan berang dan kental, setelah dingin haluskan seukuran kelenteng.
2. Dadar: tepung ketan dengan santan panas sambil dididihkan. Masukkan kentang, gula dan garam, ulas sampai tercampur rata.
3. Aduk 20 gr adonan, pipihkan, lalu masukkan isi, bulatkan, bulatkan dengan air sedikit kemudian gulungkan di wijen.
4. Goreng dengan api kecil hingga matang.

Selamat Mencoba



Talam Singkong

Bahan Bawah:

- 1/2 kg singkong
- 150 ml air mendidih
- 150 gr tepung benne
- 100 gr tepung jagas
- 2 gram santan cair
- 1/2 sdt garam
- 200 gr gula pasir
- Minyak sedikit, untuk olesan

Bahan Atas:

- 2 gelas santan kentul
- 40 gr gula pasir
- 1 sdm garam halus

Cara Membuat:

1. Kukus singkong sampai matang, haluskan.
2. Campur tepung benne dan air, aduk rata, masukkan singkong yang sudah di haluskan, tepung jagas, santan cair, dan gula pasir, aduk sampai rata dan saring.
3. Ambil cetakan bulat, oles dengan minyak, hamparkan adonan ke dalam cetakan dan jangan sampai penuh, lalu kukus sampai matang.
4. Campurkan santan kentul, tepung benne dan garam halus, aduk rata. Lalu, tuangkan dalam adonan yang sedang di kukus, dan kukus sampai matang.
5. Angkat dan dinginkan, potong-potong sesuai selera.

Selamat Mencoba



Talam Sipunt

Bahan Lapisan Atas:

- 200 ml santan, dari 1 butir kelapa
- 125 gr gula merah, iris halus
- 5 butir telur ayam
- 50 gr gula pasir
- 500 gr tepung jagas
- 1/8 sdt garam
- 1/4 sdt vanili bubuk
- 2 lembar daun pandan

Bahan Lapisan Bawah:

- 250 gr ketan putih, rendam 1-2 jam, tiriskan
- 125 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
- 1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan

Cara Membuat:

1. Lapisan Bawah: Kukus santan selama 10 menit, angkat. Campurkan santan, garam, dan daun pandan. Aduk rata. Kukus ketan selama 30 menit, angkat. Olesi loyang dengan minyak, masukkan ketan sambil dipipihkan.
2. Lapisan Atas: Kocok gula merah, gula pasir, vanili, dan garam hingga rata, masukkan tepung jagas dan santan sedikit demi sedikit sambil diaduk. Masukkan dalam wajan, sambil diaduk hingga kental, angkat.
3. Tuang adonan lapisan atas diatas ketan, kukus kembali dengan api sedang selama 45 menit, angkat, dan dinginkan. Keluarkan dari loyang, dan potong-potong sesuai selera.

Selamat Mencoba



Lapeq Pisang

Bahan:

- 175 gr tepung terigu
- 1/2 butir kelapa, parut
- 112 ml santan (yang sudah haluskan)
- 1 sdt vanili
- 1 sdt garam
- Daun pisang secukupnya
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan aduk sampai merata.
2. Potong pisang memenyang dan pipihkan, sambil 1/2 sdm adonan, letakkan diatas daun pisang, lalu hamparkan, dan lakukan sampai adonan habis.
3. Panaskan air dalam setengah dadang, letakkan alas di pinggirnya, masukkan adonan yang sudah di bungkus dengan daun pisang ke dalam dadang, kukus sampai matang, angkat dan dinginkan.

Selamat Mencoba



Lapeq Nagosari

Bahan:

- 120 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
- 200 gr gula pasir
- 1 bungkus tepung bukem (kurang lebih 125 gr)
- 8-10 pisang lurah
- 1/2 sdt vanili
- 1/2 sdt garam
- Daun pisang untuk membungkus

Cara Membuat:

1. Kupas pisang, potong serong.
2. Campur tepung bukem dengan santan, sekanan, adukan.
3. Dididihkan sisa santan, gula, garam, dan vanili. Masukkan campuran tepung, aduk sampai kental dan matang.
4. Ambil perunggu daun pisang, letakkan 1 sdm adonan selagi panas, letakkan diatasnya 1 potong pisang, tutup dengan 1 sdm adonan lagi.
5. biarkan dingin dan mengering, setelah kering potong dan sajikan.

Selamat Mencoba



Lapeq Iwo

Bahan:

- 300 gr ketan putih
- 175 ml santan, dari 1/2 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan
- 100 gr gula merah
- Daun pandan secukupnya
- Garam secukupnya

Isi:

- 1 butir kelapa, parut
- 1/4 kg gula merah
- Garam secukupnya
- Daun pandan secukupnya

Cara Membuat:

1. Rendam ketan dalam air selama kira-kira 2 jam, tiriskan.
2. Kukus semua bahan isi, angkat dan dinginkan.
3. Ratus santan, daun pandan dan garam, angkat dan dinginkan sedikit.
4. Kukus ketan dengan masak, masukkan santan yang sudah dididuk, aduk rata. Masukkan lagi ke dalam dadang, dan kukus sampai masak selama 30 menit, angkat dan dinginkan diatas daun pisang.
5. Ratuskan santan 1 cm, lalu potong-potong, isi tiap potong dengan 1 sdm isi, gulung dengan daun pisang lalu sekanan ujungnya, lalu bakar sebentar, angkat dan dinginkan.

Selamat Mencoba





Gambar 4
Halaman isi
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 2014

2. Media Pendukung

a. Pembatas Buku



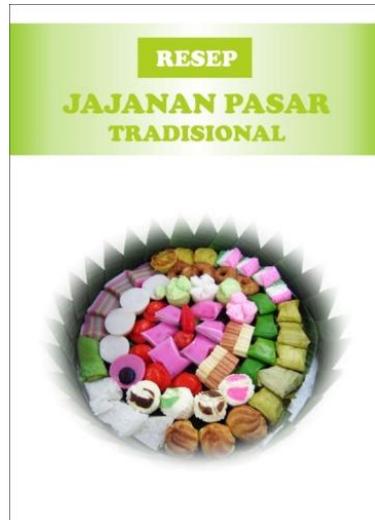
Gambar 4
Halaman isi
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 20014

b. Brosur



Gambar 5
brosur
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 20014

c. Poster



Gambar 6
Poster
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 2014

d. Shopping Bag



Gambar 7
Shopping Bag
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 2014

e. Baju



Gambar 8
Baju
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 2014

f. Mug

8 cm



20 cm

Gambar 10
Mug
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 2014

g. Piring



Gambar 11
Piring
Oleh Chenti Kofi Novela
Tahun 2014

D. Kesimpulan dan Saran

1. kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional Di Kota Padang pada Bab IV, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perancangan Buku Aneka Resep dapat menarik perhatian masyarakat, sehingga masyarakat dengan mudah dalam proses pembuatannya.
2. Perancangan Buku Aneka Resep dapat memberikan pesan yang disampaikan dapat diterima dan tercapai tujuan yang ingin diperoleh sehingga jelas dan tepat kepada masyarakat.
3. Perancangan Buku Aneka Resep menggunakan unsur-unsur warna, tipografi, komposisi, *balance*, dan tidak lupa menggunakan syarat huruf yaitu huruf yang mudah dibaca (*legibility*), kejelasan pesan (*clarity*),

terbaca (*visibility*), mudah dibaca, menarik dan tidak melelahkan mata (*readability*).

2. Saran

Berdasarkan kesimpulan dan pembahasan hasil perancangan yang berkaitan dengan Perancangan Buku Aneka Resep Jajanan Pasar Tradisional Di Kota Padang, dapat mengajukan beberapa saran kepada:

1. Dengan adanya buku aneka resep jajanan pasar, dapat mempermudah masyarakat dalam cara penggunaannya.
2. Bagi perancang lain yang akan merancang sebuah media buku dapat memulai merancang dengan persiapan yang jelas, sehingga dalam pengerjaan karya akhir dapat dengan mudah diselesaikan dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

Panjiwijaya, (Online), (<http://panjiwijaya.wordpress.com/2010/09/07/fenomena-semaraknya-makanan-jajanan>, diakses 16 Desember 2010).

<http://taranokanai.blogspot.com/2012/12/cara-membuat-layout-buku-season-1.html>, diakses 8 maret 2014).

Admin, (Online), (http://tumoutou.net/702_07134/71034_8.htm, diakses 16 Desember 2010).