

**INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI  
KOTA PADANG**



**YUN MELITA GINTING**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode Maret 2017**



**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

**INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI  
KOTA PADANG**

**YUN MELITA GINTING**

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Yun Melita Ginting untuk persyaratan  
wisuda periode Maret 2017 dan telah direvisi dan disetujui oleh kedua  
pembimbing

Padang, Maret 2017

**Pembimbing I**



**Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D**  
NIP. 19640419 199203 2001

**Pembimbing II**



**Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd**  
NIP. 19590326 198503 2001

## INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI KOTA PADANG

Yun Melita Ginting<sup>1</sup>, Asmar Yulastri<sup>2</sup>, Wirnelis Syarif<sup>3</sup>  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
FPP Universitas Negeri Padang  
Email: [yulmelita03@gmail.com](mailto:yulmelita03@gmail.com)

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi jenis kue tradisional, membuat inventory kue tradisional, mengetahui resep kue tradisional serta mendeskripsikan fungsi yang terdapat dari kue tradisional. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Teknik pengambilan data *Snow-Ball Sampling* dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data dilapangan reduksi, display, kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Jenis kue tradisional terdiri 2 jenis yaitu: kue kering dan kue basah 2) Inventory resep menghasilkan 44 resep kue tradisional di Kota Padang 3) Resep kue tradisional yaitu: terdapat 14 jenis resep kue kering tradisional dan terdapat 30 jenis resep kue basah tradisional 4) Fungsi dari kue tradisional yang ada di Kota Padang adalah sebagai makanan selingan, kue sehari-hari, kue adat, kue yang dihidangkan pada hari lebaran serta kue yang dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kota Padang.

### Abstract

The purpose of this study is to inventory kinds of traditional pastries, make traditional pastries inventory, knowing recipes traditional pastries and to describe functions that are of traditional pastries. The research is a qualitative . Data collection techniques *Snow-Ball Sampling* by observation, interview and documentation. Analysis of field data reduction, display, conclusion and verification. The results showed that 1) The type of traditional pastries of 2 types: pastries and cakes moist 2) Inventory recipe recipe produces 44 traditional pastries in Padang 3) Recipe traditional pastries, namely : there are 14 types of cake recipes tradisional dry and there are 30 kinds of cake recipes tradisional wet 3) Function of pastries tradisional in the city of Padang is as a snack, cake everyday, my custom, cake which was served on the day Eid and cakes made as a typical city of Padang.

Keywords : Inventory, pastries tradisional, recipe, Padang city

---

<sup>1</sup>Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Kesejahteraan Keluarga FPP-UNP

## **Pendahuluan**

Sumatera Barat merupakan daerah yang kaya akan keanekaragaman makanan tradisional. Faktor pendukung terkenalnya suatu daerah adalah makanan tradisional, dimana makanan tersebut biasanya memiliki ciri khas atau spesifik di daerah tersebut. Makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Kota Padang merupakan ibu kota Sumatera Barat yang kaya akan keindahan alam, ragam budaya, adat istiadat, makanan tradisional dan kue tradisional di setiap daerahnya. Kue-kue tradisional yang ada di Kota Padang merupakan ciri khas Indonesia dan juga makanan kecil khas Kota Padang. Menurut Rizqie Auliana (2005:4) “Kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan turun-temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus”.

Seiring kemajuan zaman sekarang ini banyak anak-anak bahkan remaja yang kurang mengenal tentang makanan tradisional tersebut karena maraknya makanan dari luar negeri yang lebih dikenal. Pola konsumsi masyarakat mulai banyak berubah, semakin maraknya makanan modern semakin menurun pula tingkat mengkonsumsi makanan tradisional dikalangan masyarakat.

Kue tradisional adalah kudapan atau makanan ringan yang resepnya diwariskan turun-temurun dengan menggunakan teknik pengolahan yang masih tradisional serta bahan yang digunakan dari bahan lokal. Menurut Marlina Sembiring (2014:1) mengatakan bahwa “Di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak dijual di pasar tradisional. Hal ini berupa kue, hasil olahan rumah tangga ataupun industri yang disajikan atau dikonsumsi sebagai makanan selingan, sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup”.

Kue tradisional merupakan kue Nusantara sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa, yang diajarkan secara turun-temurun. Kue tradisional dikenal pula dengan istilah kudapan dan penganan. Kue Nusantara dapat berfungsi sebagai makanan selingan atau makanan jajanan yang umumnya dihidangkan disela-sela waktu makanan utama.

Budaya dan adat istiadat serta makanan yang khas dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan jati diri bagi Provinsi Sumatera Barat. Kekayaan yang dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya. Untuk itu perlunya di Inventarisasi sesuai dengan peraturan Menteri dalam negeri Nomor 52 Tahun 2007 bahwa “Adat istiadat dan nilai sosial masyarakat merupakan salah satu modal sosial yang dapat dimanfaatkan dalam rangka pelaksanaan pembangunan sehingga perlu dilakukan upaya pelestarian dan pengembangan sesuai dengan karakteristik dari masyarakat adat”.

Pelestarian dan pengembangan makanan dan kue tradisional adalah suatu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan makanan dan kue tradisional serta

meningkatkan mutu, jumlah dan bentuknya serta membudayakan dikalangan masyarakat supaya lebih dikenal turun temurun. Namun saat ini pola konsumsi masyarakat mulai banyak berubah, semakin maraknya makanan modern semakin menurun pula tingkat mengkonsumsi makanan tradisional dikalangan masyarakat. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting sebagai daya tarik bagi wisatawan, juga merupakan kekayaan bangsa dibidang kuliner.

Berdasarkan permasalahan maka dapat dilihat bahwa jenis dan resep kue-kue tradisional juga merupakan salah satu aset budaya yang penting, serta perlu dilestarikan dan dipertahankan. Satu langkah awal dalam mempertahankan budaya Bangsa adalah mengetahui, mempelajari dan berbagi, hal ini bisa dilakukan dengan menginventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional tersebut.

Pengertian inventarisasi adalah kegiatan pencatatan atau pengumpulan data tentang kegiatan, hasil yang akan dicapai serta tentang kebudayaan dan sebagainya. Inventarisasi kue-kue tradisional merupakan suatu kegiatan pendataan tentang kue-kue tradisional yang ada di Kota Padang yang meliputi jenis, resep dan dokumentasi kue-kue tradisional yang ada di Kota Padang.

Ciri-ciri kue tradisional adalah resep kue diperoleh secara turun-temurun, menggunakan alat baik alat hidang maupun alat pengolahan tradisional yang sederhana, menggunakan bahan baku yang banyak tumbuh disekitar dan diolah menurut resep dan sesuai dengan selera masyarakat setempat, teknik pengolahan masih sederhana banyak menggunakan tangan baik mengaduk, mencampur, dan membentuk adonan.

Kue tradisional biasanya dikategorikan berdasarkan kadar airnya, menurut Mariani Shoshana Giantara (2014:8):

a. Kue basah

Kue basah mempunyai tekstur yang empuk, lembut dan basah. Kue basah tidak dapat bertahan lama hanya dapat bertahan beberapa hari saja. Kue basah biasanya dimasak dengan menggunakan teknik pengolahan dikukus, direbus ataupun digoreng. Kue basah dapat kita temui di pasar tradisional. Kue basah biasanya dapat dibungkus dengan menggunakan daun pisang ataupun daun kelapa. Contohnya : lapek bugih, lamang tapai dan lapek pisang.

b. Kue kering

Kue kering mempunyai tekstur yang kering dan memiliki kadar air yang sedikit, sehingga dapat bertahan lama bila disimpan. Kue kering biasanya dimasak dengan menggunakan teknik pengolahan digoreng dan dibakar. Kue kering dapat juga disajikan sebagai *snack* atau teman minum teh baik pada pagi atau sore hari dengan mempunyai rasa yang manis dan gurih. Contohnya : kue bawang, arai pinang.

Teknik pengolahan kue tradisional berdasarkan karakteristik atau ciri khasnya dikelompokkan menjadi (Sri Palupi 1995:4) :

- a. Kue tradisional yang direbus, mempunyai ciri berair, tekstur lunak, mudah basi, permukaan licin, warnanya lebih kuat dibandingkan ketika mentah, jika kue tradisional berbahan dasar dari tepung maka akan saling lengket. Contoh kue tradisional : klepon, biji salak.

- b. Kue tradisional yang dikukus, mempunyai ciri berair, tekstur lunak, mudah basi terutama yang menggunakan santan, sering dibungkus daun, lebih tahan lama jika dibandingkan dengan yang direbus. Misalnya : kue lapis, nagasari.
- c. Kue tradisional yang digoreng, mempunyai ciri berlemak, tekstur ada yang lunak dan ada yang keras, lebih enak disajikan dalam keadaan panas, tidak mudah basi jika dibandingkan dengan kue yang direbus atau dikukus. Misalnya : pisang goreng, rempeyek.
- d. Kue tradisional yang dioven atau dipanggang, mempunyai ciri tidak berair, tidak mudah basi, ada yang bertekstur keras dan lunak. Misal : kue singgang, kue sapik.

Tujuan dari penelitian ini untuk menginventarisasi jenis kue-kue tradisional, membuat inventory kue-kue tradisional, mengetahui resep kue-kue tradisional dan mendeskripsikan fungsi yang terdapat dari kue-kue tradisional.

## **Metode**

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif, penelitian ini dilakukan di 8 Pasar Tradisional di Kota Padang. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai alat pengumpulan data. Variabel penelitian ini adalah inventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional di Kota Padang yang meliputi jenis dan resep kue-kue tradisional. Sumber data menggunakan teknik pengambilan sampel bola salju (*snowball sampling*).

Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan

dokumentasi. Informan pada penelitian ini yaitu para penjual kue-kue tradisional yang ada di pasar tradisional Kota Padang. Mempertinggi derajat kepercayaan data dalam penelitian ini ditempuh dengan teknik Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi uji kredibilitas (validitas internal), uji transferability, uji dependability, dan uji confirmability. Teknik analisis data menggunakan tiga alur kegiatan yaitu : reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan dan verifikasi.

### **Hasil dan Pembahasan**

Penelitian ini dilaksanakan dari tanggal 8 September sampai 8 November 2016 di Pasar tradisional Kota Padang. Temuan penelitian ini dibagi dalam dua bagian : 1) temuan umum dan 2) temuan khusus. Temuan penelitian ini penulis dapat di lapangan dari beberapa informan secara tertulis, wawancara dan dokumentasi.

#### **Temuan Umum**

Kota Padang merupakan salah satu dari 19 kota/kabupaten yang ada di wilayah Provinsi Sumatera Barat. Kota Padang memiliki 11 kecamatan yaitu Bungus Teluk Kabung, Lubuk Kilangan, Lubuk Begalung, Padang Selatan, Padang Timur, Padang Barat, Padang Utara, Nanggalo, Kuranji, Pauh, Koto Tangah.

Kota Padang memiliki daya tarik bagi daerah sekitarnya baik sebagai kota pariwisata, kota pendidikan maupun kota perdagangan dan jasa sehingga Kota Padang terpilih sebagai tempat tinggal dan beraktifitas. Jumlah penduduk Kota Padang dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan. Wilayah yang

memiliki penduduk tertinggi berada pada wilayah Kecamatan Koto Tengah. Mayoritas masyarakat Kota Padang bermata pencaharian sebagai wirausahawan. Ada yang berwirausaha dengan membuka usaha Rumah Makan Padang dan ada berdagang di pasar-pasar tradisional.

## **Temuan Khusus**

### **1. Inventarisasi Jenis Kue Tradisional di Kota Padang**

#### **a. Kue Kering**

Kue kering mempunyai tekstur yang kering dan memiliki kadar air yang sedikit sehingga dapat bertahan lama bila disimpan. Kue kering dapat juga disajikan sebagai cemilan atau teman minum teh. Teknik pengolahan kue kering biasanya dengan digoreng dan dibakar.

#### **b. Kue Basah**

Kue basah memiliki tekstur yang empuk, basah dan lembut. Kue basah biasanya tidak bertahan lama, pada umumnya kue basah tradisional terbuat dari tepung beras, gula dan santan sehingga cepat basi dan rusak. Teknik pengolahan kue basah menggunakan teknik dikukus, direbus maupun digoreng.

### **2. Resep Kue Tradisional di Kota Padang**

#### **a. Resep Kue Kering**

Resep kue kering tradisional yang terdapat di Kota Padang berjumlah 14 jenis yaitu :

1. Resep kue *piciak-piciak*
2. Resep kue arai pinang

3. Resep *rakik maco*
4. Resep *rakik* kacang
5. Resep kue *sapik*
6. Resep *kambang* goyang
7. Resep kue bawang
8. Resep bolu kering
9. Resep kue kacang
10. Resep kue semprit
11. Resep kacang tojin
12. Resep kacang *talua*
13. Resep kacang *balado*
14. Resep *sarang* balam.

**b. Resep Kue Basah**

Resep kue basah tradisional yang terdapat di Kota Padang berjumlah 30 jenis yaitu :

1. Resep *paruik ayam*
2. Resep kroket ubi
3. Resep kue katen
4. Resep kue putu ubi
5. Resep kue singgang
6. Resep *lompong sagu*
7. Resep ongol-ongol
8. Resep *sarabi*

9. Resep pergedel kentang
10. Resep *sala lauak*
11. Resep *lapek nagosari*
12. Resep kue lapis
13. Resep lapek bugih
14. Resep onde-onde/klepon
15. Resep lopis ketan
16. Resep *lapek sagan*
17. Resep *lapek* pisang
18. Resep *lapek* ubi
19. Resep kue talam sarikayo
20. Resep kue talam ubi
21. Resep *lamang tapai*
22. Resep wajik
23. Resep kue *sangko*
24. Resep *pinyaram*
25. Resep dadar gulung
26. Resep kue mangkuk
27. Resep putu ayu
28. Resep bolu kukus
29. Resep *godok-godok* pisang
30. Resep agar-agar *sarikayo*.

### 3. Fungsi yang Terkandung pada Kue Tradisional

- a. Kue *piciak-piciak*, kue arai piang, kue sapik, *kambang* goyang dan kue bawang merupakan kue tradisional yang biasanya dihidangkan saat lebaran pada daerah Kota Padang dan bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kota Padang.
- b. Rakik maco dan rakik kacang merupakan kue kering tradisional yang bisa menjadi teman untuk makan nasi maupun teman minum teh.
- c. Bolu kering merupakan kue tradisional yang mempunyai tekstur gurih dan dijadikan teman untuk minum teh.
- d. Kue kacang, kue semprit dan putri salju merupakan kue kering yang biasanya dihidangkan saat lebaran dengan memiliki rasa yang manis.
- e. Kacang tojin, kacang *talua* dan kacang *balado* merupakan cemilan yang bertekstur gurih biasanya dihidangkan saat lebaran, sebagai teman untuk minum teh maupun sebagai oleh-oleh khas Kota Padang.
- f. Kue sarang balam merupakan kue tradisional yang bertekstur gurih dan manis, dijadikan sebagai teman minum teh maupun sebagai oleh-oleh khas Kota Padang.
- g. Kue *paruik ayam* dan kue katen merupakan kue tradisional yang bercita rasa manis dan merupakan kue sehari-hari dan menjadi teman untuk minum teh.
- h. Krokot ubi merupakan kue tradisional yang bercita rasa gurih dan pedas dan merupakan kue sehari-hari dan menjadi makanan selingan.

- i. Kue putu ubi merupakan kue tradisional yang dalam proses memasaknya menggunakan uap air, kue putu ubi dijadikan sebagai pendamping dalam minum teh.
- j. Kue *singgang* merupakan kue tradisional yang dalam proses memasaknya menggunakan bara api yang diletakkan pada bagian bawah dan atas oven, kue *singgang* merupakan kue sehari-hari dan dijadikan teman saat minum teh.
- k. *Lompong sagu* merupakan kue tradisional yang memiliki bentuk memanjang yang dibungkus daun pisang dan dimasak menggunakan bara api, *lompong sagu* merupakan kue sehari-hari dan dijadikan teman saat minum teh.
- l. Ongol-ongol merupakan kue tradisional dengan cita rasa manis dan merupakan kue sehari-hari dan dijadikan teman minum teh.
- m. *Sarabi* merupakan kue tradisional yang dihidangkan bersama kuah dan dijadikan makanan selingan.
- n. Pergedel kentang merupakan kue yang bercita rasa gurih bisa dijadikan kue sehari-hari dan menjadi teman makan nasi.
- o. *Sala lauak* merupakan kue tradisional yang bertekstur gurih dengan rasa ikan, biasanya *sala lauak* disajikan sebagai hidangan pelengkap ketika sarapan maupun sebagai teman saat minum teh.
- p. *Lapek nagosari* merupakan kue tradisional yang dibungkus dengan daun pisang dengan rasa yang manis dan diberi irisan pisang, *lapek nagosari*

merupakan kue sehari-hari yang bisa dijadikan makanan selingan maupun teman saat minum teh.

- q. Kue lapis merupakan kue tradisional dengan bentuk berlapis-lapis yang terdiri dari dua warna dan memiliki rasa yang manis, kue lapis merupakan kue sehari-hari yang bisa dijadikan makanan selingan maupun teman saat minum teh.
- r. Lapek bugih merupakan kue tradisional yang biasanya disajikan sebagai salah satu menu berbuka puasa, *lapek bugih* memiliki arti tersendiri dalam ritual adat dan budaya di Minangkabau misalnya sebagai pelengkap makanan dalam tradisi *maanta pabukoan* pada saat memasuki bulan Ramadhan.
- s. Onde-onde/ klepon merupakan kue tradisional yang berbentuk bulat dengan isian gula merah pada bagian dalamnya, merupakan kue yang sering kita jumpai pada bulan ramadhan sebagai menu berbuka.
- t. Lopis ketan dan wajik merupakan kue yang bercita rasa manis, kue yang sering dijumpai sehari-sehari, baik sebagai makanan selingan maupun teman minum teh.
- u. Lapek sagan, lapek pisang dan lapek ubi merupakan kue tradisional yang bercita rasa manis dan dibungkus dengan daun pisang, merupakan kue sehari-sehari dan sering juga dihidangkan pada acara baralek untuk kudapan para tamu.

- v. Kue talam sarikayo dan kue talam ubi merupakan kue tradisional yang memiliki dua lapisan dengan rasa yang gurih dan manis, kue talam merupakan kue sehari-hari dan sebagai makanan selingan.
- w. Kue *sangko* merupakan kue tradisional yang biasanya disajikan dalam acara adat dan juga sebagai teman saat minum teh.
- x. *Pinyaram* merupakan kue tradisional yang biasanya dibuat untuk menyambut hari raya dan perayaan seperti lebaran dan pesta pernikahan dan bisa dijadikan sebagai oleh-oleh.
- y. Dadar gulung, kue mangkuk, putu ayu, bolu kukus dan *godok-godok* pisang merupakan kue yang sering kita jumpai sehari-hari dan juga dijadikan sebagai teman minum teh.
- z. Agar-agar sarikaya merupakan kue yang bercita rasa manis untuk makanan selingan maupun dihidangkan pada saat acara *baralek*.

## **Simpulan dan Saran**

### **1. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh maka diambil simpulan bahwa Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kota Padang adalah :

1. Jenis kue tradisional di Kota Padang terbagi menjadi 2 jenis yaitu jenis kue kering dan kue basah. Kue kering yang terdapat di Kota Padang sebagian besar berbahan dasar tepung beras dan kacang tanah. Tepung beras berasal dari beras yang dihaluskan lalu disaring sehingga menghasilkan tekstur tepung yang sangat halus dan kacang tanah yang

digunakan dalam bentuk utuh maupun yang telah dihaluskan. Sedangkan kue basah yang terdapat di Kota Padang berbahan dasar ubi kayu yang diparut, tepung beras, tepung sagu, tepung ketan, beras ketan dan tepung terigu.

2. Berdasarkan penelitian yang dilakukan terdapat 14 jenis kue kering tradisional yaitu : kue *piciak-piciak*, kue arai pinang, *rakik maco*, *rakik kacang*, kue *sapik*, *kambang goyang*, kue bawang, bolu kering, kue kacang, kue semprit, kacang tojin, kacang *talua*, kacang *balado* dan *sarang* balam. Sebagian kue kering tradisional dibentuk menjadi adonan terlebih dahulu kemudian dibentuk dengan menggunakan cetakan, sehingga bentuk dari kue kering tradisional beraneka ragam.
3. Berdasarkan penelitian yang peneliti lakukan terdapat 30 jenis kue basah tradisional yaitu : *paruik ayam*, kroket ubi, kue katen, kue putu ubi, kue singgang, *lompong sagu*, ongol-ongol, *sarabi*, pergedel kentang, *sala lauak*, *lapek nagosari*, kue lapis, lapek bugih, onde-onde/klepon, lopis ketan, *lapek sagan*, *lapek pisang*, *lapek ubi*, kue talam sarikayo, kue talam ubi, *lamang tapai*, wajik, kue *sangko*, dan *pinyaram*, dadar gulung, kue mangkuk, putu ayu, bolu kukus, *godok-godok* pisang dan agar-agar *sarikayo*. Kue basah tradisional tidak bertahan lama karena cairan yang banyak digunakan adalah santan dan gula.

4. Fungsi dari kue-kue tradisional yang ada di Kota Padang adalah sebagai makanan selingan, kue sehari-hari, kue adat, kue yang dihidangkan pada hari lebaran serta kue yang dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kota Padang.

## **2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, dapat diajukan saran sebagai berikut :

1. Kepada masyarakat khususnya pada daerah Kota Padang untuk memberikan pengetahuan dan dapat menggali lagi jenis kue-kue tradisional agar tidak hilang seiring perkembangan zaman.
2. Kepada generasi muda sebagai penerus bangsa cintailah dan lestarikan kue-kue tradisional yang kita miliki dan tetap melestarikan kue-kue tradisional agar generasi yang akan datang mengetahui mengenai kue-kue tradisional ini sebagai kue yang telah diwariskan oleh nenek moyang
3. Bagi peneliti menambah pengetahuan tentang kue-kue tradisional khususnya pada daerah peneliti sendiri, pada awalnya tidak terlalu mengetahui kue-kue tradisional sekarang jadi lebih mengetahui.

## **Daftar Rujukan**

Mariani Shoshana, Jesslyn Santoso. 2014. *Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya*. Surabaya : UKP

Marlina Sembiring. 2014. *Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo*. Medan : UNIMED

Sri Palupi . 2010. *Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-Umbian Sebagai Pengganti Makanan Pokok*. Seminar Nasional Mindset Revolution. ISBN: 978-602-9617-0-5. Hlm: 440-447. FT UNM

Rizqie Auliana. 2005. *Pangan Lokal Dalam Makanan Jajajnan Tradisional*. Semarang : UNES

**Persantunan** : penjelasan bahwa artikel diolah dari skripsi Yun Melita Ginting dengan judul Inventarisasi Jenis dan Reseo Kue-kue Tradisional di Kota Padang dan ucapan terima kasih kepada pembimbing 1 Dra.Asmar Yulastri,M.Pd, P.Hd dan pembimbing 2 Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd