

PEMBUATAN GALAMAI DI NAGARI SALAYO KECAMATAN KUBUNG KABUPATEN SOLOK

Anggita Rizky Yuliandri¹, Lucy Fridayati², Wirnelis Syarif³, Ezi Anggraini⁴.

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat, Kecamatan Padang Utara,
Kota Padang, Sumatera Barat 25171, Indonesia

e-mail: anggitarizky3107@gmail.com

Abstrak

Galamai merupakan salah satu makanan adat yang wajib ada di dalam acara pernikahan di nagari Salayo, karena merupakan makanan turun temurun dari nenek moyang terdahulu, yang berbahan tepung beras, gula tebu, dan santan. Berdasarkan hasil wawancara awal yang peneliti lakukan sebelumnya dengan salah satu bundo kanduang yang ada di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok, bahwa terdapat keunikan pada jenis bahan, mulai dari pemilihan bahan, jenis bahan yang digunakan, cara pembuatan dan manfaat *Galamai* dalam acara adat di nagari Salayo dengan daerah lainnya sehingga peneliti tertarik untuk mempelajari dan meneliti lebih dalam tentang keunikan *Galamai* di nagari Salayo. Faktor lain juga belum adanya sumber bacaan tentang keunikan dan perbedaan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo ini, dengan adanya sumber bacaan mengenai pembuatan *Galamai* di nagari Salayo ini dapat menjadi sumber bacaan bagi remaja nagari Salayo agar bertambahnya pengetahuan tentang cara membuat *Galamai* sebagai makanan adat kepada generasi yang akan datang. Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara mengkaji dan mempelajari cara pembuatan *Galamai* yang meliputi , bahan, peralatan, cara membuat, dan manfaat *Galamai* sebagai makanan adat di nagari Salayo. Studi ini dilakukan dengan cara pengambilan data, pengumpulan data, serta mendokumentasikan data. Hasil dari studi ini sebagai sumber bacaan dan pengetahuan bagi generasi yang akan datang di nagari Salayo.

Kata kunci: *Galamai*, Cara Pembuatan

Abstract

Galamai is one of the traditional foods that must be in weddings in Nagari Salayo, because it is a hereditary food from previous ancestors, made from rice flour, cane sugar, and coconut milk. Based on the results of an initial interview that researchers conducted previously with one of the bundo kanduang in the Salayo nagari, Kubung District, Solok Regency, that there is a uniqueness in the type of material, starting from the selection of materials, the type of material used, how to make and the benefits of *Galamai* in traditional events in the Salayo nagari with other regions so that researchers are interested in studying and researching more deeply about the uniqueness of *Galamai* in nagari Salayo. Another factor is also the absence of reading sources about the uniqueness and differences in making *Galamai* in the Salayo nagari, with the existence of reading sources about making *Galamai* in the Salayo nagari it can be a source of reading for Salayo nagari teenagers to increase knowledge about how to make *Galamai* as a traditional food for future generations. One of the first steps that can be done is by studying and studying how to make *Galamai* which includes, ingredients, equipment, how to make, and the benefits of *Galamai* as traditional food in Nagari Salayo. This study is carried out by means of data collection, data collection, and documenting data. The results of this study serve as a source of reading and knowledge for future generations in the Sayo nagari.

Keywords : *Galamai*, Manufacture

1. PENDAHULUAN

Galamai merupakan salah satu kudapan yang dihidangkan pada saat acara perkawinan di beberapa daerah yang ada di Sumatera Barat. *Galamai* merupakan salah satu makanan adat yang wajib ada di dalam acara pernikahan di nagari Salayo, karena merupakan makanan turun temurun dari nenek moyang terdahulu, yang berbahan tepung beras, gula tebu, dan santan. *Galamai* di nagari Salayo berbeda dengan *Galamai* yang berada di daerah lainnya seperti nagari Payakumbuh. Hal ini sejalan dengan pendapat (Rini Handayani, 2018) *Galamai* adalah salah satu hidangan ringan yang berbahan dasar tepung ketan, saka dan santan. Produk ini selalu ada pada saat *baralek* (pesta perkawinan) secara adat Minangkabau di daerah lain, menurut (Nugraha, 2017: 1) "*Gelamai* merupakan makanan ringan yang terbuat dari tepung ketan, gula jawa, dan santan yang berasal dari Sumatera Barat. Hal ini sesuai dengan pendapat (Riski, 2017: 4) *Galamai* merupakan kue tradisional yang populer, banyak fungsinya sebagai camilan dalam pesta pernikahan. *Galamai* juga diberikan sebagai oleh-oleh pada hari-hari besar, terutama saat Ramadhan dan Idul Fitri. *Galamai* juga disebut sebagai Dodol, namun lebih lunak dan berminyak. *Galamai* merupakan salah satu makanan adat yang wajib ada di dalam acara pernikahan di nagari Salayo, karena merupakan makanan turun temurun dari nenek moyang terdahulu, yang berbahan tepung beras, saka, dan santan. *Galamai* di nagari Salayo berbeda dengan *Galamai* yang berada di daerah lainnya seperti nagari Payakumbuh. Perbedaannya dapat dilihat dari bahan, alat, dan proses pembuatan serta lama waktu dan tingkat ketahanannya. Pada pembuatan *Galamai* di nagari Salayo bahan utama yang digunakan adalah tepung beras. Tepung beras diolah sendiri dengan cara beras di rendam semalaman, kemudian ditiriskan dan di

haluskan hingga menghasilkan tekstur tepung kemudian ditambahkan dengan santan dan gula tebu. Cara pembuatan *Galamai* di nagari salayo yaitu dengan membuat adonan dari tepung beras dan santan yang di aduk terlebih dahulu hingga bertekstur seperti bubur, selain itu bersamaan dengan pembuatan adonan tepung dan santan, gula tebu dimasak hingga membentuk karamel dan disatukan selangkah demi selangkah ke dalam adonan tepung dan di aduk cepat sampai adonan kalis dan jika adonan di bagi tidak menyatu kembali.

Berdasarkan wawancara awal yang peneliti lakukan pada tanggal 9 September 2023 kepada salah satu bundo kanduang yang ada di nagari Salayo yaitu ibu Warnita (Ita Kamisah) yang menyatakan:

"*Galamai* merupakan salah satu makanan adat yang wajib ada di dalam acara pernikahan di nagari Salayo, karena merupakan makanan turun temurun dari nenek moyang terdahulu, yang berbahan tepung beras, saka, dan santan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* menggunakan resep takaran dan tidak ditimbang. Selain itu tepung beras yang digunakan menggunakan beras yang di haluskan, dan takaran air pada pembuatan *Galamai* tergantung dari jenis beras yang digunakan, dan *Galamai* hanya dibuat oleh orang tertua dan bundo kanduang yang ada di nagari Salayo.

Galamai di nagari Salayo tidak selalu diproduksi dan dihidangkan pada semua acara adat yang ada di nagari Salayo, akan tetapi *Galamai* dianggap penting dan wajib dihidangkan didalam acara khusus seperti *baralek*, *maminang/maituang hari* (menghitung hari pernikahan).

Berdasarkan wawancara awal yang peneliti lakukan dengan ibu Yusmalinda (masyarakat sekitar) pada tanggal 1 November 2023, sebagai salah satu narasumber yang sering mengolah *Galamai* di jorong Sawah Sudut nagari Salayo menyatakan:

“Terdapat perbedaan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai*, di nagari Salayo yaitu menggunakan tepung beras, saka, dan santan, santan yang digunakan diambil dari kelapa yang tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda. Cara pembuatan *Galamai* di nagari Salayo juga berbeda dengan daerah lainnya. Cara pembuatan *Galamai* di nagari Salayo dengan mencampurkan tepung beras dan santan, dimasak hingga bertekstur bubur, sejalan dengan pembuatan bubur, saka dimasak hingga karamel, lalu adonan tepung beras dicampur dengan gula yang sudah di karamel dan diaduk hingga membentuk tekstur padat. Selain itu waktu pembuatan *Galamai* di nagari Salayo membutuhkan waktu hanya 3 jam.”

Berdasarkan hasil wawancara awal yang peneliti lakukan sebelumnya dengan salah satu bundo kanduang yang ada di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok, bahwa terdapat keunikan pada jenis bahan, mulai dari pemilihan bahan, jenis bahan yang digunakan, cara pembuatan dan manfaat *Galamai* dalam acara adat di nagari Salayo dengan daerah lainnya sehingga peneliti tertarik untuk mempelajari dan meneliti lebih dalam tentang keunikan *Galamai* di nagari Salayo. Faktor lain juga belum adanya sumber bacaan tentang keunikan dan perbedaan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo ini, dengan adanya sumber bacaan mengenai pembuatan *Galamai* di nagari Salayo ini dapat menjadi sumber bacaan bagi remaja nagari Salayo agar bertambahnya pengetahuan tentang cara membuat *Galamai* sebagai makanan adat kepada generasi yang akan datang.

Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara mengkaji dan mempelajari cara pembuatan *Galamai* yang meliputi , bahan, peralatan, cara membuat, dan manfaat *Galamai* sebagai makanan adat di nagari Salayo. Studi ini dilakukan dengan cara pengambilan data, pengumpulan data, serta mendokumentasikan data.

Hasil dari studi ini sebagai sumber bacaan dan pengetahuan bagi generasi yang akan datang.

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Sesuai dengan pendapat Menurut Moleong (2017) mengatakan bahwa “Penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dengan memanfaatkan berbagai metodologi alamiah. Dengan teknik observasi, wawancara, dokumentasi. Data dalam penelitian ini dikumpulkan dengan menggunakan teknik *Snowball Sampling* dimana menurut sugiyono (2017):

Snowball Sampling adalah teknik penentuan sampel yang mula-mula jumlahnya kecil, kemudian membesar. Ibarat bola salju yang mengelinding yang lama-lama menjadi besar. Dalam penentuan sampel, peneliti memilih satu sampai dua orang, tetapi data yang didapat belum merasa lengkap yang diberikan oleh informan, maka peneliti mencari orang lain yang dipandang lebih tahu dan dapat melengkapi data yang diberikan oleh informan sebelumnya. Jumlah informan sebanyak 9 informan. Informan berasal dari kalangan bundo kanduang nagari Salayo, ibu-ibu yang biasa membuat *galamai* pada hari khusus, dan masyarakat sekitar nagari Salayo. Data diperoleh langsung dari informan dengan cara, datang ke nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok. Keabsahan data melalui proses pengujian validitas, reabilitas, dan objektivitas. Data dianalisis dengan data reduction, data display, dan verifikasi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka hasil dari penelitian ini yaitu,

1. Bahan pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok



Gambar 1. *Galamai*
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Bahan makanan diartikan sebagai bahan yang memerlukan pengolahan tertentu sebelum dikonsumsi (Rahmi Yosfi., dkk. 2020). Bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok yaitu tepung beras, santan, dan gula tebu. Beras yang digunakan merupakan beras asli Solok yaitu beras *anak daro* yang memiliki tekstur nasi yang gurih dan padat jika dimakan. Tepung beras merupakan tepung yang berasal dari hasil beras yang sudah di haluskan. Tepung beras merupakan tepung yang banyak digunakan dalam pembuatan kue tradisional seperti kue talam, *choi pan*, dan sebagainya. Kandungan yang terdapat pada tepung beras seperti karbohidrat, protein, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, Vitamin B1, Vitamin C, dan sumber energi. Kelebihan dari tepung beras adalah dapat di konsumsi oleh penderita autisme yang tidak boleh mengkonsumsi tepung terigu (Direktorat Gizi Departmen, 2019).

Beras yang digunakan yaitu 1 *sukek*/gayung atau kurang lebih 2 ½ Liter, sedangkan santan yang digunakan untuk 1 *sukek*/gayung beras yaitu 10 buah kelapa dengan takaran air 3 *sukek*/gayung atau kurang lebih 9 liter santan.

Santan merupakan emulsi alami yang diperoleh dengan mengekstraksi ampas kelapa dengan atau tanpa penambahan air. Menurut Wulandari (2015) "Santan adalah kelapa yang parut, diperas dengan air hangat yang disaring untuk menghasilkan santan". kelapa yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* untuk menghasilkan santan adalah kelapa yang tua karena kelapa tua mengandung banyak minyak sehingga bagus digunakan untuk membuat *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok.

Gula tebu yang digunakan sebanyak 6-7 Kg untuk *Galamai* biasa untuk dihidangkan ke tamu, sedangkan untuk pembuatan *Galamai* yang digunakan untuk acara adat seperti *maminang* (melamar), *baarak bako* menggunakan gula tebu sebanyak 9 kg. Berikut merupakan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok:



Gambar 2. Tepung beras
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 3. Gula Tebu
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 4. Santan
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 6. Gayung
Sumber : Dokumentasi Pribadi

2. Peralatan pembuatan *Galamai* di nagari Salayo

Peralatan yang digunakan untuk pembuatan *Galamai* masih menggunakan peralatan dapur sehari-hari.

Untuk peralatan persiapan bahan yang digunakan seperti baskom besar, kukuran kelapa, literan (bisa diganti dengan gayung dan gelas), timbangan, ayakan. Hal ini sejalan dengan pendapat (Nikmawati, 2013) yaitu alat persiapan adalah peralatan yang digunakan untuk mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan diolah sehingga memudahkan pada saat pengolahan makanan.

Berikut merupakan peralatan yang digunakan dalam melakukan persiapan pembuatan *Galamai*:



Gambar 5. Ayakan
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 7. Bowl Besar
Sumber : Dokumentasi Pribadi

Sedangkan untuk peralatan pengolahan pembuatan *Galamai* menggunakan, *tungku kayu*, wajan besar, *sandua* (sendok kayu). Fadiati dalam (Nikmawati, 2013) berpendapat : “Alat pengolahan adalah alat dapur yang digunakan untuk mengolah makanan seperti kompor, *oven*, *steamer*, *tilting pan*, *griller* wadah untuk bahan makanan yang sedang diolah, macam-macam-macam pengaduk hidangan seperti sutil, serok, sendok sayur dan lain-lain”, Menurut Elida (2019) sendok kayu berfungsi untuk mengaduk makanan yang sedang diolah, mengaduk makanan. Peralatan penyajian yang digunakan untuk wadah *Galamai* yang sudah matang menggunakan *talam*, hal ini sesuai dengan pendapat (Andriani Cici, 2014) Baki merupakan alat perlengkapan rumah tangga yang terbuat dari kuningan, aluminium, kaleng atau stainless steel. Berbentuk bulat besar dan datar dengan bagian sisi agak tinggi, berfungsi sebagai alat membawa hidangan makanan yang sudah dalam piring.

Berikut merupakan peralatan yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian *Galamai*:



Gambar 8. wajan besar
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 9. Sanduk Kayu
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 10. Tungku Besi
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 11. Talama/baki
Sumber : Dokumentasi Pribadi

kedalam adonan *Galamai*, di aduk dengan cepat sampai adonan dan karamel menyatu

C. Proses penyajian *Galamai*

3. Cara pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok

Berdasarkan hasil wawancara maka dapat disimpulkan bahwa, cara pembuatan *Galamai* ada tiga tahapan yaitu,

A. Proses persiapan

Pada saat melakukan persiapan langkah awal yang dilakukan adalah membuat tepung beras dari beras yang sudah di rendam selama satu malam, kemudian tepung beras di ayak agar butiran kasar dari beras terpisah, selanjutnya memeras kelapa yang sudah diparut hingga menghasilkan santan. Langkah selanjutnya menakar tepung beras sebanyak 1 gayung dengan perbandingan santan 3 gayung santan. Kemudian tepung beras dan santan yang sudah di takar di aduk secara bersamaan.

B. Proses pengolahan *Galamai*

Proses pengolahan *Galamai* di olah dengan cara, tepung beras yang sudah di aduk kemudian dimasak kedalam wajan dengan api sedang, sejalan dengan pengadukan adonan, masak gula tebu dengan sedikit air hingga menjadi karamel. Ketika adonan sudah menjadi bubur dan mengkilap, selanjutnya masukkan karamel sedikit demi sedikit

menghasilkan warna coklat dan sedikit berminyak.

Jika adonan *Galamai* yang sudah matang,

selanjutnya mengangkat *Galamai* dengan gayung dan pindahkan ke dalam *talam*.

Berikut ini merupakan cara pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok :

Tabel 1. Cara Pembuatan

No	Cara Pembuatan
1	Mengayak tepung beras yang sudah di haluskan
2	Memeras kelapa yang sudah di parut
3	Mencampurkan santan dan tepung beras
4	Masukkan kedalam wajan besar yang sudah diletakkan di atas <i>tungku basi</i> (tungku besi) yang sudah diberi kayu bakar. Lalu aduk terus adonan menjadi seperti adonan bubur.
5	Pada saat mengaduk adonan santan dan tepung, buatlah gula karamel dari gula tebu.
6	Mencampur adonan tepung beras dengan gula tebu.
7	Aduk sampai adonan menyatu dan tekstur terbelah ketika di bagi.
8	Setelah matang, pindahkan <i>Galamai</i> ke dalam <i>talam</i> .

Dokumentasi Pembuatan *Galamai* di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok:

1. Persiapan Bahan



Gambar 12. Mengayak tepung beras yang sudah di haluskan

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 13. Memeras kelapa yang sudah di parut

Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 14. mencampur tepung beras dengan santan

Sumber : Dokumentasi Pribadi

2. Proses Pengolahan



Gambar 15. Pembuatan adonan *Galamai*

Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 16. Pembuatan karamel gula tebu
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 17. pencampuran adonan dengan karamel gula tebu
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 18. pengadukan *Galamai*
Sumber : Dokumentasi Pribadi

3. Proses Penyajian *Galamai*



Gambar 19. pemindahan *Galamai* ke dalam talem
Sumber : Dokumentasi Pribadi



Gambar 20. hidangan *Galamai* yang sudah matang
Sumber : Dokumentasi Pribadi

4. Fungsi *Galamai* sebagai makanan adat di nagari Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok

- a. *Maanta panjapuikan* (melamar) dari pihak perempuan ke pihak laki-laki. *Maanta Panjapuikan* merupakan sebuah tradisi di nagari Salayo yang di artikan sebagai Melamar, hal ini sejalan dengan pendapat (Redo Andi Marta,2016) Meminang biasanya dilakukan oleh keluarga dari seorang perempuan kepada keluarga seorang laki-laki. Pihak perempuan membawa beberapa hidangan dan salah satunya yaitu *Galamai*.
- b. *Paisi cawan* atau *pacahan* yaitu mengisi mangkok tamu undangan yang membawa beras dan kado dengan mengisi *Galamai* kedalam *cawan* tamu undangan yang hadir pada saat acara pernikahan.
- c. *Bararak* (pawai) dari pihak mempelai perempuan ke rumah pihak mempelai laki-laki. *Bararak* merupakan acara dimana anak daro dan anggota *rarak* berjalan bersama-sama beriringan menuju rumah pihak keluarga laki-laki dengan memakai pakaian adat serta para ibu-ibu menjunjung dulang diatas kepala. Sesuai dengan

pendapat Media (2000)" Berarak merupakan berjalan bersama-sama dengan beriringan".

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan tujuan, hasil penelitian maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pembuatan *Galamai* di nagari Salayo terdiri dari tiga bagian yaitu, proses persiapan, proses pembuatan, dan proses penyajian. Pada saat melakukan persiapan, langkah awal yang dilakukan adalah membuat tepung beras dari beras yang sudah direndam selama satu malam, kemudian memeras kelapa yang sudah di parut hingga menghasilkan santan. Langkah selanjutnya menakar tepung beras sebanyak 1 gayung dengan perbandingan santan sebanyak 3 gayung. Kemudian tepung beras dan santan yang sudah di takar di aduk secara bersamaan. Langkah selanjutnya yaitu proses pembuatan *Galamai*, tepung beras yang sudah di aduk kemudian di masak kedalam wajan dengan api sedang, sejalan dengan pengadukan adonan, masak gula tebu dengan sedikit air hingga menjadi karamel. Ketika adonan sudah menjadi bubur dan mengkilap, selanjutnya masukkan karamel sedikit demi sedikit kedalam adonan *Galamai*, di aduk dengan cepat sampai adonan dan karamel menyatu menghasilkan warna coklat dan sedikit berminyak. Pada proses penyajian *Galamai* yang sudah matang, angkat adonan pindahkan ke dalam *talam*.

DAFTAR PUSTAKA

Andriani, C., Baidar, B., & Sofnitati, S. (2014). Makanan Adat Pada Upacara Manjalang Rumah Mintuo Di Kanagarian Btipuah Baruah Kecamatan Batipuah Kabupaten Tanah Datar. *Journal of Home Economics and Tourism*, 5(1).

Direktorat Gizi Departmen. (2019). Olahan Makanan dari Tepung Beras.

Jakarta: Direktorat Gizi Departmen

Elida. (2019). *Peralatan Pembuatan Makanan*. Malang: CV IRDH.

Handayani, R. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Rumput Laut Pada Tepug Ketan Dalam Pembuatan Galamai Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat.

Marta, R. A. (2016). Aspek budaya dalam negosiasi upacara meminang masyarakat Minangkabau di kabupaten Solok (kajian etnografi komunikasi). *Lingua Humaniora*, 12, 1038-1048.

Moleong, L. J. (2017). Metodologi penelitian kualitatif (Revisi). Bandung: PT remaja rosdakarya, 102-107.

Rizki, M. (2021). *Analisis Perbedaan Kualitas Galamai dengan Menggunakan Gula Merah Tebu dan Aren* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).

Nugraha, A. D. (2017). Perencanaan Merek dan Kemasan Gelamai Mak Leni Payakumbuh. *Jurnal*, 1-4.

Sari Nikmawati. (2013). "Hubungan Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan Dan Hasil Belajar Praktek Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental". *Skripsi*. Padang: Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Sugiyono, D. (2017). Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D.

Widyanto, R. M., Putri, J. A., Rahmi, Y., Proborini, W. D., & Utomo, B. (2020). Aktivitas Antioksidan dan Sitotoksitas in vitro Ekstrak

Metanol Buah Nanas (*Ananas comosus*) pada Sel Kanker Payudara T-47D. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(2), 95-103.

Wulandari, M. (2015). Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phasecolus Vulgaris L.*) Pada Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein *Galamai*. Karya Tulis Ilmiah. Padang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.