

ANALISIS KUALITAS SALA UDANG REBON

Wirnelis Syarif, Rahmi Holinesti, Anni Faridah, dan Lucy Fridayati

Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Email: wiwique@yahoo.co.id

ABSTRAK

Peningkatan kualitas dari *sala lauk* yang bisa dilakukan adalah dengan cara memvariasikan rasa, salah satunya menggunakan udang rebon. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan udang rebon sebanyak 0 gr, 40 gr, 60 gr, 80 gr dan 100 gr terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada *sala* udang rebon yang dihasilkan. Penelitian ini termasuk ke dalam jenis eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan metode Rancangan Acak Lengkap. Penelitian ini dilakukan di workshop Tata Boga Jurusan IKK FPP UNP. Variabel dalam penelitian terbagi dua yaitu, variabel X (penggunaan udang rebon) dan variabel Y (kualitas *sala* udang rebon). Data yang digunakan adalah data primer yang di dapat langsung dari 30 orang panelis dengan cara mengisi angket. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisa Varian (ANAVA), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pengaruh terhadap penggunaan udang rebon dengan kualitas warna, aroma, rasa gurih dan rasa udang rebon. Sedangkan untuk kualitas bentuk bulat, bentuk seragam dan tekstur tidak terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan karena $F_h < F_t$. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu kualitas bentuk (bulat) 4,29 (X0), kualitas bentuk (seragam) 4,08 (X1), kualitas warna (kuning kecoklatan) 4,00 (X4), kualitas aroma (udang rebon) 4,20 (X4), kualitas tekstur (berongga) 4,11 (X0), kualitas rasa (gurih) 4,20 (X4) dan kualitas rasa (udang rebon) 4,67 (X4). *Sala* udang rebon memiliki kadar karbohidrat 37,25%, kadar protein 3,42%; kadar lemak 12,74%; kadar air 43,66%; dan kadar abu 2,92%.

Kata kunci-Sala, Udang Rebon, Kualitas.

PENDAHULUAN

Sumatera barat merupakan daerah pariwisata yang kaya akan keanekaragaman makanan tradisional. Kekayaan yang dimiliki ini merupakan aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya. Setiap daerah memiliki makanan tradisional yang berbeda-beda disetiap daerahnya tergantung lingkungan dan kebiasaan sehari-hari masyarakat setempat. Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat yang memiliki cita rasa yang khas, salah satu daerahnya yaitu Pariaman. Pariaman merupakan daerah yang terletak di pinggiran pantai, memiliki hasil laut yang banyak mengandung sumber protein seperti ikan laut, cumi-cumi, kepiting, udang dan jenis *seafood* lainnya. Makanan yang menjadi ciri khas dari daerah Pariaman salah satunya adalah *sala lauk*. Menurut Kamsiana dan Inda (2011:1).

“*Sala lauk* merupakan makanan khas Pariaman Sumatera Barat yang terbuat dari bahan baku tepung beras, ikan, cabe, dan bumbu lainnya dengan cara diadon sampai kalis, dimasak dengan api kecil sampai berwarna kuning keemasan, Adonan dibentuk menjadi bulat-bulat kecil dan kemudian digoreng”. *Sala lauk* biasanya dihidangkan sebagai lauk-pauk, kudapan, serta sebagai makanan pelengkap yang banyak diminati oleh masyarakat. *Sala lauk* banyak ditemukan pada saat berpariwisata ke kota Pariaman, dan dijadikan sebagai mata pencaharian. Selain itu *sala lauk* belum memiliki variasi rasa karena bahan protein yang digunakan selalu sama yaitu ikan asin, sedangkan Pariaman memiliki hasil laut lainnya yang banyak mengandung keanekaragaman sumber protein.

Ikan asin adalah bahan makanan sumber protein hewani yang terbuat dari daging ikan yang diawetkan dengan menambahkan banyak garam (Anonim, 2011). Berdasarkan DEPKES RI (2005: 6) ikan asin mengandung 193 kal kalori 42 gr protein, 1,5 gr lemak, 200 mg kalsium, 300 mg fosfor, 2,5 mg zat besi, 0,01 mg vit B1 dan 40 gr air dari setiap 100 gr ikan asin. Dalam pembuatan *sala lauk* ikan asin dijadikan sumber protein, sedangkan ikan asin sendiri mengalami penurunan zat gizi yang dikandungnya karena proses dari pengasinan dan pengeringan tersebut. Selain itu Ikan asin mengandung nitrosamin yang merupakan karsinogen atau zat pemicu kanker. Ini karena dalam proses

pengasinan dan penjemurannya, sinar matahari bereaksi dengan nitrit hasil perombakan protein pada daging ikan, sehingga membentuk senyawa nitrosamine (Wahyuningsih, 2010). Pernyataan diatas menunjukkan bahwa mengkonsumsi ikan asin sebaiknya jangan terlalu sering atau sesuai batas normal terutama untuk masyarakat yang suka mengkonsumsi sala lauak yang sampai saat ini hanya berbahan baku ikan asin.

Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan (16 Juli 2016) di Kanagarian Ulakan, Menurut Ibu Yarni “*Sala lauak* adalah makanan tradisonal yang terbuat dari tepung beras yang disangrai, ikan asin yang telah dihaluskan, bawang merah, bawang putih, cabe merah, kunyit, jahe, daun kunyit yang telah diris halus dan garam”. Ikan asin yang dipakai dalam pembuatan *sala lauak* adalah ikan asin suaso. Harga untuk satu ekor ikan asin tersebut adalah Rp 8,000/ ekor. Tingginya harga bahan baku protein hewani dalam pembuatan *sala lauak*, membuat pedagang mengurangi penggunaannya. Hal ini mengakibatkan penurunan cita rasa pada *sala lauk*. Pernyataan tersebut terbukti dari hasil observasi dan wawancara penulis dengan pedagang *sala lauk*. Beliau mengatakan sudah banyak pedagang yang mengurangi porsi ikan asin dalam pembuatan *sala lauk*, dikarenakan harga ikan asin yang tinggi

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa ikan asin memiliki harga yang cukup tinggi, serta penurunan zat gizi yang diakibatkan karena proses pengasinan dan penjemuran. Proses ini memiliki dampak negative bagi tubuh, jika dikonsumsi terlalu banyak. Pada umumnya ikan asin masih digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan *sala lauak*, sedangkan masih banyak bahan lain seperti udang rebon yang bisa dimanfaatkan. Hal ini bertujuan untuk menambah variasi, sehingga peminat dan peluang usaha pedagang *sala lauak* semakin bertambah. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk memvariasikan dan menambah nilai gizi pada *sala lauak* menggunakan udang rebon sebagai sumber proteinnya.

Udang rebon adalah salah satu hasil laut dari jenis udang-udangan namun dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang-udangan lainnya. Karena ukurannya yang kecil inilah, udang ini disebut dengan udang rebon. Di mancanegara, udang ini lebih dikenal dengan *terasi shrimp* karena memang udang ini merupakan bahan baku utama pembuatan terasi. Di pasaranpun, udang ini lebih mudah ditemukan sebagai bahan seperti terasi, atau telah dikeringkan dan sangat jarang dijual dalam keadaan segar (Astawan, 2009: 9). Udang rebon mengandung 295 kal kalori, 62,4 g protein, 2,3 g lemak, 1,8 gr karbohidrat, 1209 mg kalsium, 1225 mg fosfor, 6,3 mg zat besi, vit A 210 mg, 0,14 mh vit B1, 20,7 g air dari setiap 100 gr udang rebon kering (DEPKES RI, 2005: 9).

Peningkatan kualitas dan mengkaji lebih dalam tentang *sala lauk* adalah tugas kita generasi muda, terutama bagi yang memiliki ilmu dan pengetahuan di bidang makanan. Peningkatan kualitas dari *sala lauk* yang bisa dilakukan adalah dengan cara memvariasikan rasa. Salah satunya menggunakan udang rebon. Berdasarkan hasil pra penelitian yang penulis lakukan pada (April 2016) dengan penggantian udang rebon kurang dari 40 gr, diketahui bahwa kualitas seperti warna, aroma dan rasa yang diinginkan tidak tercapai dan tidak menggambarkan kalau *sala* yang dihasilkan terbuat dari udang rebon. Maka dari itu, untuk penelitian ini penulis menggunakan udang rebon sebanyak 40 gr, 60 gr, 80 gr dan 100 gr.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas sala udang rebon yang dihasilkan melalui uji organoleptik, dari segi bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Disamping itu, juga untuk menganalisis kandungan gizinya. Manfaat yang diharapkan adalah untuk meningkatkan variasi olahan sala, serta meningkatkan pengetahuan masyarakat terhadap kandungan gizi yang terdapat pada sala udang rebon.

METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni (*true eksperiment*).

B. Lokasi dan Jadwal Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2016 di Workshop Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Serta di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas Padang.

C. Prosedur Penelitian

1. Tahap Persiapan

Sebelum melakukan pengolahan, maka perlu dipersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan *sala* udang rebon. Adapun bahan-bahan yang perlu dipersiapkan adalah tepung beras, udang rebon, air, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, cabe merah giling, jahe, kunyit, daun kunyit, daun bawang dan garam. Sedangkan peralatan yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah timbangan, piring email, Waskom *stainless steel*, ayakan, pisau, sendok makan, talenan, *blender*, wajan, panci perebus, dan sendok kayu.

2. Tahap Penelitian

Pada penelitian ini, resep standar yang digunakan adalah resep dari Wulan (2015 : 23) yaitu tepung beras (500 gr), ikan asin (40 gr), bawang merah (12 gr), bawang putih (24 gr), cabe merah giling (40 gr), jahe (12 gr), kunyit (4 gr), daun bawang (20 gr), daun kunyit (8 gr), garam (4 gr), air (1.000 gr) dan minyak goreng (1.000 gr). Sedangkan untuk resep penelitian, udang rebon yang digunakan sebagai pengganti ikan asin sebanyak 40 gr, 60 gr, 80 gr dan 100 gr.

3. Tahap Penilaian

Setelah *sala* udang rebon matang, kemudian beri kode sampel. Kemudian panelis melakukan uji organoleptik dengan cara mengamati, mencium, mencicipi, dan meraba sampel. Respon yang dirasakan oleh panelis dituliskan pada lembar uji organoleptik dengan memberi tanda ceklis (✓). Sampel terbaik hasil uji organoleptik, dianalisis kandungan gizinya.

D. Analisis Data

1. Uji organoleptik

Data hasil uji organoleptik yang diperoleh ditabulasi, selanjutnya dilakukan analisis varian (ANOVA). Jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji duncan (DNMRT).

2. Kandungan gizi

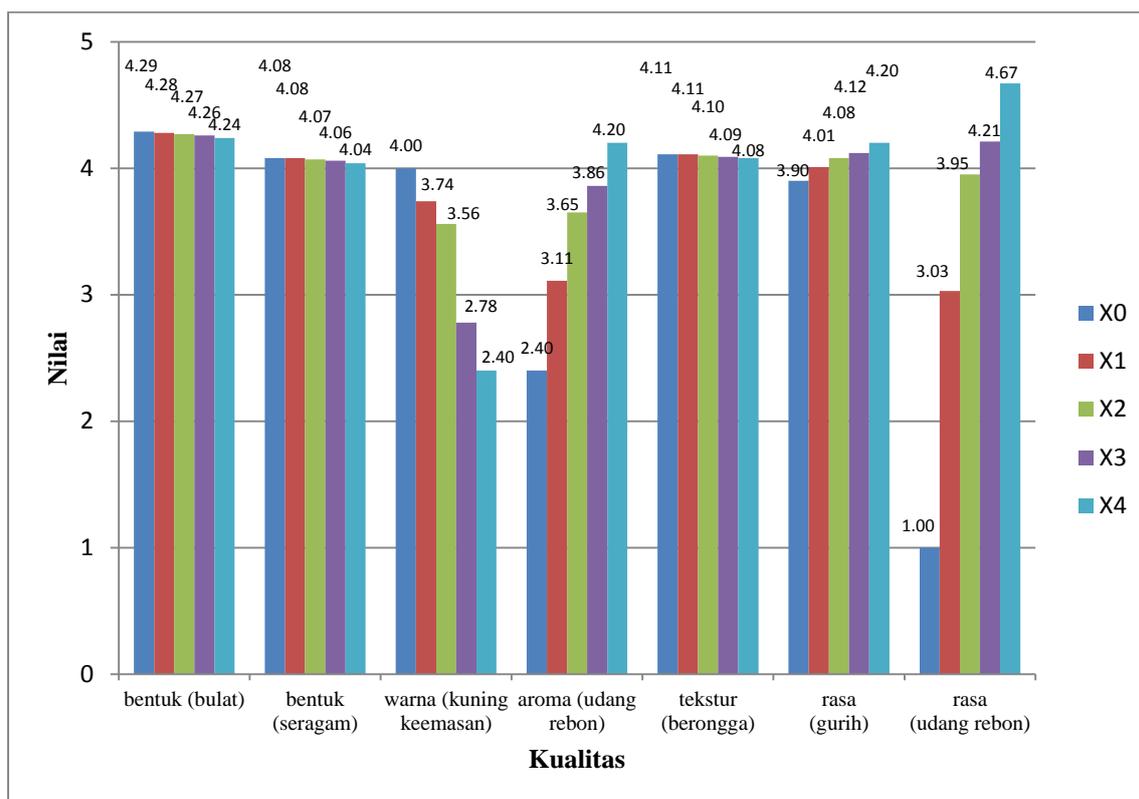
Sampel terbaik hasil uji organoleptik, dilanjutkan dengan analisis kandungan gizi dalam bentuk uji proksimat, yang terdiri dari: kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar air.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Berdasarkan uji organoleptik (uji jenjang) yang telah dilakukan terhadap kualitas *sala* udang rebon yang meliputi kualitas bentuk (bulat), bentuk (seragam), warna (kuning keemasan), aroma (udang rebon), tekstur (berongga), rasa (gurih) dan rasa (udang rebon) maka diperoleh hasil penelitian sebagai berikut ini.

Berdasarkan gambar, dapat dijelaskan bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas *sala* udang rebon bentuk (bulat) skor tertinggi terdapat pada perlakuan 0gr (X_0), bentuk (seragam) skor tertinggi terdapat pada perlakuan 0gr (X_0) dan 40gr (X_1), warna (kuning keemasan) skor tertinggi terdapat pada perlakuan 0gr (X_0), aroma (udang rebon) skor tertinggi terdapat pada perlakuan 100gr (X_4), tekstur (berongga) skor tertinggi terdapat pada perlakuan 0gr (X_0) dan 40gr (X_1), rasa (gurih) skor tertinggi terdapat pada perlakuan 100gr (X_4), rasa (udang rebon) skor tertinggi terdapat pada perlakuan 100gr (X_4).



Gambar 1. Hasil Uji Organoleptik Sala Terasi.

B. Pembahasan

Setelah melakukan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan dengan 5 macam perlakuan, maka terlihat hasil dari sala yang meliputi kualitas bentuk (bulat), bentuk (seragam), warna (kuning kecoklatan), aroma (udang rebon), tekstur (berongga), rasa (gurih) dan rasa (udang rebon). Berikut ini akan dibahas kualitas *sala* berdasarkan masing-masing indikator:

1. Uji Jenjang Bentuk (Bulat) Sala Udang Rebon

Hasil analisis ANAVA menyatakan H_0 ditolak yang artinya tidak terdapat pengaruh kualitas bentuk (bulat) terhadap penggunaan udang rebon pada *sala*. Bentuk (bulat) dari *sala* udang rebon bisa dilihat dari keserasian bentuk *sala*. Hasil analisis ANAVA menunjukkan kualitas bentuk (bulat) dengan nilai rata-rata terbaik adalah 4,28 pada variabel X_1 . Kualitas bentuk Bentuk diperoleh dari adonan, yaitu dari cairan dan tepung beras yang digunakan.

Bentuk merupakan tampilan dari sebuah makanan. Bentuk sering disebut penampilan dari suatu makanan, penampilan sangat diperlukan dalam makanan, karena merupakan kriudang rebona penampilan (Shadily, 1976: 96). Sejalan dengan itu menurut Onong (1984: 54) "Sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat pembantu". Bentuk makanan dapat di peroleh dari alat berupa cetakan maupun kreatifitas dari pembuatnya. *Sala* udang rebon yang dihasilkan berbentuk bulat, yang dibentuk menggunakan tangan.

2. Uji Jenjang Bentuk (Seragam) Sala Udang Rebon

Hasil analisis ANAVA menyatakan H_0 ditolak yang artinya tidak terdapat pengaruh kualitas bentuk (seragam) terhadap penggunaan udang rebon pada *sala*. Bentuk (seragam) dari *sala* udang rebon bisa dilihat dari keseragaman bentuk *sala*. Hasil analisis ANAVA menunjukkan kualitas bentuk (seragam) dengan nilai rata-rata terbaik adalah 4,08 pada variabel X_1 . Keseragaman bentuk dapat dilihat dari *sala* udang rebon tersebut. Hal ini sejalan dengan pendapat Helva (2015: 66) "Keseragaman bentuk adalah keserasian antar *sala* yang dihasilkan tanpa terjadinya penurunan kualitasnya".

3. Uji Jenjang Warna (Kuning Keemasan) *Sala* Udang Rebon

Hasil analisis ANAVA menyatakan H_0 diudang rebonmayangartinya terdapat pengaruh kualitas Warna (kuning keemasan) terhadap penggunaan udang rebon pada *sala*. Warna pada *sala* udang rebon ini dapat dipengaruhi oleh bahan yang digunakan untuk setiap perlakuan. Semakin tinggi perbandingan penggunaan udang rebon yang digunakan maka akan memberikan pengaruh terhadap warna *sala* itu sendiri.

Warna merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan kualitas makanan. Warna dapat digunakan sebagai indikator kematangan suatu makanan. Menurut Wisnu (2007: 61) “Warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cair”. Warna kuning keemasan yang dihasilkan pada *sala* udang rebon dikarenakan adanya pengaruh dari pemakaian bahan yaitu udang rebon, kunyit dan cabe giling. Hasil analisis ANAVA menunjukkan kualitas (kuning kecoklatan) dengan nilai rata-rata terbaik adalah 4,00 pada variabel X_4 .

4. Uji Jenjang Aroma (Udang Rebon) *Sala* Udang Rebon

Hasil ANAVA menyatakan H_0 diterima, yang artinya terdapat pengaruh kualitas aroma (udang rebon) terhadap penggunaan udang rebon pada *sala*. Hal ini disebabkan oleh udang rebon yang memiliki aroma yang khas, semakin banyak substitusi udang rebon maka semakin tinggi pula aroma yang ditimbulkan pada *sala*, dan bahan lainnya seperti garam dalam pengolahan akan mampu untuk meningkatkan aroma tersebut. Menurut Herliani (2013: 17) “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa bau harum *sala* dikeluarkan dari aroma udang rebon. Hal ini dapat dilihat dari hasil analisis ANAVA menunjukkan kualitas aroma dengan nilai rata-rata terbaik adalah 4,20 pada variabel X_4 .

5. Uji Jenjang Tekstur (Berongga) *Sala* Udang Rebon

Hasil analisis ANAVA menyatakan H_0 ditolak yang artinya tidak terdapat pengaruh kualitas tekstur (berongga) penggunaan udang rebon pada *sala*. Menurut Purnomo dan Mike (2007:17) “Tekstur suatu makanan dapat dilihat dari segi kelembaban, kekeringan, kerapuhan, kekerasan, dan kelembutan serta kekenyalan dalam makanan”. Tekstur merupakan penilaian keseluruhan terhadap bahan makanan yang dirasakan oleh mulut. Hal ini dapat dilihat dari hasil analisis ANAVA menunjukkan kualitas tekstur dengan nilai rata-rata terbaik adalah 3.83 pada variabel X_1 .

6. Uji Jenjang Rasa (Gurih) *Sala* Udang Rebon

Hasil ANAVA menyatakan terdapat pengaruh kualitas rasa (gurih) terhadap penggunaan udang rebon pada *sala*. Menurut Wisnu (2007:76) “Rasa adalah tanggapan indra pengecap terhadap rangsangan seperti rasa manis, asin, manis, pahit dan asam”. Rasa yang dihasilkan *sala* udang rebon adalah rasa gurih karena dipengaruhi dari pemakaian udang rebon dan bumbu-bumbu lainnya, semakin banyak udang rebon yang digunakan *sala* yang dihasilkan semakin gurih. Hal ini dapat dilihat dari hasil analisis ANAVA kualitas rasa dengan nilai rata-rata terbaik adalah 4,20 pada variabel X_4 .

7. Uji Jenjang Rasa (Udang Rebon) *Sala* Udang Rebon

Hasil ANAVA menunjukkan terdapat pengaruh kualitas rasa (gurih) terhadap penggunaan udang rebon pada *sala*. Rasa yang dihasilkan *sala* udang rebon adalah rasa udang rebon, semakin banyak udang rebon yang digunakan *sala* yang dihasilkan semakin berasa udang rebon. Disamping itu garam juga membantu membangkitkan rasa pada *sala* udang rebon.

Fungsi garam adalah sebagai bahan untuk menarik rasa dan aroma dari bahan-bahan lain yang digunakan untuk membuat suatu produk makanan. Hal ini sesuai dengan pendapat Helva (2015: 102) yang menyatakan bahwa “Garam berfungsi memberikan aroma dan rasa pada *sala*”, dan didukung oleh pendapat Wheat Associates (1983: 15) bahwa “garam adalah bahan utama untuk mengatur rasa. Garam akan membangkitkan rasa pada bahan-bahan lainnya dan membantu membangkitkan harum dan meningkatkan sifat-sifat makanan”. Hal ini dapat dilihat dari hasil analisis ANAVA menunjukkan kualitas rasa dengan nilai rata-rata terbaik adalah 4,67 pada variabel X_4 .

8. Kandungan Gizi

Berdasarkan analisis terhadap kandungan gizi, diketahui bahwa : sala udang rebon memiliki kadar karbohidrat 37,25%, kadar protein 3,42%; kadar lemak 12,74%; kadar air 43,66%; dan kadar abu 2,92%. Hal ini menunjukkan bahwa, sala udang rebon memiliki kandungan gizi yang cukup dan baik untuk kesehatan, dapat diberikan sebagai makanan selingan yang bergizi, terutama bagi balita dan anak-anak usia sekolah.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik yang terbaik terdapat pada perlakuan X4, dengan kategori: bentuk bulat dan seragam, warna kuning keemasan, aroma harum udang rebon, tekstur kulit renyah dengan rongga pada bagian dalam, serta memiliki rasa gurih.
2. Hasil analisis terhadap kandungan gizi yaitu : kadar karbohidrat 37,25%, kadar protein 3,42%; kadar lemak 12,74%; kadar air 43,66%; dan kadar abu 2,92%.

Saran

Setelah melakukan penelitian ini peneliti dapat memberikan saran bagi pihak-pihak terkait dalam bidang Tata Boga yaitu:

1. Bagi mahasiswa terutama dalam bidang boga, semoga dengan adanya penelitian ini dapat meningkatkan penganekaragaman olahan *sala* yang bervariasi dengan memanfaatkan sumber protein hewani lainnya.
2. Bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga agar penelitian ini dapat menjadi pengetahuan acuan untuk penelitian yang akan mendatang.
3. Bagi masyarakat agar dapat memanfaatkan sumber protein hewani lainnya sehingga dapat meningkatkan penganekaragaman makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiatul Rahmi Fatty. (2012). Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Organoleptik Pada Bola-Bola Tempe. Skripsi. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat UI.
- Anni Faridah, Kasmita, Asmar Yulastri, dan Liswanti Yusuf. (2008). Patiseri Jilid1 dan 3. Jakarta: Depdiknas.
- Anonim. (2011). Pengertian Ikan Asin. Artikel. <http://ikanasinaziz.blogspot.co.id>. Diakses tanggal 29 Mei 2016.
- Anonim. (2013). Sala Lauk Pariaman. Artikel. <http://www.sala-lauk-pariaman.html>. Diakses tanggal 10 April 2016.
- Astawan, Made. (2009). Udang Rebon Bikin Tulang Kuat. Senior.
- Firdaus Ananda. (2012). Pengolahan Dan Prospek Perekonomian Sala Lauk Bagi Pedagang Makanan di Kota Pariaman. Artikel. <http://anandasemp3pariaman.html>. Diakses tanggal 5 April 2016.
- Helva Wahyuni. (2015). Standarisasi Sala Lauk di Kanagarian Ulakan. Skripsi. Padang: UNP.
- Indri Astuti. (2010). A-Z Resep Makanan Padang. Jakarta: Mecomedia.
- Inggrit Amedia. (2015). Udang Rebon. Artikel. <http://pengertianudangrebon.blogspot.co.id>. Diakses tanggal 4 Agustus 2016.
- Kamsina dan Inda. (2011). Pengaruh Jenis Tepung dan Pengolahan Ikan Terhadap Mutu Tepung Sala Lauk. Padang: Balai Riset dan Standarisasi.
- Nelsi Eka. (2015). Sala Lauk. Artikel. <http://candukuliner.blogspot.co.id>. Diakses tanggal 4 Agustus 2016.
- Resmiati, dkk. 2003. Pengasinan Ikan Udang rebon dan Kelayakannya di Desa Karanghantu Serang. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Sugiyono. (2010). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

- Wahyuningsih, (2010). Hindari Kebiasaan Makanan Ikan Asin yang Terlalu Sering. Artikel. <http://health.detik.com>. Diakses tanggal 29 Mei 2016.
- Wisnu Cahyadi. (2007). Analisis dan Aspek Kesehatan Bahab Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Wulan Puspita Sari. (2015). Kualitas Dan Daya Udag rebon Sala Lauk dengan Penambahan Bayam Dan Ikan Segar Sebagai Makanan Anak Balita. Skripsi. Padang: UNP.