

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. B., Muhtadin, A., & Jalung, K. (2024). Eksplorasi Etnomatematika Konsep Geometri Datar dan Ruang pada Pakaian Adat Suku Dayal Kenyah. *Kognitif: Jurnal Riset HOTS Pendidikan Matematika*, 4(1), 137–150. <https://doi.org/10.51574/kognitif.v4i1.1343>
- Azmidar. (2023a). *Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional Masyarakat Massenrempulu Sebagai Sumber Pembelajaran Matematika*. (N. Ramli (Ed.); 1st ed.). IAIN Parepare Nusantara Press. [https://repository.iainpare.ac.id/id/eprint/5334/1/Azmidar_Pembelajaran Matematika.pdf](https://repository.iainpare.ac.id/id/eprint/5334/1/Azmidar_Pembelajaran_Matematika.pdf)
- Azmidar, A. (2023b). *Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional Masyarakat Massenrempulu Sebagai Sumber Pembelajaran Matematika*.
- Choeriyah, L., Nusantara, T., Qohar, A., & Negeri Malang, U. (2020). Studi etnomatematika pada makanan tradisional Cilacap. *AKSIOMA: Jurnal Matematika Dan Pendidikan Matematika*, 11(2), 210–218.
- Dinar Fauziyah, F., & Faridah, S. (2022). ETNOMATEMATIKA: Konsep Perbandingan pada Proses Pembuatan Lontong Kupang Khas Sidoarjo. *Galois: Jurnal Penelitian Pendidikan Matematika*, 1(1), 27–37. <https://doi.org/10.18860/gjppm.v1i1.1073>
- Fauzi, L. M. (2019). Buku Ajar ETNOMATEMATIKA. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1).
- Fitriani, D., & Putra, A. (2022). Systematic Literature Review (SLR): Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional. *Journal of Mathematics Education and Learning*, 2(1), 18–26. <https://doi.org/10.19184/jomeal.v2i1.29093>
- Hasanah, A., Susanto, S., & Trapsilasiwi, D. (2021). Etnomatematika pada Bentuk Jajanan Tradisional di Desa Kemiren Banyuwangi Khas Suku Osing sebagai Bahan Pembelajaran Matematika. *Jurnal Pendidikan Matematika Dan Sains*, 9(2), 99–106. <https://doi.org/10.21831/jpms.v9i2.29893>
- Iktarastiwi, N., & Marwanti, M. (2023). Pendap as a Bengkulu Culinary Treasure. *Mudra Jurnal Seni Budaya*, 38(2), 130–140. <https://doi.org/10.31091/mudra.v38i2.2052>
- James W, Elston D, T. J. et al. (2022). *Kajian Dalam Etnomatematika*. 1(1), 9–18.
- Jumri, R., & Murdiana. (2019). Eksplorasi Etnomatematika di Bumi Sekundang Setungguan (Manna-Bengkulu Selatan). *Jurnal Pendidikan Matematika Raflesia*, 4(2), 86–92.
- Lubis, A. P., Sirait, C. D., Mailani, E., May, L. C., Ketaren, M. A., & Maharaja,

- S. (2024). *Efektivitas Pembelajaran Matematika Berbasis Etnomatematika Untuk Penguatan Nilai Budaya*. 2(5), 228–235.
- Majesta, F. (2022). *Studi Etnomatematika Makanan Tradisional Banyumas Sebagai Sumber Belajar Matematika Sekolah Menengah Pertama* [Universitas Islam Negeri Pofesor KIAI Haji Saifuddin Zuhri Purwokerto]. https://repository.uinsaizu.ac.id/17332/1/SKRIPSI_FEBI_MAJESTA.pdf
- Ningrum, Y. D., & Wiryanto, W. (2022). Implementasi Etnomatematika Melalui Makanan Tradisional “Kue Wajik” Pada Materi Penjumlahan Dan Pengurangan. *Jurnal Review Pendidikan Dasar : Jurnal Kajian Pendidikan Dan Hasil Penelitian*, 8(2), 121–124. <https://doi.org/10.26740/jrpd.v8n2.p121-124>
- Nur’aini, I. L., Harahap, E., Badruzzaman, F. H., & Darmawan, D. (2017). Pembelajaran Matematika Geometri Secara Realistis Dengan GeoGebra. *Matematika*, 16(2), 1–6. <https://doi.org/10.29313/jmtm.v16i2.3900>
- Pipit Mulyah, Dyah Aminatun, Sukma Septian Nasution, Tommy Hastomo, Setiana Sri Wahyuni Sitepu, T. (2020). Makanan Tradisional di Kabupaten Jember. *Journal GEEJ*, 7(2), 1–2.
- Pratiwi, J. W., Pujiastuti, H., Sultan, U., & Tirtayasa, A. (2020). Eksplorasi Etnomatematika Pada Permainan Tradisional Kelereng. *Jurnal Pendidikan Matematika Raflesia*, 05(02), 1–12.
- Pusvita, Y., Herawati, & Widada, W. (2019). Etnomatematika Kota Bengkulu : Eksplorasi Makanan Khas Kota Bengkulu “ Bay Tat ” untuk Memahami Pembelajaran Matematika di Sekolah. *Jurnal Pendidikan Matematika Raflesia*, 04(02), 185–193.
- Richardo, R. (2016). Peran Etnomatematika Dalam Pembelajaran Matematika Pada Kurikulum 2013. *Literasi*, 7(2), 118–125. <https://doi.org/10.58355/competitive.v2i1.16>
- Salsabila Sausan Zahra, Agistina Lasia, N. A. (2022). Eksplorasi Etnomatematika pada Makanan Tradisional di Kota Depok (Studi Kasus: Kue Balok khas Jawa Barat). *Jurnal Pendidikan Dan Konseling*, 4(6), 10364–10378.
- Sanyoto, B., Setiana, D., & Agustito, D. (2021). Eksplorasi Etnomatematika Pada Bangunan MASjid Agung Mataram Kotagede. *Union: Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika*, 9(3), 297–308. <https://doi.org/10.30738/union.v9i3.9522>
- Wahyuni Astri, Tias Ayu Aji Wedaring, S. B. (2023). Peran Etnomatematika Dalam Membangun Karakter Bangsa. In *Prosiding Seminar Nasional Matematika Dan Pendidikan Matematika. Jurusan Pendidikan Matematika FMIPA UNY*, 113–118.

Wiki.ambisius. (n.d.). 18 April 2025. <https://wiki.ambisius.com/chat/makanan-khas/pendap>

Wulandari, C. (2017). Menanamkan Konsep Bentuk Geometri (Bangun Datar). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 3(1), 1–8.

L

A

M

P

I

R

A

N

Lampiran 1

Nama Responden : Fitria Desi
 Tempat : Usaha Pendap Mak “Kynan”
 Hari/Tanggal : Minggu, 23 Maret 2025
 Waktu : 09.00 WIB - selesai

1.	Peneliti :	<i>Apo yang mak tau tentang makanan tradisional pendap ko mak? (Apa yang ibu ketahui tentang makanan tradisional pendap?)</i>
	Informan :	<i>Pendap tu mak tau yo makanan yang tebuek dari ikan dibumbu kek rempah – rempah udah tu dibungkus kek daun talas, direbus selamo 7-8 jam.</i>
2.	Peneliti :	<i>Sejak kebilo mak ku buek pendap? (Sejak kapan ibu membuat pendap?)</i>
	Informan :	<i>Mak buek pendap ko pas lah nikah, kurang lebih 20 tahunan (Ibu mulai membuat pendap ini sejak menikah, sekitar 20 tahun.)</i>
3.	Peneliti :	<i>Cak mano perkembangan kek perubahan makanan pendap dibengkulu ko dari maso ke maso mak? (Bagaimana perkembangan dan perubahan pada makanan tradisioanal pendap di Bengkulu ini dari masa ke masa?)</i>
	Informan :	<i>Kalo jaman mak dulu yo ikan untuk pendap tu di frementasi dulu, pas lah membusuk baru dilapisi kek bumbu-bumbu yang lah dihaluskan tu (kalo jaman ibu dulu ikan nya difrementasi sampai membusuk, lalu setelah difrementasi baru dibumbui.)</i>
4.	Peneliti :	<i>Apo ajo bahan yang mak gunokan untuk buek pendap ko? (Bahan apa saja yang ibu gunakan pada pembuatan pendap?)</i>
	Informan :	<i>Untuk bahan-bahan nyo ko mak biaso makai ikan segar 1kg pasti yo dak terus ado kelapo sebuah dem tu diparut, cabe 10-15 buah, bawang merah 10 siung, bawang putih 5 siung, kunyit, lengkuas, kek asam kandis dan ± garam 1 sdm. (Bahan utama pendap terdiri dari ikan segar 1 kg, kelapa sebuah lalu parut , cabai 10-15, bawang merah 10 siung, bawang putih 5 siung, kunyit , lengkuas, dan asam kandis dan ± 1 garam sdm.)</i>

5.	Peneliti :	<i>Cak mano mak nakari bahan kek bumbu pendap nyo ko ?</i> (Bagaimana cara Ibu menentukan takaran bahan dan bumbu pada pembuatan pendap?)
	Informan :	<i>Kalo untuk nakar bahan kek bumbu nyo masih nakari makai timbangan supayo hitungan bahan kek bumbunyo dak kurang dak lebih.</i> (dalam menentukan takaran bahan dan bumbu untuk menakarinya menggunakan alat timbangan, dilakukan alat tersebut agar hitungan bahan dan bumbu yang akan dicampur sama dan rasanya tidak berubag sama sekali)
6.	Peneliti :	<i>Ado dak cetakan yang digunokan untuk buek pendap ko kalo ditengok kan ukurannyo samo tuna?</i> (Apakah ada cetakan atau metode yang digunakan untuk membuat pendap agar ukurannya sama?)
	Informan :	<i>Kalo untuk cetakan, pendap ni dk ado pake cetakan untuk nyamoi ukurannyo</i> (pendap tidak digunakan cetakan khusus untuk menyamakan ukurannya)
7.	Peneliti :	<i>Berapo jumlah lembaran daun keladi dalam ngelapisi pendap ini?</i> (Apakah ada jumlah lembaran tertentu pada daun keladi dalam melapisi pendap tersebut?)
	Informan :	<i>Kalo daun keladinyo ado 6 sampai 7 daun untuk ngelapisinyo</i> (untuk daun keladi jumlah lembarannya dalam ngelapisi pendap pada 6 – 7 lembaran)
8.	Peneliti :	<i>cak mano mak mastikan bahwa setiap pendap tu punyo bentuk kek ukuran yang samo saat dibungkus?</i> (Bagaimana ibu memastikan bahwa setiap Pendap memiliki bentuk dan ukuran yang seragam saat dibungkus?)
	Informan :	<i>Kalu mak kareno lah biaso bueknyo mak nakar adonan tu pake genggaman tangan tula udem tu langsung ditarok ke ikan tadi lalu diratokan kek ikannyo, sekilass pas lah dibungkus iyo bentuknyo cak persegi panjang.</i> (Untuk membentuk dan mengukur biar seragam pendapnya dengan sudah kebiasaan dalam membuat tinggal menakar adonan itu menggunakan genggaman tangan, setelah itu langsung dibumbui ikannya. Setelah dilihat ya bentuknya ada seperti persegi panjang.
9.	Peneliti :	<i>Berapo lamo waktunyo buek masak pendap ko?</i> (Berapa lama waktu yang diperlukan untuk memasak pendap ini?)

	Informa :	<i>Biasonyo makan waktu 7 sampe 8 jam kalu direbus</i> (Waktu untuk masaknya 7-8 jam perebusan.)
--	-----------	---

Lampiran 2

Nama Responden : Desi Arianí

Tempat : Usaha Makanan Khas Bengkulu “ Syaquilla”

Hari/Tanggal : Minggu, 23 Maret 2025

Waktu : 09.00 WIB – selesai

1.	Peneliti :	<i>Apo yang mak tau tentang makanan tradisional kue bay tat ko mak?</i> (Apa yang ibu ketahui tentang makanan tradisional kue bay tat??)
	Informan :	<i>Kue bay tat ni makanan tradisi Bengkulu, biaso disajikan pas ado acara penting macam pesta kawin, hari besar agama, atau acara adat</i> (Makanan tradisional khas Bengkulu yang sering disajikan pada acara-acara penting seperti pernikahan, hari besar keagamaan, dan acara adat)
2.	Peneliti :	<i>Sejak kebilo mak ku buek kue bay tat ko?</i> (Sejak kapan ibu membuat kue bay tat ko?)
	Informan :	<i>Mak buek kue bay tat ko pas lah nikah, kurang lebih 20 tahunan</i> (Ibu mulai membuat kue bay tat ini sejak menikah, sekitar 20 tahun.)
3.	Peneliti :	<i>Cak mano perkembangan kek perubahan makanan kue bay tat dibengkulu ko dari maso ke maso mak?</i> (Bagaimana perkembangan dan perubahan pada makanan tradisioanal kue bay tat di Bengkulu ini dari masa ke masa?)
	Informan :	<i>Kalau dulu kue bay tat itu biasonya dibuek waktu ado acara besak ajo, cak kawinan, Idul Fitri, atau acara adat. Ukurannya jugo besak, dan hiasannyo itu dibuat makai tangan langsung, kito ukir pelan-pelan di atasnyo. Tapi sekarang sudah banyak perubahannyo, dek. Bay tat sekarang sudah banyak dijual di toko oleh-oleh, ukurannyo kecil-kecil biar gampang dibawa orang. Terus, banyak juga yang pakai cetakan biar bentuknya sama semua.</i> (Kalau dulu kue bay tat itu biasanya dibuat waktu acara besar-besar saja, seperti kawinan, Idul Fitri, atau acara adat. Ukurannya juga besar dan hiasannya itu dibuat pakai tangan langsung, kita ukir pelan-pelan di atasnya.

		Tapi sekarang sudah banyak perubahan, dek. Bay tat sekarang sudah banyak dijual di toko oleh-oleh, ukurannya kecil-kecil biar gampang dibawa orang. Terus, banyak juga yang pakai cetakan biar bentuknya sama semua.)
4.	Peneliti :	Apa ada filosofi atau makna budaya dari bentuk kue bay tat?
	Informan :	<i>Kalo menurut ibu yo dek dak ado maknanyo dari bentuk kue bay tat ko.</i> (kalo menurut ibu tidak ada maknanya dari bentuk kue bay tat ini.)
5.	Peneliti :	<i>Bahannyo ko apo ajo bu?</i> (Bahan apa saja yang ibu gunakan pada pembuatan kue bay tat?)
	Informan :	<i>Untuk bahannyo ko ado tepung terigu, gulo pasir, santan, telur, garam, vanili bubuk, kek selai nanas.</i> (Untuk bahannya ada tepung terigu, gula pasir, santan, telur, garam, vanili bubuk, dan selai nanas.)
6.	Peneliti :	<i>Bentuk yang paling sering dijual atau dibuat ko apo mak?</i> Bentuk apa saja yang paling umum dari makanan tradisional kue bay tat dibengkulu?
	Informan :	<i>Kalo bentuk yang paling umum itu biasanya kotak dan ado jugo yang bentuk bulat pipih dek. Dulu-dulu itu bay tat sering dibuat bulat, besar, kayak kue tart. Tapi sekarang banyak juga yang bentuknya kotak kecil-kecil, biar gampang dijual dan dibungkus buat oleh-oleh.</i> (Kalau bentuk yang paling umum itu biasanya persegi atau bulat pipih, dek. Dulu-dulu itu bay tat sering dibuat bulat, besar, kayak kue tart. Tapi sekarang banyak juga yang bentuknya persegi kecil-kecil, biar gampang dijual dan dibungkus buat oleh-oleh)
7.	Peneliti :	<i>Apo ado dak perbedaan bentuk kue ko mak kalo untuk makan kek acara khusus?</i> (Apakah ada perbedaan bentuk antara Kue Bay Tat untuk konsumsi biasa dan untuk acara khusus seperti pernikahan?)
	Informa :	<i>Ado, dek. Biasanyo kalau untuk acara khusus cak nikahan atau hajatan, ukuran bay tat-nya lebih besar dan bentuknyo bisa bulat besar atau kotak besar. Hiasan di atasnya jugo lebih rumit dan elok, kadang dibuek makai cetakan khusus, jadi nyo itu beda di ukuran ajo tapi tampilannyo samo bae.</i> (Ada, dek. Biasanya kalau untuk acara khusus cak

		nikahan atau hajatan, ukuran bay tat-nya lebih besar dan bentuknya bisa bulat besar atau kotak besar. Hiasan di atasnya juga lebih rumit dan cantik.)
8.	Peneliti :	<i>Apo ado cetakan yang digunakan buek kue bay tat?</i> (Apakah ada cetakan yang digunakan untuk membuat kue bay tat agar ukurannya sama?)
	Informa :	<i>Kalo cetakan ibu biaso make yang 10 x 10 dek, biar bentuknyo seragam galo.</i> (Untuk cetakan menggunakan 10 x 10, agar ukurannya sama semua)
9.	Peneliti :	<i>Apo ado ukuran khusus buat kue ini?</i> (Apakah ada ukuran khusus pada kue bay tat ini?)
	Informa :	<i>Untuk ukurannyo ibu makai yang 10 x 10 tula.</i> (untuk ukuran 10 x 10)
10.	Peneliti :	<i>Cak mano ibu buat polanyo ko agar samo?</i> (Bagaimana cara ibu membuat pola bagian atas kue bay tat agar pola nya sama?)
	Informasi :	<i>Kalo untuk pola atasnyo mak buatnyo pake garpu tuna dak tu penjepit kecil jadi cak dicubit-cubit tuna bagian atas untuk pola nyo itu.</i> (Untuk pola diatas ibu menggunakan garpu dan alat penjepit untuk membuat pola bagian atasnya)
11.	Peneliti :	<i>Berapo lamo waktu masaknyo ko bu?</i> (Berapa lama waktu yang diperlukan untuk memasak kue bay tat ini?)
	Informasi :	<i>Biasonyo sekitar 30 sampai 45 menit, dek, tergantung ukuran kuenya dan panas oven. Kalau bay tat yang kecil, biso lebih cepat, tapi kalau yang besar untuk acara, biso sampai 50 menit biar benar-benar matang sampai dalam.</i> (Biasanya sekitar 30 sampai 45 menit, dek, tergantung ukuran kuenya dan panas oven. Kalau bay tat yang kecil, bisa lebih cepat, tapi kalau yang besar untuk acara, bisa sampai 50 menit biar benar-benar matang sampai dalam.)

Lampiran 3

Nama Responden : Suryati
 Tempat : Usaha Pendap Cik Sur
 Hari/Tanggal : Senin, 24 Maret 2025
 Waktu : 09.00 WIB - selesai

1.	Peneliti :	<i>Apo yang mak tau tentang makanan tradisional pendap ko mak? (Apa yang ibu ketahui tentang makanan tradisional pendap?)</i>
	Informan :	<i>Pendap tu mak tau yo makanan yang tebuek dari ikan dibumbu kek rempah – rempah udah tu dibungkus kek daun talas, direbus selamo 7-8 jam.</i>
2.	Peneliti :	<i>Sejak kebilo mak ku buek pendap? (Sejak kapan ibu membuat pendap?)</i>
	Informan :	<i>Mak buek pendap ko lah dari tahun 1974, soalnya iko lah turun temurun dari keluargo jugo (Ibu mulai membuat pendap ini sejak tahun 1974, ini merupakan turun temurun keluarga dari ibu.)</i>
3.	Peneliti :	<i>Cak mano perkembangan kek perubahan makanan pendap dibengkulu ko dari maso ke maso mak? (Bagaimana perkembangan dan perubahan pada makanan tradisioanal pendap di Bengkulu ini dari masa ke masa?)</i>
	Informan :	<i>Kalo mak yo dak ado yang berubah dari dulu sampe sekarang masih samo cak itulah (kalo dari ibu ya tidak ada perubahan dari zaman dulu sampai sekarang.)</i>
4.	Peneliti :	<i>Apo ajo bahan yang mak gunokan untuk buek pendap ko? (Bahan apa saja yang ibu gunakan pada pembuatan pendap?)</i>
	Informan :	<i>Untuk bahan-bahan nyo ko mak biaso makai ikan segar pasti nyo dak terus ado kelapo parut, cabe, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, kek asam kandis. (bahan utama pendap terdiri dari ikan segar, kelapa parut, cabai, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas dan asam kandis)</i>
5.	Peneliti :	<i>Cak mano mak nakari bahan kek bumbu pendap nyo ko ? (Bagaimana cara Ibu menentukan takaran bahan dan bumbu pada pembuatan pendap?)</i>

	Informan :	<i>Kalo untuk nakarnyo makai timbangan biar bumbunyo samo galo waktu dibungkus.</i> (dalam menentukan takaran bahan dan bumbu untuk menakarinya menggunakan alat timbangan, supaya bumbunya sama rata semua pada saat pembungkusan)
6.	Peneliti :	<i>Ado dak cetakan yang digunokan untuk buek pendap ko kalo ditengok kan ukurannyo samo tuna?</i> (Apakah ada cetakan atau metode yang digunakan untuk membuat pendap agar ukurannya sama?)
	Informan :	<i>Kalo untuk cetakan pendap ni dak makai cetakan untuk nyamoi ukurannyo</i> (pendap tidak digunakan cetakan khusus untuk menyamakan ukurannya)
7.	Peneliti :	<i>Berapo jumlah lembaran daun keladi dalam ngelapisi pendap ini?</i> (Apakah ada jumlah lembaran tertentu pada daun keladi dalam melapisi pendap tersebut?)
	Informan :	<i>Kalo daun keladinyo ado 5 sampai 8 daun untuk ngelapisinyo</i> (untuk daun keladi jumlah lembarannya dalam ngelapisi pendap pada 12 lembaran)
8.	Peneliti :	<i>cak mano mak mastikan bahwa setiap pendap tu punyo bentuk kek ukuran yang samo saat dibungkus?</i> (Bagaimana ibu memastikan bahwa setiap Pendap memiliki bentuk dan ukuran yang seragam saat dibungkus?)
	Informan :	<i>Kalu mak ngebentuk ukurannyo biar seragam tu makai timbangan untuk isiannyo, jadi jumlah isian kek ukuran ikan pas dibungkus samo. Udem tu, jugo perhatikan cara melipek kek nyusunnyo daun talas agar bentuknya serupo terus. Posisi ikan selalu letakkan di tengah, lalu bumbu diratokan di atasnya sesudah bumbu itu diratokan, pendap itu dibungkus makai daun. Bungkusnyo bagian kiri dengan kanan samo panjang, tapi bagian atas dengan bawah lebih panjang dari kiri-kanan. Jadi, bentuknyo macam kotak</i> (Untuk membentuk dan mengukur biar seragam pendapnya menggunakan alat ukur timbangan untuk adonannya, jadi jumlah bumbu adonan dan ukuran ikan waktu dibungkus sama. Setelah itu, perhatikan juga cara melipat dan menyusun daun talasnya agar bentuk konsisten. Posisi ikan selalu diletakkan di tengah, lalu bumbu diratakan di atasnya setelah bumbu diratakan, bungkus pendap dengan bagian sebelah kiri dan kanan yang panjangnya sama, sementara bagian atas dan

		bawahnya lebih panjang dari kiri dan kanan. Jadi, bentuknya nanti seperti sebuah kotak.
9.	Peneliti :	<i>Berapa lamo waktunyo buek masak pendap ko?</i> (Berapa lama waktu yang diperlukan untuk memasak pendap ini?)
	Informa :	<i>Waktu nak masak pendap tu biasonyo makan waktu 5 sampe 6 jam kalu direbus. Lamonyo pengukusan tu supayo tu bumbu bener-bener meresap ke dalam ikan dan daun talasnyo jadi empuk kek rasonyo tu nyatu dengan elok.</i> (Waktu yang diperlukan untuk memasak pendap biasanya sekitar 5 hingga 6 jam dengan cara direbus, lama pengukusan ini bertujuan agar bumbu benar-benar meresap ke dalam ikan dan tekstur daun talas menjadi lunak serta menyatu dengan rasa.)

Nama Responden : Suryati

Tempat : Usaha Makanan Pendap Cik Sur

Hari/Tanggal : Senin, 10 Februari 2025

Waktu : 09.00 WIB – selesai

1.	Peneliti :	<i>Apo yang mak tau tentang makanan tradisional kue bay tat ko mak?</i> (Apa yang ibu ketahui tentang makanan tradisional kue bay tat??)
	Informan :	<i>Kue bay tat ni makanan tradisi Bengkulu, biaso disajikan pas ado acara penting macam pesta kawin, hari besar agama, atau acara adat</i> (Makanan tradisional khas Bengkulu yang sering disajikan pada acara-acara penting seperti pernikahan, hari besar keagamaan, dan acara adat)
2.	Peneliti :	<i>Sejak kebilu mak ku buek kue bay tat ko?</i> (Sejak kapan ibu membuat kue bay tat ko?)
	Informan :	<i>Mak buek kue bay tat ko pas lah nikah, kurang lebih 20 tahunan</i> (Ibu mulai membuat kue bay tat ini sejak menikah, sekitar 20 tahun.)
3.	Peneliti :	<i>Cak mano perkembangan kek perubahan makanan kue bay tat dibengkulu ko dari maso ke maso mak?</i> (Bagaimana perkembangan dan perubahan pada makanan tradisioanal kue bay tat di Bengkulu ini dari masa ke masa?)
	Informan :	<i>Untuk perkembangannyo sendiri dak ado yang berubah jugo dari kue bay tat ni paling isiannyo tuna, sekarang kini lah beragam ado yang isiannyo makai kelapa.</i> (Untuk perkembangannya kue bay tat ini tidak ada perubahan sama sekali akan tetapi sekarang isian untuk kue bay tat sekarang sudah mulai beragam yaitu ada isian kelapa.)
4.	Peneliti :	<i>Ado dak mak makna dari bentuk kue bay tat ko?</i> (Apa ada filosofi atau makna budaya dari bentuk kue bay tat?)
	Informan :	<i>Dak ado sih kalo untuk makna dari kue bay tat ko sendiri kalo menurut mak</i> (Tidak ada makna darikue bay tat itu sendiri)

5.	Peneliti :	Bahan apa saja yang ibu gunakan pada pembuatan kue bay tat?
	Informan :	<i>Untuk bahannyo ko ado 1 kg tepung terigu, 500 g gula pasir, 500 ml santan, 250 g mentega, 3 butir telur, 1 sdt baking soda, 1 sdt garam, 1 sdt vanili bubuk, selai nanas secukupnya, perwana makanan kuning secukupnya, itu aj bahannyo.</i> <i>(Untuk bahan-bahan nya 1 kg tepung terigu, 500 g gula pasir, 500 ml santan, 250 g mentega, 3 butir telur, 1 sdt baking soda, 1 sdt garam, 1 sdt vanili bubuk, selai nanas secukupnya, perwana makanan kuning secukupnya.)</i>
6.	Peneliti :	<i>Apo bentuk paling umum dari kue bay tat ko mak?</i> <i>(Bentuk apa saja yang paling umum dari makanan tradisional kue bay tat dibengkulu?)</i>
	Informan :	<i>Kalo dari bentuknyo yo cak kotak kola paling umumnyo terus ado jugo yang lingkaran cuma kami dk ado buek bentuk itu.</i> <i>(Dari segi bentuk yang paling umum yaitu adalah bentuk kotak,ada juga lingkaran tapi kami tidak membuat itu.)</i>
7.	Peneliti :	<i>Apo ado dak perbedaan bentuk untuk konsumsi biasa kek acara khusu cak nikahan tu mak?</i> Apakah ada perbedaan bentuk antara Kue Bay Tat untuk konsumsi biasa dan untuk acara khusus seperti pernikahan?
	Informa :	<i>Dak ado perbedaan samo sekali</i> <i>(Tidak ada perbedaan sama sekali)</i>
8.	Peneliti :	<i>Apo ado cetakan yang digunokan untuk buek kue bay tat ko agar ukurnyo samo?</i> <i>(Apakah ada cetakan yang digunakan untuk membuat kue bay tat agar ukurannya sama?)</i>
	Informa :	<i>Kalo nak buek kue bay tat tu biar ukurannyo samo, biaso makai cetakan ukuran loyangnyo tu 10 x 10</i> <i>Cetakannyo ado yang dari seng, ado jugo yang dari plastik. Jadi adonan tu ditekankan ke dalam cetakan dulu, baru dikasih selai nanas di tengahnya. Dengan cetakan tu, bentuknyo bisa rapi dan atas kek bawahnyo samo kanan kiri nyo jugo samo.</i> <i>(Dalam proses pembuatan kue bay tat, biasanya digunakan cetakan ukuran loyangnya itu 10 x 10 agar</i>

		ukuran kue tetap sama. Cetakan ini bisa terbuat dari logam atau plastik, dan digunakan untuk mencetak adonan kulit sebelum diberi isian selai nanas. Selain memastikan ukuran seragam, cetakan ini juga membantu memberikan bentuk dan ukuran yang sama.
9.	Peneliti :	<i>Apokah ado ukuran khusus untuk kue bay tat ko?</i> (Apakah ada ukuran khusus pada kue bay tat ini?)
	Informa :	<i>Untuk ukurannya sendiri kue bay tat ko ado yang mulai dari ukuran 10 x 10 terus ado jugo make ukuran yang 20 x 20</i> (untuk ukurannya sendiri kue bay tat ini memiliki ukuran mulai dari 10 x 10 dan ukuran 20 x 20)
10.	Peneliti :	<i>Cak mano caro mak buek pola bagian atas nyo ko?</i> Bagaimana cara ibu membuat pola bagian atas kue bay tat agar pola nya sama?
	Informasi :	<i>Kalo mau polanya samo, biasanya mak pakai potongan adonan yang ukurannya kiro-kiro samo, terus mak bentuk jadi garis-garis kecil. Habis itu susun silang-silang atau dak sejajar di atas kue tu. Ado jugo yang makai cetakan kecil atau pakai penggaris, biar jaraknya rato dan hasilnya rapi.</i> (Kalau mau polanya sama, biasanya ibu pakai potongan adonan yang ukurannya kira-kira sama, terus ibu bentuk jadi garis-garis kecil. Habis itu ibu susun silang-silang atau sejajar di atas kue. Ada juga yang pakai cetakan kecil atau pakai penggaris, biar jaraknya rata dan hasilnya rapi)
11.	Peneliti :	<i>Berapo lamo waktu masak kue ko mak?</i> Berapa lama waktu yang diperlukan untuk memasak kue bay tat ini?
	Informasi :	<i>Kalo masak kue ko dak lamo nian kurang lebih 45 menitan</i> (untuk waktunya kurang lebih 45 menit)