**STANDARISASI RESEP *SALA LAUAK* DI KANAGARIAN ULAKAN KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

Helva Wahyuni[[1]](#footnote-2), Baidar[[2]](#footnote-3), Wirnelis Syarif 3

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

FT Universitas Negeri Padang

Helva.wahyuni@facebook.com

**Abstrak**

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya standarisasi resep *sala lauak*. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan standar resep *sala lauak*, dan kualitas *sala lauak*. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif dengan menggunakan, metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Kanagarian Ulakan dan di Workshop Tata boga FT- UNP. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif dar masyarakat dan sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 15 orang panelis. Teknik pengumpul data kualitatif adalah panduan observasi, panduan wawancara dan kamera untuk dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus (M x = Σ x / N). Berdasarkan hasil uji organopleptik standar resep *sala lauak* yang telah di konversikan dengan 4 kali pengulangan ditemukan kualitas dari *sala lauak* adalah bentuk (bulat dengan diameter 3cm), warna kulit (kuning keemasan), aroma (aromadaun kunyit dan aroma ikan asin), tekstur kulit (keras), tekstur isi (lembut), volume (berongga), dan rasa (gurih dan terasa ikan asin).

**Kata kunci: Standarisasi Resep *Sala Lauak***

 **Abstrac**

 The background of this study because of the lack of standardization of recipes sala lauak. This study aims to find a standard recipe sala lauak, and quality lauak sala. This research is a descriptive qualitative study using the method mix (Mixed Method). This research was conducted in Kanagarian Ulakan and Tata boga Workshop FT UNP. There are two sources of data: qualitative data sources for society and source of quantitative data that is obtained from the 15 panelists. Qualitative data collection techniques are observation guides, interview guides and camera for documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire format. Qualitative data analysis techniques using three grooves activity: data reduction, data presentation, draw conclusions and quantitative data analysis techniques using the formula (M x = Σ x / N). Based on the test results organopleptik sala lauak standard recipe that has been converted with 4 repetitions found the quality of the sala lauak is the shape (round with a diameter of 3 cm), color (golden yellow), aroma (aromadaun turmeric and aroma of salted fish), skin texture ( hard), the contents texture (soft), volume (hollow), and taste (savory and tasted anchovies).
Keywords: Standardization Recipes *Sala Lauak*

1

1. **Pendahuluan**

Sumatera Barat merupakan daerah yang kaya akan keanekaragaman makanan tradisional. Kekayaan yang dimiliki ini merupakan aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya.Faktorpendukung terkenalnya suatu daerah salah satunya adalah makanan tradisional, dimana makanan tersebut biasanya memiliki ciri khas atau spesifik di daerah tersebut. Salah satu makanan tradisional yang masih ada sampai sekarang di daerah Sumatera Barat yaitu *sala lauak*terdapat di Kanagarian Ulakan. Kanagarian Ulakan merupakan salah satu daerah yang memiliki objek wisata alam maupun wisata budaya dan merupakan daerah yang banyak memproduksi *sala lauak* karena masyarakat setempat dominan mata pencariannya sebagai pedagang *sala lauak*.

 Berdasarkan pra observasi yang penulis lakukan pada Maret (2014), di Kanagarian Ulakan bahwa kualitas *sala lauak* yang penulis temukan banyak berbagai macam ragam diantaranya dari segi bentuk ada bulatnya sama dan ada juga yang tidak, dilihat dari warna juga ditemukan berbagai macam ragam warna, dari segi volume ada yang berongga dan juga ada yang padat. Kemudian dilihat dari segi teknik pengolahan, masyarakat setempat masih mengunakan teknik sederhana seperti halnya menggunakan bahan dan bumbu yang akan diolah mereka masih menggunakan ukuran gengaman tangan atau sendok untuk menakar bahan dan bumbu tersebut yang mengakibatkan kualitas yang dihasilkan berbeda-beda setiap kali pembuatan.

Maka dari itu penulis tertarik untuk mengkorvesikannya bahan dan bumbu yang digunakan dalam bentuk satuan ukuran gram, dengan tujuan untuk mendapatkan resep yang standar dan untuk mempertahankan kualitas asli *sala lauak* tersebut.*Sala lauak*merupakan salahsatu makanan tradisional yang turun temurun yang masih ada sampai sekarang dan patut dijaga kelangsungannya. Masyarakat dan generasi muda saat ini juga tidak banyak yang mengetahui tentang cara membuat *sala lauak*, hal ini juga disebabkan kurang perhatian generasi muda terhadap makanan khas yang ada di daerah masing-masing. Maka dari itu perlunya ukuran standar untuk resep *sala lauak*supaya keberadaannya yang tetap ada untuk jangka waktu yang lama, hal ini juga disebabkan tidak adanya literatur tentang standar resep pembuatan *sala lauak* sehingga tidak adanya panduan bagi generasi muda untuk membuat makanan tradisional tersebut, yang bisa mengakibatkan makanan tradisional tersebut punah atau tidak bisa dilestarikan lagi.

Dengan adanya permasalahan di atas, maka dapat dilihat bahwa makanan tradisional *sala lauak* belum ada resep standar maka dari itu penulis akan melakukan penelitian lanjutan tentang standarisasi *sala lauak* di Kanagarian Ulakan. Dengan adanya penelitian yang penulis lakukan semoga hasil penelitian ini dapat menjadi sumber buku bacaan untuk generasi berikutnya, karena tidak adanya ketentuan (buku tertulis)yang dijadikan sebagai pedoman dan sumber bacaan. Tujuan penelitian ini adalah (1) Menstandarkan bahan dan bumbu *sala lauak* diKanagarian Ulakan Kab. Padang Pariaman (2) Menstandarkan cara membuat *sala lauak* Kanagarian Ulakan Kab. Padang Pariaman(3) Untuk menstandarkan kualitas *sala lauak* dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, volume dan rasa) di Kanagarian Ulakan Kab. Padang Pariaman (4) Untuk memasyarakatkan resep *sala lauak* dengan resep standar secara nasional.

1. **Metodologi Penelitian**
2. **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method)*. Menurut Sugiyono (2011: 397) “Metode campuran adalah metode penelitian yang menggabungkan antara metodekuantitatif dan kualitatif”. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatifdan kuantitatif secara urutan pembuktian (*sequential exploratory*).

1. **Pra Penelitian**

Pra penelitian yang penulis lakukan pada (Desember 2014)di Kanagarian Ulakan Kab. Padang Pariaman bertujuan untuk mengetahui bahan dan bumbu, cara membuat, dan kualitas *sala lauak* yang standar. Maka dari itu penulis melakukan pra penelitian dengan 5 orang pedagang yang ahli membuat *sala lauak* yang ada di Kanagarian Ulakan. Kemudian penulis memilih 1resep yaitu resep Ibu Surna.

1. **Lokasi dan Jadwal Penelitian**

Lokasipenelitian adalah tempat dimana penelitian ini dilaksanakan.Dalam penelitian ini penulis mengambil lokasi di Kanagarian Ulakan Kab. Padang Pariaman dan di Worshop Tata Boga FT-UNP

1. **Jenis dan Sumber Data**
2. **Jenis data**
3. Jenis Data Kulitatif
4. Data Primer
5. Data Sekunder
6. Jenis data kuantitatif

Jenis data kuatitatif yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer merupakan data yang diambil langsung dari panelis melalui uji organoleptik terhadap *sala lauak.*

1. **Sumber Data**

Penelitian ini menggunakan metode campuran (*Mixed Method)*, maka sumber data ada dua yaitu:

1. **Sumber Data Kualitatif**

Sumber datakualitatif dalam penelitian ini adalah pengumpulan data dengan menggunakan teknik pemilihan *Snow-Ball Sampling*

1. **Sumber Data Kuantitatif**

Sumber data kuantitatif data diperoleh dari 15 orang panelis yang terlibat dalam uji organoleptik.

1. **Teknik Pengumpulan Data**
2. **Teknik Pengumpulan Data Kualitatif**

Dalam penelitian kualitatif teknik pengumpulan data yang utama adalah observasi (pengamatan mendalam), wawancara, dan dokumentasi yang dapat diamati.

1. **Teknik Pengumpulan Data Kuantitatif**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan membagikan sampel dan angket selanjutnya panelis melaksanakan uji organoleptik dengan mengisi angket berisi pertanyaan-pertanyaan.Menurut Sugiyono (2010: 93) “ Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi sesorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial”.

1. **Teknik Analisis Data**
2. **Teknik Analisis Data Kualitatif**
3. Analisis Sebelum/Selama di Lapangan
4. Analisis Data Setelah di Lapangan

Dengan menggunakan analisis data Milesdan Huberman dalam Emzir (2010: 129) yaitu teknik analisis data kualitatif yang meliputi tiga alur kegiatan antara lain: a. *reduction data* (data reduksi), b. *data display* (penyajian data) dan c. verifikasi (menarik kesimpulan).

1. **Teknik Analisis Data Kuantitatif**

Teknik analisis data kuantitatif penulis gunakan adalah Pengolahan data uji organoleptik yang dilakukan untuk mencari rata-rata penilaian terhadap kualitas *sala lauak* adalah dengan menggunakan rumus (Sudijono, 2011: 81) sebagai berikut:

Mx= Σ X

N

1. **Rencana Pengujian Keabsahan Data**

Keabsahan data merupakan suatu pengujian yang dilakukan, apakah data yang kita peroleh valid atau tidak. Untuk mendapat data yang valid maka penulis menguji keabsahan data yang dilakukan oleh Moleong (1990: 175) menyatakan “Bahwa kreabilitas data atas kepercayaan terhadap data hasil penelitian kualitatif antara lain dapat dilakukan dengan perpanjangan keikutsertaan, ketekunan pengamatan, triangulasi, pemeriksaan sejawat melalui diskusi, analisis kasus negative, kecukupan referensial, pengecekan anggota, uraian rinci, dan auditing”.

1. **Pembahasan**
2. **Standar Resep *Sala Lauak***

Standar resep adalah suatu ukuran atau patokan yang digunakan dalam menentukan jumlah pemakaian bahan dan bumbu yang disertai

cara memasak suatu masakan. Resep yang penulis dapatkan disini adalah resep Ibu Surna yang ukurannya penulis konversikan dengan resep sebagai berikut:

1. **Resep *Sala Lauak***
	* 1. **Bahan**

Tepung beras tumbuk 400 gr

Minyak goreng 500 gr

Air 1500 ml

* + 1. **Bumbu**

Bawang putih 15 gr

Bawang merah 20 gr

Kunyit 7 gr

 Cabe giling 18 gr

Garam halus 8 gr

* + 1. **Bahan dan bumbu pelengkap**

 Ikan asin suaso 100 gr

 Daun kunyit 10 gr

* + 1. **Cara Membuat**:
			1. Sediakan bahan yang digunakan seperti: tepung beras (beras yang direndam 1 malam dengan air, kemudian keringkan sampai bisa digiling dan campurkan dengan kunyit yang dihaluskan, kemudian giling dengan mesin penggiling tepung, dijemur kering kira-kira 1 jam), minyak goreng, air, ikan asin suaso.

* + - 1. Sediakan bumbu yang lainnya seperti bawang merah, bawangputih, daun kunyit, cabe giling, garam halus.
			2. Bumbu seperti: bawang merah, bawang putih, digiling sampai halus, kecuali daun kunyit diiris tipis.
			3. Kemudian semua bahan dan bumbu tersebut masukan kedalam panci/kuali kecuali ikan asin suaso, kemudian masak dengan menggunakan api sedang sampai adonan (sudah bisa dibentuk bulatan 15 menit).

* + - 1. Setelah adonan mengental angkat dan pindahkan ke waskom atau wadah kemudian biarkan adonan tersebut dingin (1 jam).

* + - 1. Kemudian dibentuk bulatan dengan berat 22 gram (diameter 3 cm) yang diisi dengan ikan asin suaso yang disuwir.
			2. Kemudian *sala lauak* digoreng, dengan menggunakan api sedang dan minyak yang panas, setelah setengah matang balik menggunakan sodet, masak sampai warna kulitkuning keemasan, kemudian angkat (tiriskan minyak *sala lauak* dengan serok).
			3. *Sala lauak* siap dihidangkan hasil 75 buah
1. **Kualitas *Sala Lauak***
	1. **Bentuk**

Bentuk juga diartikan sebagai penampilan, karena penampilan merupakan faktor penting bagi setiap pengolahan makanan termaksud dalam pengolahan *sala lauak*. Bentuk suatu makanan dapat dibuat lebih menarik dengan menyajikan dalam bentuk tertentu. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Nur warga Kanagarian Ulakan yang mengetahui tentang *sala lauak*, bentuk yang dicapai berbentuk bulat dengan ukuran diameternya 3 cm.

* 1. **Warna**

Warna suatu makanan sangat penting karena warna juga merupakan faktor utama yang diamati, dengan melihat warna yang baik maka konsumen akan tertarik dan warna juga dapat digunakan sebagai indikator kematangan makanan. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Surna warga Kanagarian Ulakan yang mengetahui tentang *sala lauak* warna kulit dari*sala lauak* itu kuningan keemasan.

* 1. **Aroma**

Timbulnya aroma pada makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap yang akan meransang indera penciuman. Bau atau aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu produk makanan.Bau harum ditimbulkan oleh pencampuran dari bahan makanan yang sesuai dengan resep makanan yang kita buat. Hasil dari uap proses pengolahan makanan, uap ini tercipta dari bahan-bahan makanan yang diolah, tiap bahan mmemiliki aroma yang berbeda proses dan metode memasak juga akan menentukan hasil dari aroma yang akan tercium.Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Nur warga Kanagarian Ulakan *sala lauak* memiliki aroma harum yang khas yaitu aroma daun kunyit dan aroma ikan asin.

* 1. **Tekstur**

Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap kualitas suatu produk makanan. Tekstur makanan dapat dilihat dari permukaan makanan tersebut, tekstur adalah kondisi bahan makanan yang dilihat dari kelembapan, kekeringan, kerapuhan, kekerasan, kelembutan dan kekenyalan dari masakan tersebut.Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Surna warga Kanagarian Ulakan yang mengetahui *sala lauak* tekstur yang dicapai untuk *sala lauak* tekstur kulit keras dan tidak berminyak sedangkan tekstur isi lembut..

* 1. **Volume**

Berdasarkan hasil dariuji organoleptik pada tabel 13dengan 4 kali pengulangan maka didapatlah kualitas volume *sala lauak* adalah berongga. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 15 orang panelis pada uji ke III dan uji ke IV menyatakan volume *sala lauak*berongga. Volume berongga pada*sala lauak* ini didapatkan pada saat proses penggorengan dengan menggunakan api sedang dan minyak yang banyak, minyak yang panas sempurna, sehingga menghasilkan volume *sala lauak* beronnga.Tetapi pada uji I sebanyak 4 orang panelis menyatakan cukup berongga, dan pada uji ke II, 2 orang panelis menyatakan volume cukup berongga. Hal ini disebabkan pada uji I dan uji IIpada proses menggoreng minyak kurang panas dan terlalu cepat diangkat menyebabkan *sala lauak* menghisap minyak, hasilnya masih cukup berongga.

* 1. **Rasa**

Rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan, maka lidah sebagai indra pengecap sangat berperan dalam mencicipi rasa dari suatu makanan. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Nur dan Ibu Surna rasa *sala lauak* yang baik itu gurih dan terasa ikan asin.

1. **Kesimpulan Dan Saran**
	* + 1. **Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian di Kanagarian Ulakan dan dilanjutkan dengan uji organoleptik, analisis data yang dilakukan sebanyak 4 kali pengulangan, di Workshop Tata boga FT-UNP dengan uji coba organoleptik dengan 15 orang panelis. Panelis adalah mahasiswa S1 Tata Boga yang telah lulus pada mata kuliah Makanan Tradisional Atau Makanan Daerah, serta mampu melakukan uji organoleptik dan mengetahui tentang *sala lauak* dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

* + - * 1. **Standar Resep *Sala Lauak***

Resep yang digunakan dalam penelitian ini adalah standar resep Ibu Surna yang telah di konversikan, selama 4 kali pengulangan jumlah bahan dan bumbu yang digunakan sama.

* + - * 1. **Resep *Sala Lauak***
			1. **Bahan**

Tepung beras tumbuk 400 gr

Minyak goreng 500 gr

Air 1500 ml

* + - 1. **Bumbu**

Bawang putih 15 gr

Bawang merah 20 gr

Kunyit 7 gr

Cabe giling 18 gr

Garam halus 8 gr

* + - 1. **Bahan dan bumbu pelengkap**

Ikan asin suaso 100 gr

Daun kunyit 10 gr

* + - 1. **Cara Membuat**:

Sediakan bahan yang digunakan seperti: tepung beras (beras yang direndam 1 malam dengan air, kemudian keringkan sampai bisa digiling dan campurkan dengan kunyit yang dihaluskan, kemudian giling dengan mesin penggiling tepung, dijemur kering kira-kira 1 jam), minyak goreng, air, ikan asin suaso.

Sediakan bumbu yang lainnya seperti bawang merah, bawangputih, daun kunyit, cabe giling, garam halus.

Bumbu seperti: bawang merah, bawang putih, digiling sampai halus, kecuali daun kunyit diiris tipis.

Kemudian semua bahan dan bumbu tersebut masukan kedalam panci/kuali kecuali ikan asin suaso, kemudian masak dengan menggunakan api sedang sampai adonan (sudah bisa dibentuk bulatan 15 menit).

Setelah adonan mengental angkat dan pindahkan ke waskom atau wadah kemudian biarkan adonan tersebut dingin (1 jam).

Kemudian dibentuk bulatan dengan berat 22 gram (diameter 3 cm) yang diisi dengan ikan asin suaso yang disuwir.

Kemudian *sala lauak* digoreng, dengan menggunakan api sedang dan minyak yang panas, setelah setengah matang balik menggunakan sodet, masak sampai warna kulitkuning keemasan, kemudian angkat (tiriskan minyak *sala lauak* dengan serok).

*Sala lauak* siap dihidangkan hasil 75 buah

* + - * 1. **Kualitas *Sala Lauak***
			1. Bentuk *sala lauak*yang dihasilkan adalah bulat dengan diameter 3 cm.
			2. Warna kulit *sala lauk*yang dihasilkan adalah kuning keemasan.
			3. Aroma *sala lauak*yang dihasilkan adalah aroma daun kunyit dan aroma ikan asin.
			4. Tekstur kulit *sala lauak* yang dihasilkan adalah keras dan tekstur isi *sala lauak* yang dihasilkan adalah lembut
			5. Volume *sala lauak* yang dihasilkan adalah berongga.
			6. Rasa *sala lauak* yang dihasilkan adalah rasa gurih dan terasa ikan asin.
			7. **Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang Standarisasi Resep *sala lauak*, maka penulis mempunyai beberapa saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun saran sebagai berikut:

* + - 1. Tepung beras yang digunakan sebaiknya tepung beras yang ditumbuk sendiri karena aroma tepung beras yang ditumbuk sendiri harum dari pada tepung beras kemasan dan rasa *sala lauak* dari tepung beras tumbuk lebih gurih.
			2. Pada saat mencampurkan bahan dan bumbu diaduk rata terlebih dahulu sebelum menghidupkan api karena pada saat api dinyalakan adonan *sala lauk* cepat menggumpal menyebabkan bahan dan bumbu tidak tercampur rata.
			3. Setelah itu adonan tersebut didinginkn terlebih dahulu supaya mudah untuk membentuk bulatan.
			4. Pada saat awal menggoreng minyak harus banyak dan panas, setelah setengah matang kecilkan api supaya warna *sala lauak* yang diinginkan tercapai.
			5. Pada saat menggoreng *sala lauak* tidak boleh sering dibalik karena mengakibatkan isi *sala lauak*akan keluar.
			6. Setelah *sala lauak* matang akat dan tiriskan dengan meletakan diatas serok untuk mengerikan minyak supaya tidak berminyak saat dimakan.

*Catatan*: Artikel ini Disusun berdasarkan skripsi penulis dengan Pembimbing I Dra. Hj. Baidar, M.Pd dan Pembimbing II Dra. Wirnelis Syarif,M.Pd.

**Daftar Pustaka**

Anonim. 2013. *Pengertian Standarisasi.*

Diakses dari [*Http://cfns.ugm.ac.id*](http://cfns.ugm.ac.id)

<http://alvenrofarelly.blogspot.com/2013/03/pengertian-standarisasi.html> [4-4-2013]

Anonim, 2014. Pengertian *Sala Lauak.*

Diakses dari [file:///D:/sala-lauak-bola-pimpong-kuliner-pariaman.html](file:///D%3A/sala-lauak-bola-pimpong-kuliner-pariaman.html)

Bagus, Putu, S. 1992. *Pengetahuan Resep Umum*, Yogyakarta, Yogyakarta : Pengawas Bidang Pendidikan Menegah Kejuruan.

Prihastuti Ekawatiningsih , dkk. 2008. *Restoran Jilid 1 untuk SMK.*

 Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

SyahmienMoehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Jakarta: Bhratara.

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*.

 Bandung: Alfabeta

\_\_\_\_\_\_\_\_. 2011. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods).*

Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*.

 Bandung: Alfabeta

1. Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga [↑](#footnote-ref-2)
2. Dosen Kesejahteraan Keluarga FT-UNP [↑](#footnote-ref-3)