

**INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI
KABUPATEN PASAMAN BARAT**



TIWI RAHMADONA

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI
KABUPATEN PASAMAN BARAT**

TIWI RAHMADONA

Jurnal ini disusun berdasarkan skripsi Tiwi Rahmadona 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. 19640619 199203 2001

Pembimbing II



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19680330 199403 2003

INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI KABUPATEN PASAMAN BARAT

Tiwi Rahmadona¹, Asmar Yulastri², Wirnelis Syarif³
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPP Universitas Negeri Padang
Email: tiwiraahmadona94@gmail.com

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk 1) menginvetaris jenis-jenis kue tradisional 2) membuat inventori resep berdasarkan kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat 3) mendeskripsikan fungsi dari kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat. Jenis penelitian adalah penelitian kualitatif. Teknik pengambilan data dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilapangan yang meliputi reduksi, display, kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) jenis kue tradisional yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat terbagi dua yaitu jenis kue tradisional kering dan kue tradisional basah. (2) resep kue-kue tradisional yaitu: terdapat 15 jenis kue kering tradisional dan 38 jenis kue basah tradisional. (3) fungsi dari kue-kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat adalah sebagai kue yang disuguhkan pada saat acara adat, lebaran, oleh-oleh, dan cemilan sehari-hari.

Abstract

The purpose of this study was to 1) menginvetaris types of traditional cakes 2) make inventory based on traditional cake recipes that exist in West Pasaman 3) describes the functions of traditional cakes in West Pasaman. This type of research is qualitative research. Data collection techniques by observation, interviews, and documentation. Analysis of field data which includes reduction, display, conclusion and verification. The results showed that (1) the type of cake traditionally found in West Pasaman is two types of traditional cakes of dry and wet traditional cake. (2) traditional cakes recipe is: there are 15 kinds of traditional pastries and 38 kinds of traditional wet cake. (3) the function of traditional pastries in West Pasaman Kabupaten is as cakes that were served during traditional events, Eid, souvenirs, and snacks daily.

Keywords: Inventory, Traditional Cakes.

¹Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

²Dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP-UNP

Pendahuluan

Sumatera Barat merupakan daerah yang kaya akan keanekaragaman makanan tradisional. Kekayaan yang dimiliki ini merupakan salah satu budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya. Makanan tradisional yang khas dimiliki oleh setiap suku yang berada di Sumatera Barat merupakan jati diri bagi suku-suku bangsa yang ada di Sumatera Barat. Faktor pendukung terkenalnya suatu daerah salah satunya adalah adanya makanan tradisional, dimana makanan tersebut biasanya memiliki ciri khas atau spesifik di daerah tersebut. Makanan tradisional adalah makanan yang berasal dari sekelompok masyarakat pada suatu daerah, telah ada secara turun temurun, dan menjadi ciri khas dari daerah tersebut.

Kue tradisional termasuk kepada jenis makanan tradisional. Kue tradisional adalah kue yang telah membudidaya di kalangan masyarakat Indonesia dan termasuk pada makanan jajanan, serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah lama berkembang. Secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia, biasanya kue 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. Setiap daerah akan memiliki kue tradisional yang berbeda. Suatu kelompok masyarakat akan mempunyai berbagai macam kue tradisional tersendiri yang berbeda dengan masyarakat lainnya, yang bahan dan tata cara pengolahannya berbeda. Sumatera Barat merupakan sebuah wilayah otonomi yang mempunyai kue tradisional yang berbeda, pada tiap kabupaten yang ada di Sumatera Barat

Kabupaten Pasaman Barat merupakan kabupaten pemekaran dari kabupaten Pasaman yang berada di daerah Provinsi Sumatera Barat. Daerah ini mempunyai keunikan dan bermacam ragam suku, yang diantaranya suku Mandailing, Minangkabau, Melayu, dan Jawa. Kemacam ragam penduduk yang berbeda di Kabupaten Pasaman Barat menghasilkan bermacam ragam jenis kue tradisional.

Kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat mempunyai rasa yang berbeda disebabkan dari jenis yang berbeda dan penggunaan resep yang berbeda atau penggunaan bahan dan cara pengolahan yang berbeda. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pencatatan tentang jenis dan resep kue tradisional di Kabupeten Pasaman barat. Selain itu Masyarakat di Pasaman Barat masih banyak ditemukan yang kurang mengetahui dan tidak mengenal apa saja jenis kue khas daerahnya dan resep kue tradisonal Kabupaten Pasaman Barat, baik itu dari kalangan orangtua dan kalangan muda yang menyebabkan mulai hilangnya kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat.

Mulai tersingkirnya kue tradisional disebabkan juga dengan masuknya di tengah-tengah masyarakat kue modern yang dari segi cara pengolahannya lebih mudah dan praktis. Padahal kue tradisional tidak kalah dengan kue moderen baik itu dilihat dari segi gizi, dan bahkan dari segi harga lebih murah, karena bahan yang digunakan lebih mudah didapatkan dibandingkan dengan kue moderen. Tidak sedikit pada kue tradisional yang ada sebenarnya sangat berpotensi sebagai aset daerah dan sebagai pendapatan untuk daerah, akan tetapi kelestariaanya tidak terjaga

Berdasarkan wawancara yang dilakukan pada tanggal 23 Desember 2015 dengan kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Pasaman Barat Bapak Abdi Surya, belum ada bukti tertulis hasil penelitian yang terkait dengan inventarisasi jenis dan resep kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. Belum adanya juga buku yang menjelaskan tentang jenis dan resep kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat yang menyebabkan mulai hilangnya kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat. Selain sebagai daftar bacaan yang bermanfaat bagi mahasiswa dan masyarakat, penelitian ini juga diharapkan dapat dijadikan sebagai daftar bacaan daerah Kabupaten Pasaman Barat di bidang pariwisata. Untuk mengangkat kuliner lokal sebagai tujuan wisata, diperlukan strategi yang baik. Strategi utama yang diperlukan untuk meningkatkan kuliner lokal sebagai tujuan wisata adalah menginventarisasi jenis dan resep kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat itu sendiri.

Inventarisasi adalah pencatatan. Menurut Shabib Sholeh dalam jurnal Feisyah Shabira (2010:180) “Inventarisasi merupakan kegiatan atau tindakan untuk melakukan penghitungan, pengurusan, penyelenggaraan, peraturan, pencatatan data dan pelaporan barang milik daerah dalam unit pemakaian”. Sedangkan Menurut PP No. 27 2014 dalam jurnal Feisyah Shabira “ Inventarisasi adalah kegiatan untuk melakukan pendataan, pencatatan dan pelaporan hasil pendataan barang milik Negara/Daerah”.

Berdasarkan beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa inventarisasi merupakan suatu rangkaian kegiatan untuk melakukan pencatatan, penghitungan, pengamatan, pendataan data dan pendokumentasian data

kepemilikan aset tentang kebudayaan, khususnya kue tradisional yang dimiliki suatu daerah.

Makanan tradisional adalah makanan yang berasal dari sekelompok masyarakat pada suatu daerah, telah ada sejak turun-temurun, dan menjadi ciri dari daerah itu sendiri. Makanan tradisional sangat beragam baik berupa makanan pokok, kudapan atau jajanan, maupun minuman. Menurut Sri Palupi (1995:6) “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”. Dipertegas lagi oleh Soedarinah Soerjono kue tradisional adalah “Kue atau makanan kecil yang biasanya dihidangkan bersama-sama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun kesempatan khusus”.

Berdasarkan beberapa pendapat tersebut dapat disimpulkan kue tradisional adalah kue-kue jenis kecil, dimana resepnya diwariskan secara turun-temurun dari nenek moyang, yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok., biasanya dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun kesempatan khusus dan teknik pengolahan yang digunakan sudah turun-temurun atau merupakan sebuah tradisi dalam suatu masyarakat.

Kue tradisional dapat dikelompokkan berdasarkan jenisnya. Berdasarkan pengolahannya kue tradisional ada dua yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah identik dengan kue tradisional atau kue oriental. Menurut Mariani Shoshana Giantara (2014:8) “Kue basah pada umumnya bertekstur empuk dan tidak dapat bertahan lama, karena komposisi dari kue basah adalah tepung beras, gula, santan

sehingga mudah untuk basi". Kue basah adalah kue yang bertekstur lembut, empuk dan relatif basah. Kue basah memiliki umur simpan yang pendek karena mengandung kadar air yang tinggi. Pengolahan kue tradisional dengan cara dikukus, direbus dan digoreng. Kue kering adalah istilah yang digunakan untuk menyebut kue yang teksturnya keras dan renyah karena memiliki kadar air yang sangat minim. Kue kering mempunyai daya simpan yang sangat tinggi bahannya terdiri dari tepung beras, tepung ketan, tepung sagu dan gula. Pengolahannya dengan cara di goreng dan di panggang.

Resep merupakan salah satu acuan yang dijadikan panduan untuk pengolahan suatu masakan yang memuat berbagai keterangan tentang bahan, peralatan dan cara kerja.

Menurut Soedarinah Soerjono (1979:5):

Resep suatu makanan memuat keterangan-keterangan seperti nama masakan, bahan-bahan yang diperlukan atau timbangan tertentu dan bumbu-bumbu, untuk memudahkan pemakaian resep ini, bahan yang pokok dan penting harus didahulukan, sedang semua bahan dan bumbu sebagainya ditulisnya dalam deretan-deretan yang teratur, cara membuatnya cara menghidangkannya.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan dalam sebuah resep masakan harus ada pedoman yang jelas tentang keterangan nama masakan atau minuman, bahan yang akan digunakan, ukuran atau takaran bahan yang akan digunakan yang sudah teruji, langkah-langkah kerja pengolahan masakan dan minuman, jumlah hasil masakan dari resep dan penulisan resep masakan menggunakan kalimat yang jelas.

Pangan lokal adalah pangan hasil pertanian yang sudah dikenal dan mudah diperoleh pada suatu daerah serta memiliki beragam jenisnya dan bukan

bahan pangan yang diimpor. Menurut Rizqi Auliana (2005:2) “Kelompok umbi-umbian, kelompok biji-bijian, kelompok kacang-kacangan, kelompok buah-buahan, bahan cair, bahan pemberi rasa warna dan aroma, bahan pemuai dan merapuhkan dan bahan pembungkus atau kemasan.

Teknik pengolahan kue tradisional berdasarkan karakteristik atau ciri khas kue tradisional dapat dikelompokkan dan dibedakan berdasarkan teknik olahannya. Menurut Sri Palupi (1995:17) “karakteristik atau ciri makanan jajanan khas yaitu kue-kue tradisional yang direbus, kue-kue tradisional yang dikukus, kue-kue tradisional yang digoreng dalam minyak sedikit dan minyak banyak, kue-kue tradisional yang dipanggang”.

Metode

jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan deskriptif. Variabel penelitian adalah Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. Lokasi penelitian ini dilakukan di delapan Pasar tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat. Objek dari penelitian ini adalah kue tradisional Pasaman Barat yang meliputi jenis kue tradisional Pasaman Barat, resep kue tradisional Pasaman Barat dan fungsi kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat. Jenis data adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil langsung dari sumbernya. Data sekunder meliputi luas wilayah, jumlah penduduk desa, mata pencarian dan sistem kekerabatan.

Teknik pengumpulan data adalah suatu usaha untuk memperoleh data dengan metode yang ditentukan peneliti. memperoleh data yang diperlukan dalam

penelitian ini adalah observasi, wawancara, dokumentasi. Alat yang digunakan untuk pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan pedoman observasi, wawancara dengan membawa lembaran pertanyaan serta kamera untuk mendokumentasikan kegiatan penelitian selama melakukan penelitian dilapangan.

Adapun teknik yang digunakan dalam pengujian keabsahan data dalam menentukan apakah data yang kita peroleh valid atau tidak. Menurut Sugiyono (2010:366) “Uji keabsahan data dalam penelitian kualitatif meliputi uji *credibility* (validitas internal), *transferability* (validitas eksternal), *dependability* (reliabilitas) *confirmability* (obyektivitas)”. Teknik analisis data dapat dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut: “a) reduksi data b) display data c) pengambilan kesimpulan dan verifikasi”.

Pembahasan

Berdasarkan reduksi data yang peneliti lakukan dengan menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Peneliti dapat memperoleh informasi mengenai inventarisasi jenis, resep kue-kue dan fungsi dari kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat yang terdapat pada tujuan penelitian. Kue tradisional adalah makanan kecil dimana resepnya diwariskan secara turun-temurun. Jenis kue tradisional terbagi dua yaitu kue tradisional kering dan kue tradisional basah. Kue tradisional menggunakan bahan baku yang banyak tumbuh disekitar dan diolah menurut resep dengan selera masyarakat setempat, pada teknik pengolahan masih sederhana yaitu menggunakan tangan baik dalam mengaduk, mencampur bahan dan membentuk adonan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa jenis kue kering tradisional yang terdapat di pasar tradisional Kabupaten Pasaman Barat ada 15 macam. Kue tradisional kering yang peneliti temukan di Kabuapten Pasaman Barat adalah kacang *badotak*, kue *songko*, kerupuk gula, *tik-tik*, emping jagung, kue *sapik* jagung, sogun-sogun, *salarubi*, *peyek*, kue bawang, kue sapik, kacang tojin, kembang loyang, sogun bakar dan ampera. Teknik pengolahan kue kering yang ditemukan di Kabupaten Pasaman barat yaitu sangrai dan digoreng. Kue kering tradisional yang ditemukandi Kabupaten Pasaman Barat memiliki cita rasa yang manis, gurih bertekstur sedikit keras dan tahan lama.

Berdasarkan penelitian bahwa jenis kue basah tradisional yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat lebih banyak dibandingkan dengan jenis kue kering tradisional yaitu ada 38 macam. Kue basah tradisional berbahan dasar dari tepung beras, tepung ketan, beras ketan, dan singkong. Kue basah tradisional pada umumnya bertekstur empuk dan manis, tidak tahan lama. Sebagian kue basah tradisional diberi isian inti yang terbuat dari campuran kelapa parut dan gula aren di bagian tengahnya. Kue tradisonal basah yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat diantaranya *lading-lading*, *lamang kalamai*, *lamang singkong*, *lamang pulut*, *lamang daun*, kue lompong singkong, *bikar*, rakik pisang, kanji jagung, *ujol*, *lapek* singkong, *lapek* bugis, *lapek* ketan, *lapek* pisang, *lapek* pandan, nagasari, *galamai* jagung, *galamai*, godok kacang ijo, godok-godok ubi jalar, godok-godok pisang, godok bergula, godok singkong, cenil, *soban-soban*, ongol-ongol, onde-onde, lopis, wajik, kue talam, pinukuik, kue mangkok, goreng tapai, putu, panggelong, pergedel kentang dan kue cucur.

Simpulan dan Saran

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara dan dokumentasi serta pembahasan yang telah dikemukakan pada BAB IV maka diambil kesimpulan bahwa Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat maka dapat diambil keputusan:

1. Kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat terbagi dua jenis yaitu kue tradisional jenis kering dan kue tradisional jenis basah. Kue kering yang ada di Kabupaten Pasaman Barat berbahan dasar dari tepung beras, tepung terigu, dan singkong. Kue basah yang ada di Kabupaten Pasaman Barat banyak menggunakan bahan dasar seperti tepung beras, tepung ketan, beras ketan, jagung dan singkong.
2. Teknik pengolahan kue tradisional yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat terbagi menjadi empat yaitu dengan teknik mengukus, digoreng, dan dipanggang atau dibakar.
3. Berdasarkan penelitian yang dilakukan ada 15 macam kue tradisional jenis kering yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat yaitu: kacang *badotak*, kue sangko, kerupuk gula, tik-tik, emping jagung, kue *sapik* jagung, *sogun-sogun*, *salarubi*, *peyek*, kue bawang, kue *sapik*, kacang tojin, kembang Loyang, *sogun bakar* dan *ampera*. Kue tradisional jenis basah yang ditemukan di Kabupaten Pasaman Barat ada 38 macam yaitu: *lading-lading*, *lamang kalamai*, *lamang singkong*, *lamang pulut*, *lamang daun*, kue lompong singkong, *bikar*, rakik pisang, kanji jagung, *ujol*, *lapek singkong*, *lapek bugis*,

lapek ketan, *lapek* pisang, *lapek* pandan, nagasari, *galamai* jagung, *galamai*, godok kacang ijo, godok pulut, godok ubi jalar, godok-godok bergula, godok singkong, cenil, *soban-soban*, ongol-ongol, onde-onde, lopis, wajik, kue talam, pinukuik, kue mangkok, goreng tapai, putu, panggelong, pergedel kentang dan kue cucur.

4. Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Pasaman Barat terdapat 4 fungsi dari kue-kue tradisional yang ada di Kabupaten Pasaman Barat yaitu sebagai kue yang disuguhkan pada acara adat, lebaran, digunakan sebagai oleh-oleh dari Kabupaten Pasaman Barat dan sebagai cemilan sehari-hari masyarakat setempat.

Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan diatas maka usaha untuk meningkatkan pengetahuan inventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat, maka penulis menyarankan sebagai berikut:

1. Kue tradisional merupakan aset suatu daerah, oleh sebab itu disarankan kepada masyarakat Kabupaten Pasaman Barat untuk tetap melestarikan kue tradisional agar kue tradisional tidak punah.
2. Diharapkan kepada pemerintahan Kabupaten Pasaman Barat untuk membuat Buku yang membahas tentang jenis dan resep kue-kue tradisional Kabupaten Pasaman Barat, sehingga para pembaca minimal mengetahui jenis dan resep kue-kue tradisional yang ada di daerahnya.
3. Diharapkan kepada peneliti berikutnya untuk menggali jenis dan resep kue-kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat lebih lengkap.

4. Kepada jurusan semoga penelitian ini bisa dijadikan literatur untuk mata kuliah pengolahan penyajian minuman dan kue Indonesia.

Daftar Rujukan

- Feisyah Shabira, 2013. *Defenisi Inventarisasi*. <http://Feisyashabira.blogspot.co.id>, di akses pada 5 April 2016.
- Mariani Shoshana Giantara. 2014. *Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, dan Persepsi Kualitas terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional oleh Mahasiswa di Surabaya*. Surabaya: Manajemen Perhotelan Universitas Kristen Petra Surabaya.
- Rizqie Auliana. 2005. *Pangan Lokal dalam Makanan Jajanan Tradisional*. Semarang: UNES.
- Soerdarinah Soerjono. 1979. *Pengetahuan Resep Asing*. Yogyakarta: Pengawas Bidang Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Sri Palupi. 2010. *Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-umbian Sebagai Pengganti Makanan Pokok*. Seminar Nasional Minset Revolution. ISBN: 978-602-9617-0-5. Hlm: 440-447. FT UNM.
- Sugiyono. 2010. *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Persantunan : Jurnal ini disusun berdasarkan skripsi Tiwi Rahmadona dengan judul Inventarisasi jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kabupaten Pasaman Barat. Penulis mengucapkan terimakasih kepada pembimbing I Dra. Asmar Yulasrti, M.Pd, Ph.D, pembimbing II Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd.