

ABSTRAK

Anisa Amalia. 2022. "Standarisasi Resep Pinyaram Pisang Sebagai Kue Tradisional di Kenagarian Salayo Kabupaten Solok". Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep pinyaram pisang di Kanagarian Salayo Kabupaten Solok yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Standarisasi ini dilakukan untuk mendeskripsikan dan menganalisis kualitas pinyaram pisang dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Penelitian ini dilakukan untuk menstandarisasi resep pinyaram pisang di Kenagarian Salayo yang meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode campuran (Mixed Method), yang merupakan gabungan antara metode kuantitatif dan kualitatif. Metode kuantitatif, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan *pinyaram pisang*. Metode kualitatif yaitu melakukan observasi dengan cara wawancara kepada narasumber. Penelitian ini dilakukan di empat jorong yang ada di Kanagarian Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok dan *Workshop* Tata Boga pada tanggal (15 Desember 2021 – 15 Januari 2022).

Penelitian kualitatif ini menggunakan jenis Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. data primer yang digunakan diperoleh langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban pada format uji organoleptik terhadap kualitas standarisasi *pinyaram pisang* di kanagarian Salayo Kabupaten solok, yang kemudian ditabulasikan kedalam bentuk table dan dianalisis untuk melihat perbedaan dari 10 resep yang akan distandarisasi dengan uji t. Penelitian kualitatif yaitu melakukan observasi dengan cara wawancara kepada narasumber. Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata bentuk (rapi setengah lingkaran) 3.67, warna (coklat kehitaman) 3.89, aroma (harum pisang) 3.56, tekstur (kenyal) 3.67 dan rasa (manis) 3.33.

Kata kunci: Standarisasi, Resep, *Pinyaram Pisang*, *Kue Tradisional*