

## **ABSTRAK**

### **Studi tentang Lemang Kancung Beruk di Desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci**

**Oleh: Mutiara Jr**

Penelitian ini untuk mempelajari dan memperoleh ilmu lebih dalam tentang lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci. Lemang ini disukai masyarakat karena rasanya yang khas dan bentuknya unik dimana wadah pembungkusnya memakai kantong semar. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi bahan, peralatan, mempelajari teknik pengolahan, mendeskripsikan varian dan kegunaan lemang *kancung beruk* di desa Dusun Baru Lempur. Jenis penelitian ini yaitu kualitatif. Data penelitian diperoleh dari ibu-ibu masyarakat setempat yang ahli membuat lemang *kancung beruk* pada acara adat dan ibu-ibu masyarakat setempat yang mahir dan pernah membuat lemang *kancung beruk* untuk berbagai acara. Teknik pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data di lapangan meliputi reduksi data, penyajian data, kesimpulan dan verifikasi.

Hasil penelitian menyimpulkan bahan yang digunakan meliputi beras ketan putih, ketan hitam, ketan merah, santan, garam dan kantong semar. Alat yang digunakan yaitu baskom kecil, baskom besar, sendok, kukusan dan kompor gas. Teknik pengolahan yang dipakai yaitu mengukus.

**Kata kunci: Lemang Kancung Beruk**