

## ABSTRAK

**Utari Handayani, 2022.** “Standarisasi Resep *Pinyaram* Di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departement Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perbedaan kualitas *pinyaram* dan belum ada resep standar yang ada di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam Kabupaten Padang Pariaman. Penelitian ini bertujuan untuk mengkonversikan resep *pinyaram* ke dalam ukuran satuan bahan (gram). Jenis penelitian ini *mixed method* (campuran). Sumber data kualitatif didapat dari masyarakat dan pedagang yang ahli dalam membuat *pinyaram* dan sumber data kuantitatif didapat dari 10 panelis dari masyarakat dan 3 orang panelis ahli dari dosen tata boga FPP UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi, dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan, dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ( $Mx = \sum x / N$ ) dan uji keabsahan data kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 10 resep *Pinyaram* di Titian Panjang Kanagarian Kayutanam. Resep *pinyaram* dianalisis dan dilakukan uji coba 5 resep terpilih. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Nita dan dijadikan standarisasi resep *pinyaram* yang telah dikonversikan. Standarisasi resep *pinyaram* dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas *pinyaram* yang baik meliputi: bentuk (bulat), warna (kuning keemasan), aroma (harum), tekstur (lembut) dan rasa (manis).

**Kata Kunci : Standarisasi Resep *Pinyaram*, Kualitas**