

**STANDARISASI RESEP LAMANG TUNGKEK (GUGUIH) DI NAGARI
PADANG SIBUSUK KABUPATEN SIJUNJUNG**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelara Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



DINDA APRILIA ALWI

NIM 2018/18075008

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2022

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Dinda Aprilia Alwi
NIM : 18075008

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan Judul :

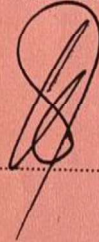
**STANDARISASI RESEP LAMANG TUNGKEK (GUGUIH) DI NAGARI
PADANG SIBUSUK KABUPATEN SIJUNJUNG**

Padang, Januari 2023


Tim Penguji

Tanda Tangan

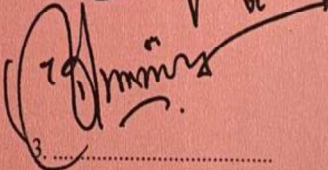
1. Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

1. 

2. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. 

3. Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3. 

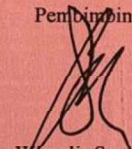
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**STANDARISASI RESEP LAMANG TUNGKEK (GUGUIH) DI NAGARI
PADANG SIBUSUK KABUPATEN SIJUNJUNG**

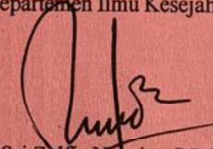
Nama : Dinda Aprilia Alwi
NIM : 18075008
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2023

Disetujui Oleh,
Pembimbing


Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga


Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dinda Aprilia Alwi
Nim : 18075008
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul : *Standarisasi Resep Lamang Tungkek (Guguih) Di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung.*

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Januari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan



Dinda Aprilia Alwi
NIM. 18075008

Abstrak

Dinda Aprilia Alwi, 2022. “Standarisasi Resep Lamang Tungkek (Guguih) di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung”.*Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh Pengolahan *Lamang Tungkek (Guguih)* yang masih menggunakan takaran gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan. Pemakaian resep dengan perkiraan membuat kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sehingga perlu adanya standarisasi resep *lamang tungkek (guguih)*. Tujuan dari dilaksanakan penelitian ini ialah untuk menstandarkan resep *lamang tungkek (guguih)* di Nagari Padang Sibusuk, Kecamatan Kupitan, Kabupaten Sijunjung yang dilaksanakan pada bulan oktober 2022. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kombinasi gabungan/metode campuran (mixed method) dari penelitian kualitatif dan kuantitatif. Sumber penelitian ini ada dua yaitu: sumber data kualitatif diambil dari orang yang ahli dalam membuat *lamang tungkek (guguih)*, sumber data kuantitatif diperoleh dari 3 orang panelis ahli untuk melihat kualitas dari resep yang sudah di standarkan. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$). Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan, diperoleh satu resep *lamang tungkek (guguih)* yaitu resep Ibu Sis dengan nilai rata-rata 16,8. Resep tersebut dikonversikan kedalam satuan gram yang selanjutnya di uji organoleptik untuk melihat kualitas dari resep *lamang tungkek (guguih)*. Hasil uji organoleptik terhadap kualitas *lamang tungkek (guguih)* yaitu: Bentuk (rapi dan seragam dengan panjang 15 cm, diameter 4 cm), warna (cukup Kuning kecoklatan), aroma (harum daun pisang), tekstur (cukup padat), dan rasa (manis dan gurih).

Kata Kunci: latar belakang lamang tungkek(guguih), standarisasi resep, kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini yang berjudul "**Standarisasi Resep Lamang Tungkek (Guguih) di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung**". Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Skripsi dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk meemberikan

bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.

5. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang tua yang selalu memberikan doa, bantuan materil, dorongan dan motivasi kepada penulis.
7. Ucapan terima kasih kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan yang memberikan semangat, motivasi, bantuan dan dorongan pada penulis dalam menyelesaikan proposal penelitian ini.

Penulis memohon maaf yang sedalam-dalamnya atas segala kesalahan yang telah penulis perbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk kesempurnaan penulisan proposal penelitian ini. Mudah-mudahan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Padang, Desember 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	.ii
DAFTAR ISI.....	.iv
DAFTAR TABEL.....	.vi
DAFTAR GAMBAR.....	.vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Masalah	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi Resep	7
B. <i>Lamang Tungkek (Guguih)</i>	9
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
C. Defenisi Operasional	22
D. Jenis dan Sumber Data.....	22
E. Instrumen Penelitian	26
F. Teknik Pengumpulan Data	29
G. Kontrol Validitas	32
H. Teknik Analisis Data	33
I. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	40

B. Pembahasan	66
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	70
B. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi Intrument Penelitian Data Standarisasi Resep <i>Lamang Tungkek</i>	27
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif.....	31
3. Pilihan Jawaban Skala Likert Pada Angket Uji Organoleptik	32
4. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep resep <i>lamang tungkek (guguih)</i> di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung	53
5. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep <i>Lamang Tungkek (guguih)</i> di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung.....	54
6. Kualitas Bentuk <i>Lamang Tungkek (Guguih)</i>	63
7. Kualitas Warna <i>Lamang Tungkek (Guguih)</i>	63
8. Kualitas Tekstur <i>Lamang Tungkek (Guguih)</i>	64
9. Kualitas Aroma <i>Lamang Tungkek (Guguih)</i>	65
10. Kualitas Rasa <i>Lamang Tungkek (Guguih)</i>	65
11. Resep.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Gambar <i>Lamang tungkek (guguih)</i>	7
2. Komponen Analisis Data	32
3. Grafik Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Lamang Tungkek (Guguih).....	54
4. Grafik Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik 3 Resep <i>Lamang Tungkek</i> (Guguih).....	55
5. Bahan.....	59
6. Menyangrai Bahan	59
7. Menghaluskan Bahan	60
8. Memanaskan Cairan.....	60
9. Mencampurkan Bahan Kering	60
10. Menimbang Adonan	61
11 Mencetak Adonan	61
12.Mengukus Adonan	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Panduan Observasi	76
2. Panduan Wawancara Penelitian	77
3. Catatan Biodata Informan	79
4. Angket Uji Organoleptik 5 Resep	80
5. Angket Uji Organoleptik 3 Resep	85
6. Data Uji Organoleptik 5 Resep	90
7. Data Uji Organoleptik 3 Resep	91
8. Data Uji Organoleptik Kualitas Resep <i>Lamang Tungkek (Guguih)</i> ..	92
9. Surat Tugas Pembimbing	93
10. Surat Tugas Seminar	94
11. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	95
12. Surat Izin Melakukan Penelitian	96
13. Surat Izin Permohonan Pengajuan Panelis	97
14. Surat Izin Penelitian dari KESBANGPOL	98
15. Surat Izin Penelitian Dari Kecamatan Kupitan	99
16. Surat Izin Penelitian Dari Nagari Padang Sibusuk	100
17. Dokumentasi Wawancara dengan Narasumber	101
18. Dokumentasi Penelitian	102

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kabupaten Sijunjung merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Sumatera Barat, Kabupaten Sijunjung terletak di bagian timur Provinsi Sumatera Barat, Kabupaten Sijunjung memiliki luas 3.130,40 km² dengan jumlah penduduk pada tahun 2022 sebanyak 240.079 jiwa (Sumber : Info Publik Kab. Sijunjung). Sejak zaman dahulu Kabupaten Sijunjung dijuluki sebagai Ranah Langsek Manih, sebagian masyarakatnya mengatakan dahulu banyak sekali buah langsek yang bahkan sampai dijual ke luar daerah karena rasanya yang dikenal manis. Kabupaten Sijunjung memiliki 8 Kecamatan, salah satunya Kecamatan Kupitan, Kecamatan Kupitan ini terdiri dari 3 Nagari dan 1 desa, yaitu Batu manjulur, Padang Sibusuk, Pamuatan, dan Desa Kampung Baru.

Nagari Padang Sibusuk merupakan salah satu Nagari yang terletak di Kabupaten Sijunjung yang telah ada sejak abad kelima Masehi. Nagari Padang Sibusuk ini berasal dari wilayah Luhak Nan Tigo dalam struktur pemerintahan Kerajaan Minangkabau yang 48 masyarakatnya telah berkembang luas sampai ke wilayah Kubang XIII yang seluruhnya berasal dari Pariangan Padang Panjang (Rahma, 2018). Tidak hanya kaya akan nilai sejarah, Nagari Padang Sibusuk juga memiliki kue tradisional yang cukup unik.

Kue tradisional merupakan jenis makanan khas yang berasal dari tiap daerah setempat dan diolah dengan cara yang sederhana serta bahan yang mudah didapat (Kurniaty,2016 : 2). Menurut Herlin Lestari Putri, Wirnelis Syarif (2019) Kue tradisional merupakan kue nusantara sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa yang diajarkan secara turun temurun serta menggunakan peralatan yang masih tradisional sehingga pengolahannya cenderung lama. Berdasarkan beberapa pendapat tersebut dapat disimpulkan kue tradisional adalah kue khas suatu daerah yang sudah membudidaya dan termasuk kedalam jenis makanan kecil.

Salah satu kue tradisional khas Kecamatan Kupitan tepatnya di Nagari Padang Sibusuk yang masih ada saat ini yaitu *Lamang Tugkek* yang dikenal juga dengan sebutan Guguih. *Lamang tungkek (guguih)* termasuk ke dalam jenis kue basah yang disajikan untuk menyambut hari besar keagamaan, acara *manjalang mintuo, duduak basamo*, dan acara khusus lainnya. Makanan tradisional ini dinamakan *lamang tungkek (guguih)* karena masyarakat percaya bahwa makanan ini adalah tongkat menuju surga.

Lamang tungkek (guguih) memiliki panjang kurang lebih ± 15 cm dengan diameter ± 4 cm yang kedua ujungnya diikat dengan tali rafia. Pengolahan *lamang tungkek (guguih)* yang masih menggunakan takaran gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan dan waktu yang digunakan dalam mengolah *lamang tungkek (guguih)*

ini belum menggunakan waktu yang tepat hanya saja masih menggunakan insting atau perkiraan saja . Pemakaian resep dengan perkiraan membuat kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sehingga perlu adanya standarisasi resep *lamang tungkek (guguih)*.

Berdasarkan pra penelitian yang penulis laksanakan di Nagari Padang Sibusuk tersebut diketahui bahan yang digunakan dalam pembuatan *lamang tungkek (guguih)* ini adalah tepung beras putih, gula aren/gula merah, kelapa parut, vanili dan garam, dan biasanya juga ditambahkan dengan sedikit kacang tanah, sebagai wadah pembungkus menggunakan daun pisang dan ujung-ujungnya di ikat dengan tali rafia. Takaran yang digunakan dalam pembuatan *lamang tungkek (guguih)* masih beragam. Teknik yang digunakan juga berbeda-beda, sehingga kualitas *lamang tungkek (guguih)* ditemukan juga beraneka ragam. Maka dari itu penulis tertarik untuk mengkonversikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan ukuran gram dengan tujuan untuk mendapatkan resep yang standar dan teknik pembuatan sesuai dengan kualitas asli dari *lamang tungkek (guguih)*.

Berdasarkan permasalahan diatas sebagai salah satu masyarakat Kabupaten Sijunjung, penulis sangat tertarik untuk mempelajari dan meneliti tentang lamang tungkek sehingga penulis memberi judul **“Standarisasi Resep Lamang Tungkek (Guguih) di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung”**.

B. FOKUS PENELITIAN

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka penulis melakukan penelitian terhadap standarisasi resep *lamang tungkek (guguih)* di Nagari Padang Sibusuk Kecamatan Kupitan Kabupaten Sijunjung. Penelitian ini terfokus kepada hal-hal yang meliputi dan berkaitan dengan lamang tungkek diantaranya adalah bahan yang digunakan, jumlah bahan, alat yang digunakan, proses pembuatan, dan kualitas *lamang tungkek (guguih)* (segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.)

C. RUMUSAN MASALAH

Sesuai dengan latar belakang dan fokus penelitian yang telah ditetapkan maka enulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses standarisasi resep *lamang tungkek (guguih)* yang terbaik untuk distandarisasikan di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung?
2. Bagaimana kualitas *lamang tungkek (guguih)* yang meliputi bentuk, warna, tekstur,aroma dan rasa?

D. TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah diatas mengenai standarisasi resep *lamang tungkek (guguih)* di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten Sijunjung, tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Menstandarisasi resep *lamang tungkek (guguih)* di Nagari Padang Sibusuk Kabupaten

Sijunjung yang meliputi bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.

2. Mendeskripsikan kualitas *lamang tungkek (guguih)* dari segi (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.)

E. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya standarisasi *lamang tungkek (guguih)*.
- b. Untuk syarat penulis dalam membuat karya ilmiah serta untuk memenuhi salah satu syarat guna mendapatkan gelar Sarjana di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (UNP).

2. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai informasi pada masyarakat di Nagari Padang Sibusuk khususnya bagi generasi muda yang ada di daerah tersebut untuk mengetahui standar resep *lamang tungkek (guguih)*, agar makanan tradisional tersebut tetap terjaga kelestariannya. Keberadaannya serta dapat mempertahankan ragam kekayaan budaya bangsa.
- b. Sebagai informasi pada Lembaga yang terkait dalam bidang makanan tradisional atau masakan daerah.

3. Bagi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

- a. Sebagai informasi pada jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi tataboga yang terkait tentang mata kuliah makanan tradisional spesifik daerah.
- b. Sebagai sumber referensi untuk mengetahui tentang *lamang tungkek (guguih)* sebagai kekayaan makanan tradisional Minangkabau.