

**STANDARISASI RESEP *LAPEK KAMPUANG ARO* DI KECAMATAN
ENAM LINGKUNG KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**SARMILA
NIM 2018/18075048**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP LAPEK KAMPUANG ARO DI
KECAMATAN ENAM LINGKUNG KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Nama : Sarmila
NIM : 18075048
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

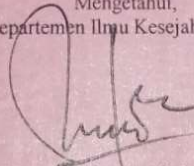
Padang, Januari 2023

Disetujui Oleh :
Pembimbing



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

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 2003 12 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Sarmila
NIM : 18075048

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi Didepan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul :

**Standarisasi Resep Lapek Kampuang Aro di
Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman**

Padang, Januari 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

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

1. 

2. Anggota : Cici Andriani, M.Pd

2. 

3. Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3. 



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 : ikkfp@unp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Sarmila
NIM : 18075048/ 2018
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul:

"Standarisasi Lapek Kampuang Aro di Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman"

adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya dari orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Januari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP-UNP

Sri Zulfia Novri, S. Pd. M. Si
NIP. 19761117 2003 12 2002

Saya yang menyatakan,

Sarmila
NIM 18075048

ABSTRAK

Sarmila.2023. “Standarisasi Resep Lapek Kampuang Aro di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman”. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh Pengolahan *Lapek Kampuang Aro* 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 *Lapek Kampuang Aro*. Tujuan dari dilaksanakan penelitian ini ialah untuk menstandarkan resep *Lapek Kampuang Aro* di Kecamatan Enam lingsung. Kecamatan Enam Lingsung terdiri dari 5 Nagari, dimana Nagari yang dijadikan tempat penelitian yaitu Nagari Koto Tinggi dan Nagari Pakandangan yang dilaksanakan pada bulan Oktober 2022.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian kombinasi gabungan dari penelitian kualitatif dan kuantitatif. Sumber penelitian ini ada dua yaitu: sumber data kualitatif diambil dari orang yang ahli membuat *Lapek Kampuang Aro*, sumber data kuantitatif diperoleh dari 5 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 ($Mx = \frac{\sum x}{N}$).

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh satu resep *Lapek Kampuang Aro* yaitu resep Ibu Nurmali dengan nilai rata-rata 16,7. Resep tersebut kemudian dikonversikan kedalam satuan gram yang selanjutnya di uji organoleptik untuk melihat kualitas dari resep *Lapek Kampuang Aro*. Hasil uji organoleptik terhadap kualitas lapek kampuanng aro yaitu: Bentuk (rapi dan seragam dengan panjang 6 cm, diameter 2 cm), warna (cukup Kuning kecoklatan), aroma (harum daun pisang), tekstur (kenyal), dan rasa (pisang dan manis).

Kata Kunci: latar belakang *Lapek Kampuang Aro*, 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 Lapek Kampuang Aro di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman**". 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 proposal penelitian 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 dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan,

pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan proposal penelitian ini.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penguji Satu yang telah memberikan arahan, kritik, dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Dosen Penguji Dua yang telah memberikan arahan, kritik, dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang tua yang selalu memberikan doa, bantuan materil, dorongan dan motivasi kepada penulis.
9. 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 diperbuat. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan proposal 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 proposal penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya

Padang, September 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi Resep	8
1. Pengertian Standarisasi	8
2. Pengertian Resep	8
3. Pengertian Standarisasi Resep	9
B. <i>Lapek Kampuang Aro</i>	10
1. Pengertian <i>Lapek Kampuang Aro</i>	10
2. Bahan Pembuatan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	12
3. Peralatan Pengolahan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	16
4. Kualitas <i>Lapek Kampuang Aro</i>	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
1. Lokasi Penelitian	30
2. Waktu Penelitian	30
C. Defenisi Operasional	30
D. Jenis dan Sumber Data	31
1. Jenis Data	31
2. Sumber Data	32
E. Prosedur Penelitian	33
F. Instrument Penelitian	38
F. Teknik Pengumpulan Data.....	40
G. Kontrol Validitas	44
H. Teknik Analisis Data	45
I. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	55
B. Pembahasan	93
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	99

B. Saran	101
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	104

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi instrumen penelitian data standarisasi resep <i>Lapek Kampuang Aro</i>	38
2. Teknik pengumpulan data kualitatif.....	44
3. Pilihan Jawaban <i>Skala Likert</i> Pada Angket Uji Organoleptik pada kualitas warna <i>Lapek Kampuang Aro</i>	46
4. Batas Wilayah Nagari di Kecamatan Enam Lingkung	57
5. Data Penduduk Nagari Koto Tinggi	59
6. Data Penduduk Nagari Pakandangan	60
7. Gambar 5 <i>lapek kampuang aro</i> dari resep yang berbeda	79
8. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep <i>Lapek Kampuang Aro</i> di Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman	81
10. Skor nilai hasil uji organoleptik 3 resep <i>lapek kampuang aro</i>	82
11. Resep Ibu Nurmali Sebelum dan Sesudah dikonversikan	83
12. Resep Yang Akan Digunakan Untuk Uji Organoleptik	84
13. Bahan membuat <i>Lapek Kampuang Aro</i>	86
14. Peralatan pembuatan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	87
15. Cara pembuatan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	88
16. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk <i>Lapek Kampuang Aro</i>	91
17. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas warna <i>Lapek Kampuang Aro</i>	91
18. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur <i>Lapek Kampuang Aro</i>	92
19. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas aroma <i>Lapek Kampuang Aro</i>	92
20. Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas rasa <i>Lapek Kampuang Aro</i>	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Lapek Kampuang Aro</i>	11
2. Diagram alir Pembuatan <i>Lapek Kampuang Aro</i>	38
3. Komponen Analisis Data	48
4. Grafik Hasil Uji Organoleptik 5 Resep <i>Lapek Kampuang Aro</i>	81
5. Grafik Hasil Uji Organoleptik 5 Resep <i>Lapek Kampuang Aro</i>	83
6. Grafik nilai rata-rata kualitas <i>Lapek Kampuang Aro</i>	89

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi	104
2. Panduan Wawancara	106
3. Biodata Informan	109
4. Angket Uji Organoleptik 5 Resep	111
5. Angket Uji Organoleptik 3 Resep	115
6. Dokumentasi Wawancara dengan Narasumber	119
7. Dokumentasi Uji Organoleptik di Kecamatan Enam Lingsung	121
8. Angket Uji Organoleptik Kualitas Lapek Kampuang Aro	122
9. Data Uji Organoleptik 5 Resep	126
10. Data Uji Organoleptik 3 Resep	127
11. Data Uji Organoleptik Kualitas Resep Standar Lapek Kampuang Aro	128
12. Dokumentasi Penelitian	131
13. Surat Tugas Pembimbing	132
14. Surat Tugas Seminar	133
15. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	134
16. Surat Permohonan Panelis	137

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang kaya akan keanekaragaman kulinernya. Kekayaan dan semua potensi yang ada harus tetap dijaga dan dilestarikan. Salah satu faktor yang mendukung kekayaan kuliner di Sumatera Barat ialah makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan memiliki ciri khas, dan menggambarkan daerah setempat dan diolah dengan cara yang sederhana serta bahan yang mudah didapat (Kurniaty, 2016). Makanan tradisional sangat beragam jenisnya mulai dari makanan pokok, kudapan, minuman dan kue tradisional.

Kue tradisional merupakan kue nusantara yang merupakan wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa yang diajarkan secara turun temurun serta menggunakan peralatan yang masih tradisional sehingga pengolahannya cenderung lama (Herlin Lestari Putri, Wirnelis Syarif, 2019). Sejalan dengan itu Sri Palupi dalam (Rahmadona, T., dkk. 2018) juga memaparkan bahwa:

Kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diturunkan secara turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan kue tradisional adalah kue khas daerah setempat yang sudah membudidaya dan termasuk kedalam jenis makanan kecil dimana resepnya diturunkan secara turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok.

Salah satu daerah di Sumatera Barat yang terkenal akan olahan kue

tradisionalnya adalah Kabupaten Padang Pariaman yang terdiri dari 17 kecamatan. Setiap kecamatan mempunyai kue tradisional yang menggambarkan daerah masing-masing. Salah satunya yaitu kecamatan Enam Lingkung yang terdiri dari Lima (5) kelurahan/desa yaitu, Koto Tinggi, Parit Malintang, Toboh Ketek, Sungai Asam, Lubuk Pandan, dan Pakandangan (Bimbi Irawan, dkk., 2020). Salah satu kue tradisional khas Kecamatan Enam Lingkung yang masih ada saat ini yaitu *Lapek Kampuang Aro*. *Lapek Kampuang Aro* termasuk ke dalam jenis kue basah yang merupakan makanan asli yang berasal dari Kampuang Aro Nagari Pakandangan, Kecamatan Enam Lingkung, Kabupaten Padang Pariaman.

Lapek Kampuang Aro terbuat dari bahan-bahan alami yang diperoleh dari hasil pertanian masyarakat, memiliki rasa yang sangat khas dan enak sehingga digemari dan dapat dinikmati oleh berbagai lapisan masyarakat. Selain itu, *Lapek Kampuang Aro* juga memiliki bentuk yang unik dan berbeda dengan *lapek* atau makanan sejenis lainnya, sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi yang melihatnya. *Lapek Kampuang Aro* memiliki panjang kurang lebih 6-7 cm dengan diameter 2 cm yang kedua ujungnya diikat dengan menggunakan tali ravia (dahulunya menggunakan tali dari batang pisang yang dikeringkan), disusun berjajar sebanyak 10 buah yang mana antara satu dan lainnya saling dikaitkan. *Lapek Kampuang Aro* sering dijual di pasar-pasar tradisional di Kabupaten Padang Pariaman seperti Pasar Pakandangan pada hari Kamis dan Pasar Pauh Kambar pada hari Sabtu. Harga jual *Lapek Kampuang Aro* sendiri cukup murah, satu rajutannya hanya dihargai Rp. 10.000,-.

Pengolahan *Lapek Kampuang Aro* yang masih menggunakan takaran gelas, gengaman tangan dan sendok untuk menakar bahan. Pemakaian resep dengan perkiraan membuat kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hal ini sesuai dengan hasil pra observasi yang pada tanggal 17 Juni 2022 di Pasar Pakandangan yang bertepatan dengan hari *Balai*. Hasilnya ditemukan perbedaan *Lapek Kampuang Aro* dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa jika dibeli dari pedagang yang berbeda. Bentuk ada yang rapi, kurang rapi, dan tidak padat. Warna pada bagian luar *Lapek Kampuang Aro* ada yang putih pucat, kuning mencolok dan kuning kecokelatan. Sedangkan untuk warna pada bagian dalam ada yang berwarna coklat tua dan coklat muda. Sehingga, dari perbedaan tersebut bisa dilihat bahwa memang terdapat perbedaan dari *Lapek Kampuang Aro* jika dibuat oleh orang yang berbeda.

Bahan yang digunakan berdasarkan wawancara awal dengan orang yang ahli dalam membuat *Lapek Kampuang Aro* ialah pisang kepok, tepung beras, tepung ketan, garam, kelapa parut dan gula merah. Takaran yang digunakan dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro* masih beragam. Teknik yang digunakan juga berbeda-beda, sehingga kualitas *Lapek Kampuang Aro* ditemukan juga beraneka ragam. Diantaranya dari segi bentuk ada yang tidak sama besar, warna ada yang pucat, dari segi volume ada yang berongga dan juga ada yang padat, dari segi rasa ada yang rasanya masam dan manis. Teksturnya ada yang kasar dan halus. Maka dari itu penulis tertarik untuk mengkorvesikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan ukuran gram

dengan tujuan untuk mendapatkan resep standar sehingga dapat mempertahankan kualitas dari *Lapek Kampuang Aro*.

Berdasarkan penelitian sebelumnya, ada satu penelitian tentang *Lapek Kampuang Aro* di Universitas Negeri Padang, yaitu tentang perancangan promosi makanan tradisional *Lapek Kampuang Aro* khas Lubuk Alung melalui media *billboard* (Fadila.E, 2016). Namun, belum adanya literatur tentang standar resep pembuatan *Lapek Kampuang Aro* membuat makanan tradisional ini bisa dilupakan. Hal ini sesuai dengan keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 10 Tahun 2004 Tentang Upaya Memajukan dan Melestarikan Kebudayaan Berdasarkan Pedoman Pelestarian Tradisi yang berbunyi:

1. Pelestarian tradisi merupakan upaya perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan suatu kebiasaan dari kelompok masyarakat pendukung kebudayaan yang penyebarannya dan pewarisnya berlangsung secara turun temurun.
2. Perlindungan adalah upaya pencegahan dan penanggulangan yang dapat menimbulkan kerusakan, kerugian, atau kepunahan kebudayaan yang berkaitan dengan bidang tradisi berupa ide/gagasan, perilaku, dan karya budaya termasuk harkat dan martabat serta hak budaya yang diakibatkan oleh perbuatan manusia ataupun proses alam.
3. Pengembangan adalah upaya dalam berkarya, yang memungkinkan terjadinya penyempurnaan ide/gagasan, perilaku dan karya budaya berupa perubahan, penambahan, atau penggantian sesuai aturan dan norma yang

berlaku pada komunitas pemiliknya tanpa mengorbankan orisinalitasnya.

4. Pemanfaatan adalah upaya penggunaan karya budaya untuk kepentingan pendidikan, agama, sosial, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi, dan kebudayaan itu sendiri.

Makanan tradisional termasuk ke dalam kuliner budaya. Oleh karena itu dapat disimpulkan bahwa perlunya melestarikan warisan budaya yang ada tersebut. *Lapek Kampuang Aro* sebagai salah satu kue tradisional merupakan warisan budaya yang harus tetap ada dan tidak boleh hilang. Untuk tetap mempertahankan keaslian dari *Lapek Kampuang Aro* ini, Maka dari itu penulis akan melakukan penelitian lanjutan tentang **Standarisasi Resep Lapek Kampuang Aro di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman.**

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Masih terdapat perbedaan rasa, kualitas, bentuk, dan tekstur yang dihasilkan jika dibuat oleh orang yang berbeda karena takaran resep yang digunakan berbeda juga.
2. Penelitian tentang Standar Resep *Lapek Kampuang Aro* di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman ini belum ada.
3. Belum ada resep standar yang digunakan dalam pembuatan *Lapek Kampuang Aro*.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka penulis melakukan penelitian terhadap Standarisasi *Lapek Kampuang Aro* di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman. Penelitian ini dibatasi pada hal-hal yang meliputi dan berkaitan dengan *Lapek Kampuang Aro* diantaranya yaitu, bahan, jumlah bahan, alat yang digunakan, proses pembuatan serta kualitas *Lapek Kampuang Aro* dari segi (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa). Dari lima (5) nagari di Kecamatan Enam Lingsung, lokasi penelitian dibatasi hanya pada dua Nagari saja yaitu Nagari Koto Tinggi dan Nagari Pakandangan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini:

1. Bagaimana proses menstandarisasikan resep *Lapek Kampuang Aro* yang terbaik untuk distandarisasikan di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman meliputi bahan, jumlah bahan, alat, dan proses pembuatannya?
2. Bagaimana kualitas resep *Lapek Kampuang Aro* dari segi (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merumuskan standarisasi resep *lapek barajuik* di Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman.

Namun secara spesifik tujuan penelitian ini adalah:

1. Proses menstandarisasikan resep *Lapek Kampuang Aro* di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman meliputi bahan, jumlah bahan, alat, dan proses pembuatannya.
2. Menganalisis kualitas *Lapek Kampuang Aro* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa di Kecamatan Enam Lingsung, Kabupaten Padang Pariaman.

F. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan dari penelitian seperti yang dikemukakan dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, maka diharapkan penelitian dapat bermanfaat bagi masyarakat, mahasiswa dan penulis.

1. Bagi Masyarakat
 - a. Sebagai literatur pada lembaga terkait dalam bidang makanan tradisional seperti dinas perindustrian dan perdagangan.
 - b. Sebagai informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang standar *Lapek Kampuang Aro* sehingga dapat menggunakan resep *Lapek Kampuang Aro* yang telah distandarkan untuk mendapatkan kualitas yang sama pada setiap pengolahan.
2. Bagi Mahasiswa

Menambah ilmu pengetahuan mahasiswa Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam mengolah *Lapek Kampuang Aro* dengan resep yang sudah di standarkan. Standar resep *Lapek Kampuang Aro* bisa dijadikan Sebagai literatur dalam mata kuliah Pengolahan dan penyajian makanan Tradisional Minangkabau dan Mata kuliah Pengolahan Kue dan Minuman Indonesia.

3. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dalam mengolah *Lapek Kampuang Aro* serta syarat dalam menyelesaikan mata kuliah Tata Tulis Karya Ilmiah di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.