

**IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL
DI KEC. KUBUNG, KAB. SOLOK**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (SI)
Universitas Negeri Padang*



**Oleh :
Silvia Sri Astuti
Nim : 18075194**

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

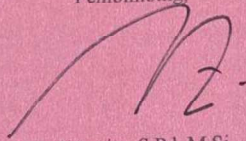
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Identifikasi Makanan Tradisional di Kec. Kubung,
Kab. Solok**

Nama : Silvia Sri Astuti
NIM : 18075194
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

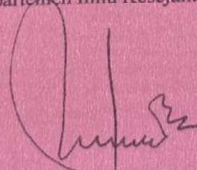
Padang, Mei 2023

Disetujui Oleh:
Pembimbing,



Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si.
NIP. 197009242003122001

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Silvia Sri Astuti
NIM : 18075194

**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:

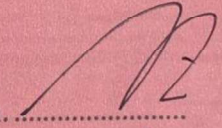
**IDENTIFIKASI MAKANAN TRADISIONAL
DI KEC. KUBUNG, KAB. SOLOK**

Padang, 31 Mei 2023

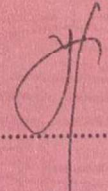
Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si.

1. 

Anggota : Dr. Yuliana, SP, M.Si.

2. 

Anggota : Sari Mustika, S. Pt, M. Si

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 : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Silvia Sri Astuti
Nim : 18075194
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Identifikasi Makanan Tradisional Di Kec. Kubung, Kab. Solok.**

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

Padang, Mei 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan

Silvia Sri Astuti
NIM. 18075194

ABSTRAK

Silvia Sri Astuti. 2023. "Identifikasi Makanan Tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok". Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk identifikasi makanan tradisional di Kec Kubung Kab Solok. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober-Desember 2022 di Kecamatan Kubung Kabupaten Solok. Untuk mencegah hilangnya makanan tradisional ini, diperlukan upaya untuk melestarikan dan memperkenalkan produk makanan tradisional kepada generasi sekarang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk identifikasi jenis-jenis makanan, bahan yang digunakan, dan mempelajari cara pembuatan makanan tradisional.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan data kualitatif dan kuantitatif. Dimana data dengan cara identifikasi jenis-jenis makanan tradisional, bahan-bahan yang digunakan, serta cara pembuatan makanan tradisional Kec Kubung Kab Solok, sementara data sekunder berupa demografi daerah Kec Kubung Kab Solok. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data analisis di lapangan dengan cara mereduksi data, menyajikan data, menyimpulkan kemudian memverifikasi.

Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu jenis-jenis makanan tradisional di Kec. Kubung yaitu makanan pokok, lauk pauk, sayuran, kue dan minuman. Bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional di Kec. Kubung yaitu: sebagian besar lauk pauk yang dikonsumsi adalah ikan teri 28,5%, sebagian besar sayuran yang dikonsumsi adalah masing-masing besar memiliki 20%, sebagian besar kue tradisional berbahan dasar tepung beras ketan 55,5% dan minuman sebagian besar 33,3%. Alat-alat tradisional yang digunakan di Kec. Kubung ada kuali besi/wajan, tungku, saluang, sutil, periuk/dandang. Sebagian teknik pengolahan sebagian besar menggunakan teknik merebus dan menggoreng sebanyak 80%, 55%.

Disarankan agar masyarakat setempat menjadi kelestarian makanan tradisional Kec. Kubung.

Kata kunci : identifikasi, makanan tradisional, Kec. Kubung, Kab. Solok.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **“Identifikasi Makanan Tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok”**. 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 materi. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terimakasih 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 Priwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik yang telah memberikan saran dan motivasi.
5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini.

6. Ibu Dr. Yuliana, SP, M.Si selaku dosen penguji skripsi yang telah meluangkan waktu dalam melaksanakan ujian dan memberikan saran-saran beserta masukan dari penulis skripsi ini.
7. Ibu Sari Mustika, S.Pt, M.Si selaku dosen penguji skripsi yang telah meluangkan waktu dalam melaksanakan ujian dan memberikan saran-saran beserta masukan dari penulis skripsi ini.
8. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
9. Teristimewa kepada orang tua, kakak, adik dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, serta mendengar keluh kesah dan motivasi baik moral maupun material sehingga proposal penelitian ini dapat diselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat semua pihak untuk kesempurnaan penulisan Skripsi ini. Mudah-mudahan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Padang, Juni 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi masalah.....	4
C. Fokus penelitian.	4
D. Pembatasan Masalah	4
E. Rumusan Masalah	5
F. Tujuan Penelitian.....	5
G. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Deskripsi Teori.....	7
B. Kerangka Konseptual	18
C. Pertanyaan Penelitian	18
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Metode Penelitian.....	20
B. Waktu dan Tempat Penelitian	21
C. Definisi Operasional Variabel.....	21
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	22
E. Instrumen Penelitian.....	24
F. Teknis Analisis Data	24
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
A. Temuan Penelitian.....	27
B. Pembahasan.....	44
BAB V PENUTUP	49
A. Kesimpulan.	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51

LAMPIRAN..... 52

DAFTAR TABEL

Tabel	hal
1. Jenis-jenis makanan	30
2. Bahan pengolahan lauk pauk	33
3. Teknik pengolahan lauk pauk	34
4. Bahan pengolahan sayuran.....	36
5. Teknik pengolahan makanan tradisional	37
6. Bahan kue tradisional.....	41
7. Teknik pengolahan makanan tradisional	41
8. Minuman tradisional	43
9. Teknik pengolahan minuman tradisional.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	hal
1. Kerangka Konseptual Penelisiaan	18
2. Letak geigrafis Kec. Kubung, Kab. Solok.	27
3. Balai ikan nila.....	31
4. Balai ayam	31
5. Samba cangkuak	32
6. Samba lado tanak	32
7. Pangek padeh	33
8. Kalio baluik.....	33
9. Gulai putih daun ketuk.....	34
10. Anyang pucuk kalikih	35
11. Gulai putih jantung pisang	35
12. Gulai candawan talingo.....	36
13. Pangek daun singkong	36
14. Pinyaram	38
15. Galamai	38
16. Lapek kundua.....	38
17. Lamang tumbuak	39
18. Pangek pisang batu	39
19. Kareh-kareh.....	40
20. Tumbang pisang.....	40
21. Tumbang singkong.....	41
22. Jahe merah	42
23. Minuman niro.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Tabel	hal
1. Pedoman observasi penelitian.....	54
2. Pedoman wawancara penelitian.....	55
3. Resep makanan tradisional Kec. Kubung, Kab. Solok.....	57
4. Surat permohonan penulis skripsi.....	81
5. Surat permohonan pembimbing skripsi.....	82
6. Surat tugas pembimbing skripsi.....	83
7. Surat tugas seminar.....	84

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap daerah memiliki kekayaan alam, keanekaragaman budaya serta adat istiadat yang berbeda sehingga berpengaruh pada makanan yang biasa dikonsumsi dan dihidangkan pada daerah tersebut, salah satunya adalah Kecamatan Kubung, Kabupaten Solok. Kecamatan Kubung merupakan suatu daerah yang terletak di Kabupaten Solok, Provinsi Sumatera Barat. Pada umumnya penduduk Kubung memanfaatkan air danau dan kebun sebagai mata pencarian. Kubung juga memiliki tanah yang subur cocok dijadikan lahan perladangan dan perkebunan. Sehingga banyak masyarakat yang menanam sayur-sayuran, buah-buahan, padi, sawit, dan sebagainya.

Makanan tradisional adalah makanan yang telah membudaya di kalangan masyarakat Indonesia, serta telah ada sejak nenek moyang suku nusantara. makanan tradisional makanan yang pekat dengan tradisi setempat. Pangan tradisional sebagai makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik dan wilayah spesifik, diolah berdasarkan resep yang secara turun temurun. Bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat dan makanan yang dihasilkan juga sesuai dengan selera masyarakat. Makanan tradisional merupakan makanan yang memiliki ciri khas yang ditemukan di wilayah lain (Benny Rahmawan Noviadji, 2014).

Makanan tradisional merupakan salah satu masakan tradisional Indonesia yang mempunyai beragam jenis masakan tradisional dengan cita rasa masakan yang dapat memanjakan lidah orang yang memakannya. Masakan

tradisional Solok juga dapat untuk pencegahan stunting yang memiliki gizi pada makanan tersebut. Makanan tradisional makanan asli atau khas daerah tertentu di Indonesia dimana bahan masakannya alami didapat dari daerah sekitar dan proses pengolahannya sangat dikuasai oleh masyarakat daerah tersebut, biasanya dimakan oleh beberapa generasi termasuk makanan pokok, lauk pauk, sayur-sayuran sebagai makanan pendamping. Mengonsumsi makanan tradisional telah dimulai sejak anak berusia dini biasanya disajikan sebagai menu makanan sehari-hari, dan saat acara adat. Namun keseringan mengonsumsi makanan tradisional sehingga membuat para remaja bosan untuk mengkonsumsinya diluar rumah. Padahal makanan tradisional memainkan peran penting dalam identifikasi lokal, perilaku konsumen dan transfer budaya.

Makanan tradisional pada zaman dulu makanan yang telah diwariskan oleh nenek moyang terdahulu. Makanan tradisional biasanya di sajikan pada acara adat, pernikahan, batagak panghulu, atau acara lainnya. Makanan tradisional umumnya terbuat dari bahan dasar yang banyak di suatu daerah setempat. Pada saat ini makanan tradisional tidak lagi hanya disajikan untuk acara adat tetapi juga disajikan untuk menu makanan sehari-hari.

Pada zaman modern yang serba canggih ini perkembangan dunia tidak hanya berdampak pada teknologi dan internet saja, namun makanan tradisional juga berinovasi, sehingga makanan tradisional ini pun dilupakan keberadaannya di tengah-tengah masyarakat Kubung, karena masyarakat lebih memilih menyajikan makanan modern yang dianggap lebih menarik.

Hal ini sejalan dengan pendapat Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti (2011:6) yang menjelaskan bahwa:

“bahwa faktor yang dapat mempengaruhi lunturnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional Indonesia antara lain disebabkan karena adanya perubahan gaya hidup, perubahan sosial budaya, perkembangan ekonomi dalam kehidupan masyarakat, disamping itu kebiasaan masyarakat terhadap makanan di luar, gencarnya promosi dan tersedianya makanan asing di berbagai kota besar juga sebagai salah satu faktor mengapa masyarakat lebih menyukai makanan asing dari pada makanan kita sendiri”.

Makanan tradisional perlu dilestarikan agar tidak kalah bersaing dengan makanan modern yang semakin banyak jumlah dan jenisnya. Yaitu dengan cara menegakkan eksistensinya serta meningkatkan kualitasnya dan menjaga kekonsistensian tampilannya. Untuk mencegah hilangnya makanan tradisional ini perlu upaya untuk melestarikan dan mengenalkan produk tradisional pada generasi saat ini. Salah satu upaya menjaga eksistensi makanan tradisional sebagai warisan budaya di Kec. Kubung, Kab. Solok yaitu dengan melakukan suatu studi mendalam, dalam bentuk penelitian. Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara mengkaji komposisi bahan yang digunakan, alat yang digunakan, dan mempelajari teknik pengolahannya.

Berdasarkan penjelasan diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai **“Identifikasi Makanan Tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok”**.

B. Identifikasi

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

1. Perkembangan makanan saat ini mengakibatkan makanan tradisional sudah jarang dikonsumsi oleh masyarakat.
2. Kurang populer dikalangan orang muda.
3. Belum diketahui apa saja makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Kubung sebagai pangan tradisional Kubung.
4. Belum teridentifikasi mana makanan di Kubung yang merupakan makanan tradisional setempat.

C. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Mengidentifikasi makanan tradisional
2. Bahan yang digunakan untuk pengolahan makanan tradisional
3. Alat-alat yang digunakan untuk pengolahan makanan tradisional
4. Teknik pengolahan makanan tradisional Kubung.

D. Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian dilatar belakang dan identifikasi masalah, penelitian ini kemudian diberikan pembatasan masalah. Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah **“Identifikasi Makanan Tradisional Kec. Kubung, Kab. Solok”**.

E. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Apa jenis-jenis makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok.
2. Apa bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok.
3. Apa peralatan yang digunakan untuk pengolahan makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok.
4. Bagaimana teknik pengolahan makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok?

F. Tujuan Penelitian

Identifikasi potensi makanan tradisional Kec. Kubung, Kab. Solok.

1. Mengidentifikasi jenis-jenis makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok.
2. Mengidentifikasi bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok.
3. Mengidentifikasi alat-alat pengolahan makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok.
4. Mengidentifikasi teknik pengolahan makanan tradisional di Kec. Kubung, Kab. Solok.

G. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang hendak dicapai dari hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Bagi penulis manfaat dari penelitian ini yaitu penulis lebih memahami secara mendalam mengenai makanan tradisional yang ada di Kec. Kubung.
2. Dapat digunakan sebagai sumber informasi pada masyarakat di Kec. Kubung khususnya pada generasi muda untuk mengetahui makanan-makanan tradisional dan cara pengolahan.
3. Sebagai wadah untuk memperkenalkan makanan tradisional di luar daerah Kec. Kubung, Kab. Solok.
4. Dapat digunakan sebagai referensi atau pengetahuan pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan seperti disanas kebudayaan dan pariwisata.