

**STUDI TENTANG PEMBUATAN KUE *PINYARAM* DI PAKAN RABAA TENGAH
KABUPATEN SOLOK SELATAN**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**SENTIA ANINGSIH
NIM 2018/18075191**

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

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**STUDI TENTANG PEMBUATAN KUE PINYARAM DI
PAKAN RABAA TENGAH KABUPATEN SOLOK SELATAN**

Nama : Sentia Aningsih
NIM : 18075191
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

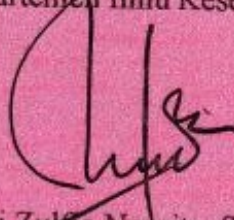
Padang, Januari 2023

Disetujui oleh :
Pembimbing



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

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Sentia Aningsih

NIM : 18075191

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

**Studi Tentang Pembuatan Kue Pinyaram Di Pakan Rabaa Tengah
Kabupaten Solok Selatan**

Padang, Januari 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

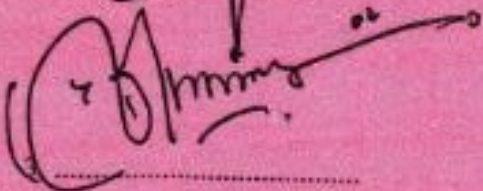
1. Ketua : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

1. 
.....

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

2. 
.....

3. Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd


.....



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sentia Aningsih
Nim : 18075191
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul : *Studi Tentang Pembuatan Kue Pinyaram Di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan.*

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

Sentia Aningsih
NIM. 18075191

ABSTRAK

Sentia, Aningsih. (2023). “Studi Tentang Pembuatan Pinyaram di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan”

Penelitian ini dilatar belakangi bahwa saat ini masyarakat Pakan Rabaa Tengah belum ada literatur resep standar dalam menentukan takaran resep pinyaram, yang digunakan sebagai pedoman dan dijadikan sebagai acuan oleh masyarakat Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan. Dalam pembuatan pinyaram yang sangat rumit mulai dari proses penepungan sampai penggorengan dan juga susah untuk di temui di pasar tradisional. Adapun faktor lain yaitu sebagian dari generasi muda tidak tahu cara pembuatannya, selain itu kebanyakan masyarakat banyak berada di rantau. Dikhawatirkan jika tidak ada literatur sebagai pedoman pengetahuan tentang bagaimana cara membuat dan cara penyajian semakin berkurangnya ciri khas daerah. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi literatur resep standar, mempelajari cara pembuatannya dan mendeskripsikan cara penyajian. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Objek penelitian adalah cara pembuatan pinyaram di Pakan Rabaa Tengah. Teknik Pengambilan data secara *snow-ball sampling*. Teknik analisis data dilapangan meliputi *reduksi, display* kesimpulan dan *veryfikasi*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara pembuatan pinyaram di Pakan Rabaa Tengah meliputi bahan; beras, batang talas, gula pasir, air hangat, vanili dan minyak goreng. Sedangkan alat yaitu kincir atau lasung batu, waskom, sendok sayur, sendok bambu (*sudu*), tusuk sate dari mambu, gelas takar, cangkir, talam atau baki, wajan besi dan kompor. Cara membuatnya yaitu pertama rendam beras lalu keringkan, dilanjutkan proses penepungan menggunakan kincir, pengadukan adonan, fermentasi dan penggorengan. Cara penyajian terbagi 2 yaitu 1) pinyaram besar dengan tempat khusus 2) pinyaram kecil dengan wadah yang di tutup dan di bungkus dengan kain (unjuik). Makna pinyaram yaitu pemimpin yang bijaksana baik di keluarga maupun di dalam kaum atau suku.

Kata Kunci : *literatur resep, cara pembuatan, pinyaram*

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kepada Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian ini dengan judul “Studi Tentang Pembuatan Kue *pinyaram* di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan”. Shalawat serta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Mahammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah.

Dalam penulisan proposal penelitian ini penulis banyak memperoleh bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, oleh karena penulis mengucapkan banyak 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, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Penasehat Akademik.
5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan motivasi, arahan serta bimbingan untuk menyelesaikan proposal penelitian sampai skripsi ini selesai.

6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si dan Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku tim penguji skripsi yang telah memberikan masukan berupa kritik dan saran dalam penelitian skripsi penulis.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Keluarga yang selalu mendoakan, memberi dorongan moril maupun material yang tak terhingga dalam menyelesaikan studi.
9. Sahabat dan teman-teman mahasiswa yang telah memberikan motivasi serta semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan proposal penelitian ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan mendapat ridho dari Allah SWT, dihitung sebagai ibadah dan memperoleh balasan setimpal. Penulis tidak menutup diri untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini kedepannya. Akhir kata penulis berharap hasil penelitian ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. <i>Pinyaram</i>	6
B. Resep <i>Pinyaram</i>	7
1. Bahan pembuatan pinyaram	8
2. Alat pengolahan pinyaram	11
3. Cara membuat pinyaram	13
C. Cara Penyajian <i>Pinyaram</i>	14
D. Makna Simbolis dan Filosofi <i>pinyaram</i>	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	16
B. Tempat dan Waktu Penelitian	16
C. Instrumen penelitian	17
D. Jenis dan Sumber Data	17
1. Jenis data	17
a. Data primer	17
b. Data sekunder	18
2. Sumber data	18
E. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	19
1. Teknik pengumpulan data	19
a. Observasi (<i>Observation</i>)	19
b. Wawancara (<i>Interview</i>)	20
c. Dokumentasi (<i>Documentation</i>)	21
2. Alat prngumpulan data	21
a. Pedoman observasi	21
b. Pedoman wawancara	22
c. Dokumentasi dengan kamera	22

F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	23
1. Uji validitas internal	23
2. Uji validitas eksternal	25
3. Uji reliabilitas	25
4. Uji obyektivitas	25
G. Teknik Analisis Data	26
1. Reduksi data	26
2. Penyajian data	26
3. Kesimpulan dan verifikasi	27
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Penelitian	29
1. Temuan Umum Penelitian	29
a. Gambaran wilayah	29
b. Mata pencarian	30
c. Sejarah pinyaram	30
2. Temuan Khusus Penelitian	31
a. Resep <i>Pinyaram</i> di Kenagarian Pakan Rabaa Tengah Kecamatan Koto Parik Gadang Diateh Kabupaten Solok Selatan	32
b. Teknik Pengolahan <i>Pinyaram</i> di Kenagarian Pakan Rabaa Tengah Kecamatan Koto Parik Gadang Diateh Kabupaten Solok Selatan	38
c. Cara Penyajian <i>Pinyaram</i> di Kenagarian Pakan Rabaa Tengah Kecamatan Koto Parik Gadang Diateh Kabupaten Solok Selatan	39
d. Makna Simbolis dan Filosofis <i>Pinyaram</i> di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan	40
B. Pembahasan	41
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	46
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Pinyaram</i>	6
2. Komponen dalam Analisis data	28
3. Beras dan tepung beras	35
4. Batang talas	35
5. Air hangat	35
6. Gula pasir	35
7. Vanili	35
8. Minyak goreng	35
9. Kincir	36
10. Lasung batu	36
11. Waskom	36
12. Talam, sudu dan tusuk sate	37
13. Gelas takar dan cangkir ukuran kecil	37
14. Piring dan cangkir ukuran besar	37
15. Wajan besi	37
16. Sendok sayur (<i>liddle</i>)	37
17. Kompor	37
18. Penyajian pinyaram besar	40
19. Penyajian pinyaram ukuran kecil	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi	51
2. Panduan Wawancara	52
3. Daftar Informan	53
4. Daftar Istilah	54
5. Daftar Gambar informan	55
6. Resep Pinyaram	56
7. Hasil Penelitian Lapangan	57
8. Surat Rekomendasi	76
9. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	77
10. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	78
11. Surat Tugas Pembimbing	79
12. Surat Tugas Seminar	80
13. Surat Permohonan Melakukan Penelitian	81
14. Surat Izin Melakukan Penelitian	82
15. Surat Izin Penelitian	83
16. Surat Tugas Menguji Skripsi	84
17. Daftar Hadir Dosen	85

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat adalah salah satu Provinsi Indonesia yang terkenal terkenal akan sebutan Minangkabau. Merupakan daerah yang kaya akan adat istiadat yang kuat, persatuan masyarakat dan makanan tradisional. Menurut Idrus Hakimy dalam Usmaul Husna (2020:1) “Adat Minangkabau adalah aturan hidup masyarakat di Minangkabau yang diciptakan oleh leluhur, yaitu Datuak Perpatieh Nan Sabatang dan Datuak Katumanggungan”. Di kenal dengan wilayah otonomi memiliki adat dan makanan adat berbeda tiap nagari atau suatu kaum masyarakat. Budaya, adat istiadat serta Makanan khas merupakan jati diri bagi suku bangsa. Salah satu daerah yang memiliki makanan adat yaitu Solok Selatan.

Solok Selatan merupakan Kabupaten yang terletak di bagian timur Provinsi Sumatera Barat di juluki *Nagari Saribu Rumah Gadang*. Banyak ditemukan *rumah gadang* berusia ratusan tahun lamanya masih ditinggali oleh penghuninya. Solok Selatan memiliki 7 Kecamatan dengan 47 nagari. Salah satunya Pakan Rabaa Tengah, dimana kenagarian ini memiliki adat istiadat yang signifikan antara lain : upacara perkawinan, upacara maarak bungo lamang maulid nabi, upacara batagak panghulu, upacara turun mandi, upacara kematian, dan kue tradisional. Jenis-jenis kue khas diantaranya; (*pangek pisang, limpiang dan pinyaram*). Menurut Risqi Auliana dalam Herlin LP (2019) “Kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang yang

berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya di hidangkan bersama minuman untuk keperluan sehari-hari maupun khusus”.

Kue tradisional merupakan kudapan yang terbuat dari hasil kekayaan daerah, bentuk, teknik membuat dan alat penyajian kue khas setiap daerah. Salah Satu kue di Pakan Rabaa Tengah adalah pinyaram. Menurut Rusdi (2016) “Kue pinyaram adalah salah satu kue tradisional masyarakat Minang. Kue ini mirip dengan kue cucur dan kue ini unik karena memiliki tekstur bahan tengah dan tepinya berbeda pada bagian tepi liat dan bagian tengah empuk”.

Pinyaram atau paniaram adalah salah satu kue atau jajanan tradisional khas suku Minangkabau yang berasal dari dataran Minangkabau. Kata pinyaram diambil dari bahasa Minangkabau yang berakar dari kata “*minyaram*” yang memiliki arti menyiramkan yang merujuk pada proses pembuatan kue pinyaram. Pada umumnya pinyaram terbuat dari gula pasir atau gula jawa tepung beras dan santan. Cara pembuatannya adalah dengan digoreng menggunakan kualii atau wajan yang sekaligus menjadi cetakan. Kue ini dapat dijumpai di pasar tradisional khususnya di ranah minang seperti Padang Pariaman, Padang Panjang, Bukittinggi dan sekitarnya.

Pada umum bentuk pinyaram bulat dibagian tengah menggembung dan di bagian tepi berendo. Untuk tekstur pinyaram di bagian tepi liat dan dibagian tengahnya empuk. Namun pinyaram di Pakan rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan ini memiliki bentuk berbeda. Dimana bentuk pinyaram bulat pada bagian tengahnya memilik puncak seperti kerucut. Tekstur pinyaram di bagian tepi lembut

dan di bagian tengah atau puncaknya liat. Di bagian dalam pada pinyaram tersebut memiliki rongga - rongga seperti batang talas. Oleh karena itu pinyaram tersebut terlihat unik.

Berdasarkan hasil pra penelitian kepada yang membuat kue *pinyaram* di Kenagarian Pakan Rabaa pada 16 Agustus 2022, pembuatan kue *pinyaram* sangat rumit oleh karena itu susah untuk ditemui, biasanya bisa dijumpai saat prosesi acara adat tertentu seperti: *batagak panghulu*, *turun mandi* dan pernikahan. Kue *pinyaram* diolah hanya oleh orang tua saja, ibu-ibu muda membantu menghidangkan, sedangkan para remaja tidak tahu cara pengolahan. kue *pinyaram* disini di bagi menjadi dua. Pertama *pinyaram* besar berukuran 15 cm disajikan dengan *limpiang* pada acara *mambadak* dalam pernikahan. Kedua berukuran kecil 10 cm untuk mengisi wadah (tentengan) yang dibawa ibu-ibu saat pulang dari acara pernikahan berupa silamak, *pinyaram* kecil dan *limpiang* kecil.

Faktor lain juga belum adanya literatur atau sumber bacaan tentang cara pembuatan *pinyaram* ini. Sebagian dari generasi penerus tidak tahu bagaimana cara membuatnya, alat yang di gunakan dan tata cara penyajiannya. Kebanyakan dari masyarakat juga berada di rantau, sehingga kurangnya pengetahuan tentang bagaimana cara membuat makanan adat dan semakin berkurang ciri khas daerah.

Berdasarkan masalah di atas, dapat dilihat bahwa kue tradisional merupakan salah satu aset budaya yang harus dilestarikan dan dipertahankan. Sehingga hasil penelitian yang akan dilakukan dapat menjadi sumber buku bacaan untuk generasi berikutnya, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul

“Studi Tentang Pembuatan Kue *Pinyaram* di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan”.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah di uraikan, maka peneliti memfokuskan masalah penelitian pada Studi Tentang Pembuatan Kue Pinyaram Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan ini meliputi literatur resep kue pinyaram, teknik membuat dan cara penyajian kue pinyaram.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Tidak ada literatur resep standar kue pinyaram di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan.
2. Bagaimana teknik membuat kue pinyaram di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan?
3. Bagaimana cara penyajian kue pinyaram di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan?
4. Bagaimana makna simbolis dan filosofis pinyaram di Pakan Rabaa Kabupaten Solok Selatan?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang akan di teliti, maka tujuan dari penelitian ini untuk melestarikan kue pinyaram di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan.

1. Mengidentifikasi literatur resep standar kue *pinyaram* yang terdapat di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan.
2. Mempelajari teknik membuat kue pinyaram di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan.
3. Mendeskripsikan cara penyajian kue *pinyaram* di Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan.
4. Mengidentifikasi makna simbolis dan filosofis pinyaram di Pakan Rabaa Kabupaten Solok Selatan.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi berbagai pihak yaitu:

1. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman terutama bagi penulis dalam penelitian khususnya tentang kue pinyaram.
2. Menjadi salah satu masukan bagi lembaga UNP khususnya Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga untuk mata kuliah yang berhubungan dengan mata kuliah pengolahan makan tradisional.
3. Sumber informasi terutama di daerah tempat peneliti meneliti yaitu di Kenagarian Pakan Rabaa Tengah Kabupaten Solok Selatan, khususnya generasi muda di daerah tersebut agar mengetahui rangkaian pembuatan pinyaram.
4. Sebagai salah satu usaha melestarikan salah satu Kue Tradisional yang sudah ada.
5. Sebagai sumber bacaan bagi mahasiswa Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga dalam melakukan penelitian selanjutnya.