

**LAMANG SIARANG SEBAGAI MAKANAN KHASSARIAK ALAHAN  
TIGO KECAMATAN HILIRAN GUMANTI KABUPATEN SOLOK**

**SKRIPSI**

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



**OLEH :**

**FEBRIA YUNICA  
NIM 19075021/2019**

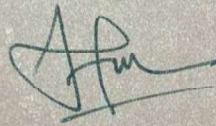
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2024**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI**

**Judul** : *Lamang Siarang* Sebagai Makanan Khas Sariak  
Alahan Tigo Kecamatan Hiliran Gumanti Kabupaten  
Solok  
Nama : Febria Yunica  
NIM : 19075032  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

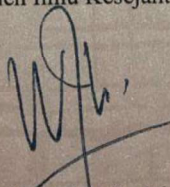
Padang, Januari 2024

Disetujui Oleh:  
Pembimbing,



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si  
NIP. 19680330199403 2 003

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Weni Nelmina, S. Pd, M. Pd.T  
NIP. 19790727 200312 2002

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Febria Yunica  
NIM : 19075021

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:

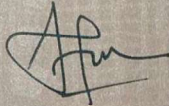
***Lamang Siarang* Sebagai Makanan Khas Sariak Alahan Tigo Kecamatan  
Hiliran Gumanti Kabupaten Solok**

Padang, Januari 2024

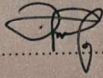
Tim Penguji

Tanda Tangan

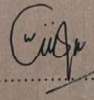
Ketua : Prof. Dr. Ir Anni Faridah, M. Si

1.  .....

Anggota : Wiwik Gusnita, S. Pd M. Si

2.  .....

Anggota : Wiwik Indrayeni, 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 : ikkfpunp@gmail.com

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Febria Yunica  
Nim : 19075021  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Lamang Siarang Sebagai Makanan Khas Sariak Alahan Tigo Kecamatan Hiliran Gumanti Kabupaten 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, Januari 2024

Diketahui,  
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S. Pd., M. Pd. T  
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan



Febria Yunica  
NIM. 19075021

## ABSTRAK

**Febria Yunica. 2023.** “*Lamang Siarang* Sebagai Makanan Khas Sariak Alahan Tigo Kecamatan Hiliran Gumanti Kabupaten Solok “

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kue tradisional yang sudah jarang ditemui dikarenakan kebanyakan masyarakat cenderung menyukai makanan siap saji. Dalam dunia ekonomi penjualan kue tradisional kurang diminati oleh masyarakat hal tersebut mengakibatkan kurangnya eksistensi kue tradisional. Seperti *Lamang Siarang*, sangat jarang dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan kue tradisional ini sendiri dibuat hanya pada acara tertentu yang proses pembuatannya yang rumit dan memakan waktu yang agak lama. Tujuan penelitian ini untuk mendeskripsikan tentang alat, bahan, cara membuat, makna dan kualitas dalam pembuatan *lamang siarang*. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. instrumen penelitian ini adalah peneliti sendiri sebagai alat pengumpulan datanya. Jumlah informan yang diambil sebanyak 15 orang informan. Dari ibu-ibu yang dituakan, ibu-ibu yang ahli dalam membuat *lamang* serta ibu-ibu yang biasa membuat *lamang* pada hari-hari khusus dan mengetahui tentang makna dari *lamang siarang*. Data diperoleh langsung dari informan dengan cara datang ke Nagari Sariak Alahan Tigo Kabupaten Solok. Deskripsi data melalui keabsahan data dengan proses pengujian validitas, reabilitas dan objektivitas. Data di analisis dengan *data reduction, display* dan simpulan verifikasi. Hasil penelitian ini yaitu bahan *lamang siarang* beras *siarang*, gula merah, *talang*, (bambu), kelapa, garam, vanili dann air kelapa. Alat persiapan yang digunakan yaitu peralatan sehari-hari sedangkan alat pengolahan yang digunakan kompor dan wajan, alat untuk pengambilan *talang* yaitu gergaji dan golok. Teknik pengolahan yang digunakan dalam membuat *lamang siarang* yaitu membakar dengan bara api (*grilling*).

*Lamang siarang* memiliki makna di acara tertentu diantaranya, pada acara pernikahan, pihak sumandan meminta *lamang siarang* pada rumah anak daro, hal ini bermakna sebagai simbol ritual untuk menghormati para leluhur nenek moyang di sariak alahan tigo. Pada acara peringatan 100 hari kematian *lamang siarang* dibuat untuk dijadikan tongkat sebagai orang yang telah meninggal dunia. Dan pada acara menyambut bulan suci ramadhan dan hari raya ( idul fitri dan idul adha) membuat *lamang* bermakna untuk menutupi kata kata penghinaan dari masyarakat lain yang tidak mampu membuat *lamang* dari segi ekonomi. Kualitas *Lamang siarang* berbentuk panjang bulat menyerupai wadah dari bambu (*talang*), dengan warna hitam ke ungu-unguan, memiliki rasa yang manis, dengan tekstur padat dan agak keras dan memiliki aroma khas dari bambu(*talang*).

**Kata kunci:** Kue Tradisional<sup>1</sup>, Makanan adat<sup>2</sup>, MaknaLamang<sup>3</sup>

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian berjudul **“*Lamang Siarang* Sebagai Makanan Khas Sariak Alahan Tigo Kecamatan Hiliran Gumanti Kabupaten Solok”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan.

Penulis menyadari dalam penulisan proposal ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M. Pd., Ph, D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S. Pd, M. Pd. T, selaku Kepala 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 Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M. Si., selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran , motivasi, membimbing dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini , semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Wiwik gusnita, S. Pd, M. Si, selaku dosen penguji satu yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga Ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Ibuk Wiwik indrayeni, M. Pd, selaku dosen penguji kedua yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga Ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang .
8. Teristimewa Kepada Ibu, Alm Ayah, kakak, dan Adek serta keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat serta do'a nya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
9. Terimakasih kepada William Oscar, yang sudah mau direpotkan untuk membantu menyelesaikan proposal penelitian ini, menemani, support, motivasi, dan doa yang tak terhingga

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikanmendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap proposal ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Desember 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian.....	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	<b>7</b>
A. Kajian Teori.....	7
1. Makanan Tradisional Minangkabau.....	7
2. Makanan Adat.....	8
3. Tradisi Malamang.....	10
4. Lamang.....	14
5. Jenis-jenis Lamang.....	15
6. Bahan Pembuatan Lamang Siarang.....	19
7. Alat Pembuatan Lamang Siarang.....	20
8. Proses Pembuatan Lamang Siarang.....	22
B. Kerangka Konseptual .....	28
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>30</b>
A. Jenis Penelitian.....	30
B. Lokasi Penelitian.....	31
C. Instrumen Penelitian.....	31
D. Jenis dan Sumber Data.....	32
1. Jenis Data.....	33
2. Sumber Data.....	34
E. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	34
1. Teknik Pengumpulan Data.....	34
2. Alat Pengumpulan Data.....	34
F. Keabsahan Data.....	36



1. Validitas Internal.....	37
2. Validitas Eksternal.....	39
3. Reliabilitas .....	39
4. Objektivitas.....	40
G. Teknik Analisis Data.....	40
1. Reduksi Data.....	41
2. Penyajian Data.....	41
3. Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi Data.....	42
<b>BAB IV TEMUAN PENELITIAN PEMBAHASA.....</b>	<b>44</b>
A. Temuan Penelitian.....	44
B. Temuan Umum Penelitian.....	44
a. Sejarah <i>Lamang Siarang</i> .....	48
C. Temuan Khusus Penelitian.....	48
a. Bahan <i>Lamang Siarang</i> di Nagari Sariak Alahan Tigo.....	48
b. Alat yang digunakan Membuat <i>Lamang Siarang</i> .....	53
c. Cara membuat <i>Lamang Siarang</i> .....	55
d. Makna <i>Lamang Siarang</i> .....	59
e. Kualitas <i>Lamang Siarang</i> .....	60
D. Pembahasan.....	61
a. Bahan <i>Lamang Siarang</i> di Nagari Sariak Alahan Tigo.....	61
b. Alat yang digunakan Membuat <i>Lamang Siarang</i> .....	63
c. Teknik Pengolahan <i>Lamang Siarang</i> .....	63
d. Makna <i>Lamang Siarang</i> .....	64
e. Kualitas <i>Lamang Siarang</i> .....	64
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>67</b>
a. Kesimpulan .....	67
b. Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>69</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. <i>Lamang Puluik</i> .....	16
2. <i>Lamang Pisang</i> .....	16
3. <i>Lamang Kuning</i> .....	17
4. <i>Lamang Ubi</i> .....	18
5. <i>Lamang Siarang</i> .....	19
6. Kerangka Konseptual .....	29
7. Beras Ketan Hitam.....	51
8. Talang .....	51
9. Gula Merah .....	52
10. Kelapa .....	52
11. Vanili .....	52
12. Air Kelapa .....	52
13. Garam .....	52
14. Sandaran <i>Lamang</i> .....	53
15. Sendok Bulat .....	53
16. Baskom Kecil.....	54
17. Lesung .....	54
18. Wajan .....	54
19. Sendok Besar Masak.....	54
20. Baskom Besar .....	54
21. Kompor .....	54
22. Gergaji .....	55
23. Golok .....	55
24. Mencari, Membersihkan, dan Memotong <i>Talang</i> (bambu).....	55
25. Tepung Siarang .....	56
26. Tepung di Padu .....	56
27. Kelapa Kukur .....	56
28. Kelapa Sangrai .....	57
29. Kelapa di Haluskan .....	57
30. <i>Caramel</i> .....	57
31. Gula Kelapa Campur .....	57
32. Adonan .....	58
33. Sandaran <i>Lamang</i> .....	58
34. <i>Lamang</i> di Rendam Air .....	59
35. <i>Lamang</i> Sudah Dingin .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Panduan Observasi Penelitian.....	72
Lampiran 2 Hasil Dokumentasi Observasi.....	74
Lampiran 3 Panduan Wawancara.....	76
Lampiran 4 Hasil Wawancara.....	78
Lampiran 5 Hasil Lapangan Dokumentasi.....	111
Lampiran 6 Daftar Informan.....	113
Lampiran 7 Daftar Istilah.....	116
Lampiran 8 Surat Rekomendasi.....	117
Lampiran 9 Surat Permohonan Pembimbing Skripsi.....	118
Lampiran 10 Surat Tugas Pembimbing.....	119
Lampiran 11 Tugas Surat Seminar.....	120
Lampiran 12 Surat Melaksanakan Penelitian .....	121
Lampiran 13 Surat Izin Melakukan Penelitian.....	122
Lampiran 14 Surat Izin Penelitian Nagari.....	123

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia, Sumatera Barat memiliki banyak keanekaragaman budaya serta adat istiadat yang menjadi aset budaya yang harus dijaga dan dilestarikan sampai kapanpun. Keanekaragaman itulah yang menjadikan masyarakat Sumatera Barat mempunyai ciri khas tersendiri berdasarkan perbedaan suku dan budaya di tiap daerahnya. Menurut Soetoto,dkk (2021:2) menyatakan“secara etimologi adat merupakan kebiasaan. Sedangkan pengertian adat secara istilah atau terminologi ialah kebiasaan atau tingkah laku seseorang yang secara terus menerus dilakukan dengan cara tertentu dan diikuti oleh orang lain dalam rentang waktu yang cukup lama. ”

Setiap daerah memiliki adat dan makanan tradisional yang beranekaragam, sehingga membedakan antara satu daerah dengan yang lain. Kekhasan itu dapat berkaitan dengan bahan baku, rasa, cara memasak, warna, bentuk, cara menyajikan, dan cara menyantapnya. Oleh sebab itu, makanan tradisional merupakan bagian dari budaya suatu negara atau daerah. Salah satunya pada daerah di Kabupaten Solok Nagari Sariak Alahan Nan Tigo yang memiliki berbagai makanan tradisional di antaranya adalah kue tradisional.

Menurut Pratama (2020) “kue tradisional masih memiliki ke istimewaan dikalangan masyarakat karena berbeda dengan kue-kue barat seperti cake dan

pastry karena memiliki cita rasa yang khas, kombinasi bahan dan cara pengolahan pada kue tradisional yang tidak dapat dijumpai dalam kuliner barat". Kue tradisional ini menjadi salah satu warisan budaya bangsa atau suatu daerah yang merupakan makanan kecil atau makanan selingan yang dihidangkan sebelum makanan pokok bersama minuman. Sehingga kue tradisional menjadi bagian dari budaya dan harus di jaga kelestariannya.

Kue tradisional sudah jarang ditemui dikarenakan kebanyakan masyarakat cenderung menyukai makanan siap saji terutama dalam kegiatan ekonomi yang notabnya untuk meningkatkan produktivitas taraf hidup masyarakat. Dalam dunia ekonomi penjualan kue tradisional kurang diminati oleh masyarakat hal tersebut mengakibatkan kurangnya eksistensi kue tradisional dikalangan masyarakat. Penyebab menurun eksistensi kue tradisional indonesia adalah pengaruh globalisasi yang membuat kue-kue tradisional indonesia menjadi kurang diminati dibandingkan dengan kue-kue kontinental dan lainnya selain itu, para pembuat kue tradisional adalah mereka-mereka yang sudah dapat dikatakan lansia dan tidak sedikit pemuda yang enggan untuk ikut serta meneruskan membuat kue tradisional indonesia sehingga kue tradisional sulit ditemui. Seperti *Lamang Siarang* ini, sangat jarang dikenal oleh masyarakat luas dikarenakan kue tradisional ini sendiri dibuat hanya pada acara tertentu yang proses pembuatannya yang rumit dan memakan waktu yang agak lama.

Sariak Alahan Tigo merupakan salah satu Nagari yang ada di kecamatan Hiliran Gumanti, Kabupaten Solok. Sariak Alahan Nan Tigo

berjarak sekitar 85 KM dari Kota Padang. Beberapa kawasan di Sariak Alahan Nan Tigo bahkan belum ada aliran listrik dan jaringan internet, sehingga Sariak Alahan Tigo sangat dikenal dengan keadaan daerah yang belum tersentuh kebudayaan luar dan alamnya, ragam budaya, adat istiadat serta makanan tradisional. Salah satu kue tradisional yang khas di daerah ini adalah *Lamang Siarang*.

*Lamang Siarang* adalah salah satu makanan khas dari daerah Sariak Alahan Nan Tigo yang termasuk ke dalam kue tradisional yang sudah ada sejak zaman dahulu. *Lamang Siarang* memiliki perbedaan dengan lamang lainnya di Minangkabau. Perbedaannya dapat dilihat dari bahan, alat, dan proses pembuatan serta lama waktu dan tingkat ketahanannya. *Lamang siarang* terbuat dari pulut hitam yang direndam dengan air selama semalaman kemudian ditiriskan lalu ditumbuk sampai halus menjadi tepung. Tepung ini kemudian ditambahkan dengan kelapa sangrai, gula merah dan bahan-bahan pelengkap lainnya. Kemudian adonannya dimasukkan kedalam talang (bambu) yang telah dibersihkan kemudian dibakar kurang lebih sekitar 5 jam. Keistimewaan *lamang* ini terletak pada wadah yang terbuat dari talang (bambu) tanpa menggunakan daun pisang dan dibakar dengan api besar, sehingga menambah kekhasan dari *lamang siarang*.

Berdasarkan wawancara awal yang penulis lakukan dengan Ibu Yalni Fawirna (Ibu rumah tangga) sebagai pembuat salah satu Lamang Siarang untuk 100 hari kematian menyatakan:

“Sekarang ini belum ada ibu-ibu muda dan remaja yang memahami tentang pentingnya membuat *lamang siarang* pada acara 100 hari kematian. Karena selama ini membuat *lamang siarang* pada acara 100 hari kematian hanya orang tua saja, sedangkan ibu-ibu muda dan remaja tidak mengetahui betapa pentingnya *lamang siarang* pada acara 100 hari kematian.”

*Lamang siarang* di Sariak Alahan Tigo tidak selalu diproduksi dan disajikan pada semua acara akan tetapi *lamang siarang* dianggap penting dan harus ada didalam acara khusus seperti seratus hari kematian, menyambut bulan suci Ramadhan, Pernikahan, Bulan Sya'ban, hari Raya Idul Adha, dan hari Raya Idul Fitri. Pada acara pernikahan sendiri saat acara maantan nasi karumah marapulai maka pihak sumandan akan meminta *lamang siarang* balenggek kepada pihak rumah anak daro. Hal tersebut dianggap penting karena dianggap sebagai simbol ritual untuk menghormati para leluhur nenek moyang di Sariak Alahan Tigo. Pada acara seratus hari kematian, *lamang siarang* juga dianggap penting karena menurut kepercayaan masyarakat Sariak Alahan Tigo. *Lamang* bisa menjadi tongkat bagi orang yang telah meninggal dunia. Akan tetapi semakin kesini *lamang siarang* jarang dihidangkan karena di anggap memberatkan pihak keluarga.

Berdasarkan wawancara awal yang penulis lakukan dengan Ibu Nurida (Anggota PKK) sebagai pembuat salah satu *lamang siarang* untuk hari raya Idul Adha dan hari raya Idul Fitri menyatakan:

“*Lamang siarang* dahulunya biasa disebut oleh masyarakat yaitu dengan sebutan *lamang* itam atau ada juga yang menyebut *lamang* tapuang karena proses pembuatannya yang agak rumit makanya *lamang* ini berbeda dengan yang lain dan memiliki tiga nama. Tapi untuk perkembangan zaman sekarang supaya namanya keliatan bagus dan unik makanya diganti menjadi *lamang siarang* karna sesuai juga dengan bentuknya yaitu *lamang* yang hitam dan berbentuk *arang* dan

untuk sebutan *lamang siarang* ini ternyata banyak juga masyarakat luas yang belum tau tentang *lamang siarang* ini”.

Berdasarkan fenomena dan fakta yang peneliti dapatkan, maka peneliti merasa penting melakukan kajian lebih dalam mengenai *lamang siarang* di Nagari Sariak Alahan Nan Tigo Kabupaten Solok, yang meliputi bahan, alat, serta proses pembuatan yang kemudian akan disertai fakta dan bukti yang akan peneliti tuangkan dalam penelitian yang berjudul **“*Lamang Siarang* Sebagai Makanan Khas Sariak Alahan Tigo Kabupaten Solok”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka fokus penelitian ini adalah mengenal *lamang siarang* di Nagari Sariak Alahan Tigo meliputi bahan yang digunakan, alat, proses pembuatan, makna, kualitas serta apakah masih eksis di zaman modren sekarang.

## **C. Rumusan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian dan fokus penelitian diatas, penulis pertanyaan penelitian ini sebagai berikut:

1. Apa saja Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo?
2. Apa saja Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo?
3. Bagaimana langkah dalam proses pembuatan *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo?
4. Apa saja makna *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo?



5. Apa saja kualitas dari *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo?

#### **D. Tujuan Penelitian**

1. Mendeskripsikan alat yang digunakan dalam pembuatan *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo.
2. Mendeskripsikan bahan yang digunakan dalam pembuatan *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo.
3. Mendeskripsikan bagaimana langkah dalam proses pembuatan *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo.
4. Mendeskripsikan makna *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo.
5. Mendeskripsikan kualitas *lamang siarang* sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo.

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Menambah referensi bagi ilmu kesejahteraan keluarga dan mahasiswa tentang makanan tradisional di Nagari Sariak Alahan Tigo sebagai makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo.
2. Menambah ilmu dan pengetahuan bagi penulis, khususnya pengetahuan tentang *lamang siarang* makanan khas di Nagari Sariak Alahan Tigo.
3. Memperkenalkan *lamang siarang* kepada masyarakat luas.
4. Sebagai salah satu syarat penulis untuk mendapatkan gelar sarjana di Universitas Negeri Padang (UNP).