

**TINJAUAN KUALITAS MAKANAN TRADISIONAL SALA LAUAK  
SEBAGAI OLEH-OLEH DARI KOTA PARIAMAN  
(MENGUNAKAN INDIKATOR  
KUALITAS MAKANAN)**

**SKRIPSI**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Sebagai Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST)*



**Bima Pratama Putra  
18135094/2018**

**PROGRAM STUDI D4 MANAJEMEN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2023**

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Judul : Tinjauan Kualitas Makanan Tradisional Sala Lauak  
Sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman ( Menggunakan Indikator Kualitas Makanan)  
Nama : Bima Pratama Putra  
NIM/ BP : 18135094/2018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 9 Februari 2023

Tim Penguji

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Lise Astur, M.Pd.

1. 

2. Anggota : Trisna Putra, SS, M.Sc

2. 

3. Anggota : Feti Ferdian, S.ST, M.M, Ph.D, CHE

3. 

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

TINJAUAN KUALITAS MAKANAN TRADISIONAL SALA LAUAK  
SEBAGAI OLEH-OLEH DARI KOTA PARIAMAN ( MENGGUNAKAN  
INDIKATOR KUALITAS MAKANAN)

Nama : Bima Pratama Putra  
NIM/ BP : 15135094/2018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 9 Februari 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing



Lia Anong, M.Pd  
NIP. 19666821990102001

Ketua Departemen Pariwisata FPP UNP



Bima Putra, SS, M.Sc  
NIP. 19761223 199803 1001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
DEPARTEMEN PARIWISATA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp. (0751) 7051186  
e-mail: [pariwisata@fpp.unp.ac.id](mailto:pariwisata@fpp.unp.ac.id)

### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

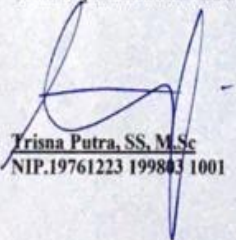
Nama : Bima Pratama Putra  
NIM/TM : 18135094/2018  
Program Studi : D4 Manajemen Perhotelan  
Departemen : Pariwisata  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya yang berjudul,

“Tinjauan Kualitas Makanan Tradisional Sala Lauak Sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat, maka saya bersedia di proses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di Universitas Negeri Padang maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,  
Ketua Departemen Pariwisata

  
**Trisna Putra, SS, M.Sc**  
NIP.19761223 199803 1001

Saya yang menyatakan,

  
**Bima Pratama Putra**  
NIM. 18135094

## ABSTRAK

Bima P Putra, 2023. **Tinjauan Kualitas Makanan Tradisional Sala Lauak Sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman**

Skripsi Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Departemen Pariwisata, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

Penelitian ini didasari oleh minimnya oleh-oleh dari Kota Pariaman, yang dimana belum memiliki kemasan atau packing yang baik, ketahanan dari sala lauak yang terbelang tidak lama, selain itu juga Sala Lauak belum memiliki cara penyajian ditentukan secara pasti. Hal ini yang menjadi peneliti tertarik melakukan penelitian untuk mengetahui potensi kualitas makanan tradisional Sala Lauak sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman.

Jenis Penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan menggunakan data kualitatif. Informan penelitian ini ada 5 (lima) orang pembuat Sala Lauak sekaligus penjual yang paham dengan makanan tradisional Sala Lauak yang diterapkan dengan menggunakan teknik *non probability sampling* dengan jenis *snowball sampling*. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data terdiri atas reduksi, data, penyajian data, dan kesimpulan.

Hasil dari penelitian ini menjelaskan makanan tradisional Sala Lauak merupakan makanan yang terbuat dari bahan pangan lokal dari Kota Pariaman yang mudah didapatkan dengan peralatan sederhana yang sering digunakan oleh masyarakat Kota Pariaman dan memiliki kualitas makanan yang baik dijadikan sebagai oleh-oleh karena memiliki rasa dan warna yang menarik dan protein yang terdapat pada makanan tradisional Sala Lauak yang bisa diinovasikan seperti udang kecil dan ikan asin. Bentuk makanan tradisional Sala Lauak yang bulat yang merupakan ciri khas dari makanan Sala Lauak serta memiliki tekstur yang garing dan renyah dibagian kulitnya sedangkan bagian dalam memiliki tekstur yang lembek. Aroma ikan dan bumbu-bumbu yang sudah dicampurkan menjadi daya tarik tersendiri dari makanan tradisional Sala Lauak.

**Kata Kunci : Kualitas Makanan, Makanan Tradisional, Sala Lauak, Oleh-Oleh,**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas rahmat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga memberikan banyak kesempatan, hal ini peneliti dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Tinjauan Kualitas Makanan Tradisional Sala Lauak Sebagai Oleh-oleh dari Kota Pariaman”** Proposal ini dibuat untuk melengkapi persyaratan peneliti untuk memperoleh gelar Sarjana Sains Terapan (SST) pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan Skripsi ini, peneliti tidak terlepas dari dukungan, semangat, serta bimbingan dari banyak pihak, baik bersifat moril maupun materil. Hal itu peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang terkait.

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd ,Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Bapak Trisna Putra, SS.,M.Sc., selaku Ketua Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sekaligus sebagai Dosen Penguji 1 (Satu) peneliti.
3. Ibu Lise Asnur, S.Pd, M.Pd., selaku Pembimbing Skripsi yang telah memberikan arahan, kritik dan saran serta dorongan untuk menyelesaikan skripsi peneliti.
4. Bapak Feri Ferdian, S.ST, M.M, Ph.D, CHE., selaku Dosen Penguji 2 (dua), yang telah memberikan waktu untuk menguji peneliti.

5. Ibu Dr. Yuliana, M.Si selaku Penasehat Akademik yang telah memberikan saran dan dorongan serta motivasi dari awal perkuliahan hingga sampai saat ini.
6. *Staff* administrasi yang telah membantu peneliti dalam melengkapi surat-surat yang diperlukan pada Departemen Pariwisata Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Kedua orang tua tercinta, yang telah memberikan doa dan dukungan yang besar, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan kesehatan dan kesejahteraan.
8. Rekan Manajemen Perhotelan angkatan 2018 yang telah memberikan dorongan dan motivasi kepada peneliti.
9. Terimakasih kepada Rahmadina yang selalu memberikan dukungan kepada peneliti dalam mengerjakan skripsi hingga selesai.

Dalam penyusunan Skripsi ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun masih terdapat kekurangan di dalam skripsi ini, sebab itu saran dan kritikan yang sifatnya membangun dari semua pihak sangat diharapkan. Semoga semua bantuan yang telah diberikan kepada peneliti diberkahi dan diberikan balasan yang berlimpat ganda dari Allah SWT.

Padang, 7 Febuari 2023

Bima Pratama Putra

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Penelitian .....	7
C. Rumusan Masalah .....	7
D. Tujuan Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
A. Kajian Teori .....	9
1. Definisi Tinjauan Kualitas .....	9
2. Makanan Tradisional .....	11
3. Makanan Khas Pariaman Sala Lauak .....	15
4. Oleh-oleh.....	16
5. Kualitas Makanan.....	19
6. Penelitian Relevan.....	23
B. Kerangka Konseptual .....	25
C. Pertanyaan Penelitian .....	26
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
A. Jenis Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	28
C. Informan Penelitian .....	28
D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	29
E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data .....	32



F. Teknik Analisis Data.....	34
<b>BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
A. Temuan Penelitian.....	36
1. Temuan Umum.....	37
2. Temuan Khusus.....	41
B. Pembahasan.....	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
A. Kesimpulan .....	53
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1</b> Sala Lauak .....	5
<b>Gambar 2</b> Kerangka Konseptual.....	2
<b>Gambar 3</b> Daun Bawang.....	37
<b>Gambar 4</b> Cabe Halus.....	37
<b>Gambar 5</b> Bawah Putih Halus .....	37
<b>Gambar 6</b> Penyedap Rasa .....	37
<b>Gambar 7</b> Tepung Beras .....	38
<b>Gambar 8</b> Bawang Merah.....	38
<b>Gambar 9</b> Ikan Teri.....	38
<b>Gambar 10</b> Kunyit .....	38
<b>Gambar 11</b> Keranjang.....	39
<b>Gambar 12</b> Wajan Besi.....	39
<b>Gambar 13</b> Spatula .....	39
<b>Gambar 14</b> Capitan.....	39
<b>Gambar 15</b> Pisau.....	39
<b>Gambar 16</b> Handglove.....	39
<b>Gambar 17</b> Wadah Plastik .....	39
<b>Gambar 18</b> Kompor.....	39
<b>Gambar 19</b> Warna Dari Sala Lauak.....	42
<b>Gambar 20</b> Bentuk Dari Sala Lauak.....	44

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Data Informan Penelitian.....	28
<b>Tabel 2.</b> Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Kisi-kisi wawancara.....	56
<b>Lampiran 2.</b> Foto Dokumentasi.....	81
<b>Lampiran 3.</b> Surat Izin Penelitian.....	82
<b>Lampiran 4.</b> Surat LOA.....	83
<b>Lampiran 5.</b> Surat Bimbingan Proposal .....	85
<b>Lampiran 6.</b> Uji Mutu .....	86

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Indonesia merupakan salah satu dari sekian banyak negara yang ada di dunia terdiri dari berbagai macam kebudayaan. Keanekaragaman kebudayaan tersebut dapat menjadi ciri khas tersendiri dari suatu daerah, salah satunya dalam beberapa aspek kebudayaan makanan tradisional. Indonesia kaya akan potensi makanan, khususnya makanan tradisional. Hal ini sejalan dengan pendapat Nur'aini (2018:33), "Indonesia memiliki berbagai macam jenis makanan, minuman dan cemilan serta menggunakan bahan dasar yang berbeda pada setiap daerah". Makanan dan minuman tradisional merupakan produk yang mempunyai nilai penting dalam industri pariwisata.

Makanan adalah komponen penting dari suatu pengalaman perjalanan destinasi, tetapi juga menjadi suatu barang yang unik dan menarik bagi wisatawan. Salah satu jalan potensial dalam meningkatkan pendapatan dari belanja wisatawan adalah pengembangan makanan tradisional sebagai produk oleh-oleh (*Souvenir*). Menurut Prakosa dan Cheon (2013) Yaitu oleh-oleh (*Souvenir*) beberapa benda yang sengaja dibeli dengan tujuan agar dijadikan sebagai pengingat dari sebuah pengalaman tertentu. Biasanya diproduksi jumlah yang banyak, menyeluruh dan sering kali dihubungkan dengan wisatawan. Toko yang mudah ditemui sepanjang tempat wisata, dengan relatif harga yang cukup bervariasi. *Souvenir* merupakan elemen penting bagi industri pariwisata sebab

memiliki dampak yang baik tidak hanya pada industri saja tetapi bagi perekonomian daerah. Menjadi salah satu jalan potensial dalam meningkatkan pendapatan dari barang belanjaan wisatawan adalah pengembangan makanan tradisionanl sebagai oleh-oleh (*souvenir*).

Kekayaan makanan tradisional suatu daerah merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan. Tidak bisa dipungkiri, sekarang tidak sedikit wisatawan yang segaja datang ke suatu destinasi demi mendapatkan pengalaman mencicipi kenikmatan makanan hingga melihat langsung proses pembuatan secara *Autentic*. Makanan dan budaya suatu hal yang tidak bisa dipisahkan. Ketertarikan wisatawan terhadap kekayaan dan keunikan budaya menjadi alasan kuat yang mendorong berkembangnya *Tren Culinary Tourims* yang didasari oleh adanya konsep *Cultural Food*. Oleh sebab itu, makanan tradisional menjadi point penting yang dikemas sebaik mungkin.

Makanan tradisional adalah hasil budi daya masyarakat setempat yang dilakukan secara turun-menurun dalam mengembangkan makanan dengan bahan-bahan yang berasal dari tumbuhan dan hewan baik yang dikebun maupun yang berasal dari alam sekitar. Menurut Lily Arsanti Lestari (2018: 1), makanan tradisional adalah makanan dari suatu tempat yang dibuat secara tradisional, dalam proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana. Oleh karena itu, makanan tradisoinal merupakan bagian penting dari unsur budaya yang sangat penting, sehingga makanan tradisional dapat juga dijadikan sebagai suatu oleh-oleh ketika wisatawan datang ke daerah tersebut. Sedangkan Menurut Didin Syarifudin, dkk (2018), "Makanan tradisional

merupakan sebuah tradisi sebab pada mulanya makanan mempunyai peran pada berbagai ritual maupun upacara adat dan dilakukan secara turun temurun dalam proses pengolahan makanan yang diturunkan dari generasi ke generasi selanjutnya dilakukan secara terus-menerus”.

Menurut Potter dan Hotchkiss (2012) *Food Quality* adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen dalam hal ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Makanan lezat dan segar adalah kunci kedudukan yang penting dalam upaya untuk mengungguli pesaing lainnya.

Menurut Fandy Tjiptono dan Gregorius Chandra, (2011:215) dalam bukunya *Service Quality and Satisfaction*, secara garis besar faktor-faktor kualitas makanan adalah sebagai berikut; Pertama adalah warna, dimana warna memberikan penampilan yang menarik dan tidak terlihat pucat. Kedua penampilan, memberikan kesan yang segar dan bersih dari makanan yang disajikan. Ketiga porsi, disetiap penyajian makanan telah ditentukan porsi standarnya. Keempat bentuk, bentuk makan yang menarik akan memikat konsumen untuk mencobanya. Kelima tekstur, ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut. Keenam temperatur, konsumen menyukai variasi temperatur yang terdapat dari makanan satu dengan yang lainnya. Ketujuh aroma, reaksi makanan yang mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan. Kedelapan tingkat kematangan, tingkat kematangan mempengaruhi tekstur dari makanan tersebut. Kesembilan rasa, dalam makanan tentu ada rasa yang digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

Sumatera Barat merupakan salah satu Provinsi yang ada di Indonesia dengan keanekaragaman masakan tradisionalnya serta keunikan budaya dan adat istiadatnya. Keunikan jenis dan rasa makanan tradisional yang lezat membuat makanan tradisional dari Sumatera Barat di kenal oleh masyarakat Indonesia bahkan di kenal dunia salah satunya Rendang. Bukan hanya Rendang saja makanan tradisional dari Minangkabau tetapi masih banyak lagi makanan tradisionalnya seperti Sate Padang, Itik lado mudo, Ikan asam pedeh, Lamang tapai, Sala lauak dan banyak lagi yang bisa dijadikan sebagai oleh-oleh.

Sala lauak merupakan makanan tradisional dari Kota Pariaman. Kota Pariaman merupakan salah satu kota yang terdapat di Sumatera Barat. Makanan ini mudah kita temukan di beberapa tempat wisata maupun tempat penjualan makanan–makanan kecil di Kota Pariaman. Salah satu yang ada di Kota Pariaman yang banyak menjual sala lauak yakni di Kecamatan Pariaman Tengah dan Nagari Ulakan dikarenakan pada daerah tersebut merupakan tempat wisata yang banyak dikunjungi oleh wisatawan yang datang dan keinginan masyarakat dalam mengonsumsi makanan Sala Lauak. Sala lauak terbuat dari bahan baku tepung beras dan ikan, serta tambahan bumbu halus, cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, daun kunyit, kunyit, garam dan air. Protein yang digunakan untuk membuat sala lauak umumnya berasal dari ikan. Untuk proses pembuatan sala lauak cukuplah mudah, yang dilakukan awal adalah mengsarai tepung beras lalu haluskan ikan teri dengan bumbu seperti cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, dan garam setelah itu rebus air ketika air sudah mendidih matikan kompor dan masukan tepung dengan bumbu yang sudah diolah dan aduk sampai rata



tunggu sampai dingin, setelah dingin bentuk bahan tersebut menjadi bulat-bulat dan digoreng dengan api sedang.



**Gambar 1. Sala Lauak**

Sumber : <https://resepmamiku.com/sala-lauak-malichatun88>

Dari hasil wawancara yang peneliti laksanakan pada tanggal 2 September 2022, Menurut Ibu Neniwati, sala lauak merupakan makanan yang enak dinikmati sepanjang hari ketika menyantap langsung maupun menjadi pelengkap makanan seperti lontong dan sate. Sala lauak jika langsung dimakan ketika baru digoreng rasanya enak dan ketika digigit tekstur dari sala lauak tersebut renyah, namun rasa dan tekstur sala lauak jika sudah dingin membuat kenikmatan memakan sala lauak jadi kurang, sedikit serat pada kerongkangan kecuali kita menjadikan sala lauak sebagai pelengkap makanan seperti lontong. Sedangkan sala lauak jika dijadikan oleh-oleh ibu kurang begitu mengerti dalam cara pengelolaannya, jika dilihat sala lauak yang biasa terkadang misalnya sudah dingin rasa guri dan renyah kurang enak di makan secara langsung.

Menurut Dwi Saptono, kebanyakan masyarakat, sala lauak pada saat ini hanya dijadikan jajanan yang dijual dipinggir jalan di Kota Pariaman maupun di Kabupaten Padang Pariaman yang sekedar dibungkus dengan kantong plastik dan kertas saja dan jarang masyarakat ada yang menjadikan sala lauak ini sebagai oleh-oleh dengan kemasana yang menarik dan aman untuk dijual secara online. Sala lauak pada umumnya dijadikan sebagai makanan pelengkap ketupat sayur, sate, dan makanan lainnya. Masih belum banyaknya masyarakat menjadikan sala lauak tersebut menjadi oleh-oleh karena belum banyak ada tersedia di toko pusat oleh-oleh yang ada di Kota Pariaman dengan packing yang bagus.

Dalam hal ini masih belum ada yang menjadikan sala lauak sebagai oleh-oleh atau *Souvenir* dengan packing yang bagus, dapat menunjukkan bahwa masyarakat belum tau akan potensi dimiliki makanan tradisional khas Pariaman tersebut sehingga masyarakat hanya mengelola sala lauak tersebut menjadi jajanan biasa.

Permasalahan ini jika terus diabaikan maka akan membuat makanan tradisional yang ada di Kota Pariaman tidak berkembang, maka dari itu perlu dianalisis bagaimana potensi yang dimiliki Sala Lauak ini sebagai suatu *Souvenir* yang dimana tinjauan ini dapat digambarkan menggunakan indikator kualitas makanan, seperti yang dijabarkan penulis pada halaman sebelumnya. Berhubungan dengan hal ini peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian dengan judul **“TINJAUAN KUALITAS MAKANAN TRADISIONAL SALA LAUAK SEBAGAI OLEH-OLEH DARI KOTA PARIAMAN (MENGUNAKAN INDIKATOR KUALITAS MAKANAN)”**.

## **B. Fokus Penelitian**

Dari latar belakang permasalahan maka fokus penelitian ini adalah Tinjauan Kualitas Makanan Tradisional Sala Lauak sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman yang dianalisis dengan indikator kualitas makanan yaitu; warna, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka rumusan penelitian ini adalah, “Bagaimana Kualitas Makanan Tradisional Sala Lauak sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman yang tinjauan dari kualitas makanan”, yaitu; warna, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa?

## **D. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk meninjau kualitas makanan tradisional Sala Lauk sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman.

### 2. Tujuan Khusus

Mendeskripsikan warna, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma. Tingkat kematangan, dan rasa makanan tradisional Sala Lauk sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman.

## **E. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Masyarakat Kota Pariaman

Memberikan informasi tambahan bagi masyarakat Kota Pariaman dalam rangka meninjau kualitas makanan tradisioanal yang dapat di jadikan sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman.

### 2. Bagi Departemen Pariwisata Universitas Negeri Padang

Menambah literasi bacaan ilmiah terkait pontensi makanan tradisional dari suatu daerah serta memperkaya penelitian pada Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Departemen Pariwisata khususnya Program Studi D4 Manajemen Perhotelan.

### 3. Bagi Penelitian lain

Sebagai bahan acuan untuk mengkaji lebih lanjut tentang permasalahan sejenis seperti mengetahui potensi makanan tradisional sala lauak sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman.

### 4. Bagi Penulis

Menambah ilmu terutama hal yang berkaitan dengan tinjauan makanan tradisional untuk dijadikan sebagai oleh-oleh dari Kota Pariaman.