

**STUDI TENTANG PENGOLAHAN PANGEK DI NAGARI
PANINGGAHAN KECAMATAN *JUNJUNG SIRIH* KABUPATEN SOLOK**

SKRIPSI

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



Oleh :

**NADIATUL ADAWIYAH
NIM: 2019/ 19075033**

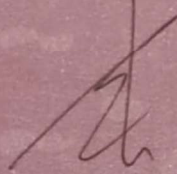
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Studi Tentang Pengolahan Pangek di Nagari
Paninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten
Solok
Nama : Nadiatul Adawiyah
NIM : 19075033
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

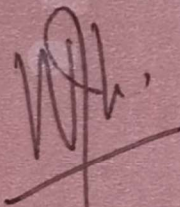
Padang, Februari 2024

Disetujui Oleh:
Pembimbing,



Dr. Elida, M. Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama Nadiatul Adawiyah
NIM 19075033

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 Pengolahan Pangek Di Nagari *Paninggahan* Kecamatan
Junjung Sirih Kabupaten Solok**

Padang, Februari 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes

2. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M. Pd

3. 



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nadiatul Adawiyah
Nim : 19075033
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Studi Tentang Pengolahan Pangek Di Nagari Paninggahan Kecamatan Junjung Sirih 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, Februari 2024

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

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



Nadiatul Adawiyah
NIM. 19075033

ABSTRAK

Nadiatul Adawiyah, 2023." Studi Tentang Pengolahan Pangek Di Nagari *Panninggahan* Kecamatan *Junjung Sirih* Kabupaten Solok " Skripsi. Program Studi Pendidikan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pangek pada umumnya terbuat dari ikan laut dan tidak ada bahan tambahan, hal ini berbeda dengan pangek yang ada di Nagari Panninggahan yang terbuat dari ikan danau yaitu ikan *bilih* serta ikan *sasau* dan di campur dengan bahan tambahan seperti nagka muda, pepaya muda, labu siam, dan *sijangkang*. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi komposisi bahan, bumbu, alat yang digunakan pada pembuatan pangek di Nagari Panninggahan dan menjelaskan proses pengolahan yang digunakan pada pembuatan pangek di Nagari Panninggahan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif, dilaksanakan di Nagari Panninggahan, Kecamatan Junjung Sirih, Kabupaten Solok pada bulan Oktober 2023. Sumber data adalah Bundo Kandung dan masyarakat yang ahli dalam membuat pangek. Teknik pengambilan data dengan cara melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data di lapangan yang meliputi reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pangek di Nagari Panninggahan berbahan dasar ikan bilih dan Ikan Sasau, serta bahan tambahan seperti nangka muda, pepaya muda, labu siam dan *sijangkang*. Bumbu yang digunakan yaitu cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun kunyit, daun jeruk, daun salam, daun ruku-ruku, serai dan belimbing wuluh. Alat yang digunakan yaitu pisau, kom plastik, batu giling atau blender, kuai atau talenang, kompor dan piring samba. Proses pengolahannya yaitu haluskan semua bumbu yang disiapkan, masak nangka dengan bumbu sedikit air hingga mendidih lalu masukkan ikan dan sesekali goyang-goyang kuai agar ikan tidak lengket masak hingga nangka empuk dan kuah sedikit kering.

Kata kunci: Studi, Pengolahan, Pangek

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan proposal penelitian yang berjudul “ **Studi Tentang Pengolahan Pangek Di Nagari Paninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok**”. Shalawat beserta salam peneliti ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul karimah.

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

1. Ibu Prof. 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 Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing yang telah membimbing, membantu dan memberikan dukungan kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini, semoga ibu selalu dalam lindungan Allah SWT.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes dan Bapak Dikki Zulfikar, M. Pd selaku dosen penguji yang telah memberikan sumbangan pikiran untuk perbaikan proposal penelitian.

5. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
6. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan –rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
7. Teristimewa kepada Orang tua, dan adik yang selalu memberikan doa, bantuan material, dorongan dan motivasi kepada penulis.

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

Padang, Februari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian.....	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	8
A. Studi	8
B. Pengolahan Pangek Ikan.....	9
C. Resep Pangek	11
D. Bumbu Pangek.....	12
E. Alat Pengolahan	18
F. Proses Pembuatan Pangek	21
G. Kerangka Konseptual	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	24
C. Informan Penelitian.....	24
D. Teknik Pengambilan Data.....	25

E. Teknik Pengumpulan Data.....	25
F. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	27
G. Teknik Analisis Data.....	30
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Temuan Penelitian	34
B. Pembahasan.....	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Luas Nagari Paninggahan perjorong.....	35
2. Kependudukan di Nagari Paninggahan	38
3. Mata Pencarian Masyarakat di Nagari Paninggahan.....	39
4. D ata Sarana dan Prasarana Ibadah di Nagari Paninggahan	40
5. Data Sarana dan Prasarana Pendidikan di Nagari Paninggahan	41
6. Data Sarana dan Prasarana Kesehatan di Nagari Paninggahan.....	41
7. Data Sarana dan Prasarana Olahraga di Nagari Paninggahan.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual	22
2. Komponen Analisis Data	33
3. Pangek Ikan Sasau Nangka Muda.....	44
4. Pangek Ikan Sasau Pepaya Muda.....	44
5. Pangek Ikan Bilih Pepaya Muda	44
6. Pangek Ikan Bilih Nangka Muda	44
7. Pangek Ikan Bilih Labu Siam	45
8. Pangek Ikan Bilih Sijangkang.....	45
9. Pangek Ikan Sasau Sijangkang	45
10. Ikan Bilih	47
11. Ikan Sasau	48
12. Nangka Muda	48
13. Pepaya Muda.....	49
14. Labu Siam	49
15. Sijangkang.....	50
16. Waskom	54
17. Pisau	54
18. Batu Lado	54
19. Tungku	54
20. Balango	54
21. Tutup Panci	54

22. Piring Samba	55
23. Bahan Dan Bumbu Pengek	57
24. Proses Penghalusan Bumbu	58
25. Proses Memasak Pengek	59
26. Pengek Ikan Bilih Siap Dihidangkan	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Studi Tentang Pengolahan Pangek Di Nagari Paninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok.....	71
2. Panduan Observasi Penelitian	73
3. Panduan Wawancara Penelitian	74
4. Panduan Dokumentasi Penelitian.....	98
5. Data Informan Penelitian	99
6. Dokumentasi	101
7. Surat Tugas Seminar	104
8. Surat Izin Penelitian	105
9. Surat Izin Melakukan Penelitian	106

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Nagari Paninggahan merupakan salah satu Nagari yang terdapat di Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok secara keseluruhan wilayah Nagari Paninggahan terletak di antara 0,3957LS dan 100, 3227 BT (Aqil, 2022). Nagari Paninggahan merupakan salah satu daerah yang berada di kawasan danau Singkarak yang secara administratif terdiri dari enam jorong yaitu: (1) Jorong Ganting Padang Palak, (2) Jorong Gando (3) Koto Baru Tambak, (4) Jorong Parumahan, (5) Jorong Subarang, (6) Jorong Kampung Tengah.

Setiap daerah memiliki ragam kekayaan alam dan budaya berbeda sehingga berpengaruh pada makanan yang biasa dikonsumsi dan hidangan di daerah tersebut, masyarakat nagari Paninggahan memiliki jenis makan yang berbahan dasar ikan karena letak geografis di kawasan danau Singkarak, Nagari Paninggahan memiliki kekayaan alam juga kebudayaan adat istiadat, makanan tradisional, dan kue tradisional. Acara – acara adat yang biasa diadakan di nagari Paninggahan adalah perkawinan, batagak gala, aqiqah, khatam alquran, mandoa, upacara turun mandi, dan acara resmi lainnya serta pangek merupakan makan yang disajikan pada acara tersebut.

Pangek atau dikenal juga dengan asam padas merupakan masakan yang berkuah seperti gulai, namun kuahnya tidak terbuat dari santan melainkan menggunakan air sebagai kuah. Menurut (Isnaini Rahmadi, 2022) pangek mengacu pada proses pengentalan bumbu-bumbu terlebih dahulu, yang kemudian baru dimasukkan bahan utama yang dimasak. Pada zaman dahulu wadah yang digunakan dalam memasak pangek adalah *periuk belanga* berbahan dasar tanah liat yang dimasak diatas *tungku* kayu. Danau Singkarak terkenal dengan pangek *Sumpu* dan pangek *Ombilin* yang berbahan dasar ikan.

Pangek *sumpu* dan *Ombilin* ini merupakan nama makanan yang diambil dari nama daerah di kawasan danau Singkarak yaitu Nagari *Sumpu* dan *Ombilin*, pangek di daerah danau Singkarak berbeda dengan daerah lainnya karena pangek terbuat dari ikan endemik danau Singkarak yaitu ikan *bilih* dan ikan *sasau*. Danau Singkarak yang berada di dua kabupaten memiliki masakan yang sama dan salah satu yang mengolah pangek adalah Nagari Paninggahan

Pangek pada umumnya terbuat dari ikan laut dan tidak ada bahan tambahan, hal ini berbeda dengan pangek yang ada di Nagari Paninggahan yang terbuat dari ikan danau yaitu ikan *bilih* serta ikan *sasau* dan di campur dengan bahan tambahan seperti nangka muda, pepaya muda, labu siam, dan *sijangkang*. Menurut (Razak Abdul, 2015) ikan bilih (*Mystacoleucus padangensis* Blkr) merupakan jenis ikan yang hidup di Danau Singkarak, Kabupaten Solok, Sumatra Barat. Menurut Edrawan

dalam (Berkademi, 2011) ikan *bilih* merupakan jenis ikan tawar yang hidup dan bersifat endemik di perairan Danau Singkarak. Spesies endemik merupakan spesies yang hanya ditemukan di satu tempat dan tidak ditemukan di tempat lain.

Pangek banyak dikenal di masyarakat yaitu pangek lapuk, pangek situjuh, pangek ombilin atau pangek sumpu, setiap pangek memiliki ciri khas yang berbeda. Pangek di nagari Paninggahan memiliki perbedaan dengan pangek lainnya. Perbedaan dapat dilihat dari bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan pangek. Pangek terbuat dari ikan bilih dan sasau dengan bahan tambahan seperti nangka muda, pepaya muda, labu siam dan sijangkang, bumbu yang digunakan pada pembuatan pangek di Nagari Paninggahan berbeda dengan pangek sumpu atau ombilin yang menggunakan biji pala, lengkuas dan tomat. Cara pembuatan pangek di nagari Paninggahan ada dua cara yaitu yang pertama dengan cara memasak secara langsung semua bahan tanpa memasak bumbu terlebih dahulu, yang kedua memasak bumbu hingga mendidih dan memasukkan bahan pangek. Pangek di nagari Paninggahan selalu dihidangkan didalam acara khusus seperti baralek, dan mendoa serta acara yang di adakan masyarakat Paninggahan.

Berdasarkan hasil wawancara pra penelitian yang penulis lakukan pada Juni 2023 dengan buk Anis yang merupakan bundo kandung di Nagari Paninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok menyatakan :

“Ada berbagai macam olahan pangek yang ada di Nagari Paninggahan di antaranya pangek ikan *bilih* juga pangek *sasau*,

pangek juga ditambahkan campuran sayuran seperti nangka muda, pepaya muda, sijangkang dan labu siam. Bumbu pangek yaitu biji pala, tomat, kunyit, cabe merah, kemiri dan daun-daunan seperti daun jeruk, ruku-ruku, daun kunyit dan serai. cara membuat pangek dengan dua cara dengan memasak secara langsung bahan pangek ikan dan yang kedua memasak terlebih dahulu kuah pangek Pangek merupakan hidangan yang ada pada acara- acara di Nagari Panninggahan.”

Berdasarkan wawancara yang peneliti lakukan dengan ibu yenti (bundo kandung) pada bulan juli 2023, sebagai salah satu narasumber yang sering mengolah pangek di nagari Sumpur menyatakan:

“ pangek tidak dijadikan makan adat melainkan disajikan sebagai makanan harian, dan jamuan tamu. Pangek khas sumpu yaitu ikan bilih dengan campuran pepaya muda dengan bumbu seperti cabe merah, kunyit, kemiri, daun kunyit, asam, bawang merah dan bawang putih”

Penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian tentang studi pengolahan pangek ikan bilih yaitu standarisasi resep pangek lapuk di kanagarian barulak kecamatan Tanjung Baru kabupaten Tanah Datar (Gemala Marsanti 2007), pengaruh penggunaan kemiri terhadap kualitas pangek ikan di kenagarian Kubung Putih Kec. Banuhampu (Dewi Silvia, 2010), standarisasi resep pangek sasau di Kenagarian Panninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok (Zikra, azimah insani, 2016).

Berdasarkan hasil wawancara awal yang peneliti lakukan sebelumnya dengan salah satu bundo kandung bahwa terdapat perbedaan pada jenis bahan, bumbu, alat dan proses pengolahan pangek sehingga peneliti tertarik untuk mempelajari dan meneliti lebih dalam tentang perbedaan pengolahan pangek di nagari Panninggahan.

Berdasarkan permasalahan di atas maka perlu adanya suatu usaha pelestarian makanan daerah sebagai warisan budaya, Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara melestarikan dan mempertahankan ilmu yang diperoleh tersebut dapat menjadi sumber buku bacaan untuk generasi berikutnya, sebab tidak ada literatur sebagai pedoman. Ini merupakan langkah awal dalam pelestarian makanan tradisional.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **"Studi Tentang Pengolahan Pangek Di Nagari Paninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok"**

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan di atas, agar penelitian ini dapat lebih terarah maka penulis memfokus penelitian ini tentang Studi Pengolahan Pangek di Nagari Paninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok. Penelitian ini terfokus pada studi bahan, bumbu-bumbu, peralatan pengolahan dan teknik pengolahan pangek.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian, maka penulis merumuskan masalah yang ada yaitu:

1. Apa saja bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan pangek yang ada di nagari Paninggahan?
2. Apa saja bumbu-bumbu yang digunakan pada pembuatan pangek yang ada di nagari Paninggahan?

3. Apa saja alat yang digunakan pada pembuatan pangek yang ada di nagari Paninggahan?
4. Bagaimana proses pengolahan yang digunakan pada pembuatan pangek yang ada di nagari Paninggahan?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang, fokus penelitian dan rumusan masalah, maka penulis menyimpulkan tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi komposisi bahan yang digunakan dalam pengolahan pangek di Nagari Paninggahan.
2. Mengidentifikasi bumbu-bumbu yang digunakan pada pembuatan pangek di Nagari Paninggahan.
3. Mengidentifikasi alat yang digunakan pada pembuatan pangek di Nagari Paninggahan.
4. Menjelaskan proses pengolahan yang digunakan pada pembuatan pangek di Nagari Paninggahan.

E. Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini dapat bermanfaat dan dijadikan pendoman untuk :

1. Penulis
 - a. Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama proses perkuliahan serta menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengolahan pangek di Kecamatan Junjung Sirih.

- b. Tersosialisasikan keberadaan kuliner pangek kepada berbagai pihak sehingga dikenal secara luas

2. Masyarakat

- a. Sebagai literatur mengenai macam-macam, bahan, bumbu, peralatan pengolahan dan proses pengolahan pangek sebagai sarana untuk mengenali potensi makanan daerah.
- b. Sebagai salah satu usaha untuk melestarikan makanan daerah yang sudah ada.