

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG TAPIOKA  
DENGAN MEREK YANG BERBEDA TERHADAP  
KUALITAS EMPEK-EMPEK LENJER**

**SKRIPSI**

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana (S1) di Universitas Negeri Padang*



**Oleh:**

**SRI PUJAYATINI  
NIM 2019/19075049**

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

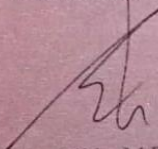
## PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Dengan Merek  
Yang Berbeda Terhadap Kualitas Empek- Empek Lenjer  
Nama : Sri Pujayatini  
NIM : 19075049  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2024

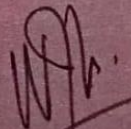
Disetujui Oleh:

Pembimbing,



Dr. Elida, M.Pd  
NIP. 196111111 198703 2003

Mengetahui,  
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Sri Pujayatini  
NIM : 19075049

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:

**Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Dengan Merek Yang Berbeda  
Terhadap Kualitas Empek- Empek Lenjer**

Padang, Januari 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

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 : Sri Pujayatini  
Nim : 19075049  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul *Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Dengan Merek Yang Berbeda Terhadap Kualitas Empek-Empek Lenjer* 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

Saya yang menyatakan

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



Sri Pujayatini  
NIM. 19075049

## ABSTRAK

**Sri Pujayatini. 2023.** “Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Dengan Merek Yang Berbeda Terhadap Kualitas Empek-Empek Lenjer”. Skripsi. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan ditemukannya berbagai macam merek tepung tapioka yang digunakan dalam pembuatan empek-empek lenjer, sehingga kualitas yang dihasilkan akan berbeda-beda pula baik dari segi bentuk, warna dan tekstur. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas dari empek-empek lenjer dengan merek tepung tapioka yang berbeda meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sehingga menghasilkan empek-empek dengan kualitas baik. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen murni (*true eksperimen*) dengan metode R.A.L meliputi tiga variabel yaitu tapioka merek Liaw Toeji Kang, tapioka merek Pak Tani Gunung dan tapioka merek Gunung Agung dengan tiga kali pengulangan yang dilaksanakan di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang pada bulan Oktober-November. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 3 orang panelis ahli yang merupakan dosen tata boga UNP dengan cara mengisi angket uji organoleptik. Data dianalisis menggunakan ANAVA, jika  $F_{hitung} \geq F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh terhadap kualitas empek-empek lenjer pada bentuk rapi, warna putih tulang, tekstur kenyal, sehingga menunjukkan adanya perbedaan. Sedangkan tidak terdapat pengaruh terhadap kualitas empek-empek lenjer pada bentuk selinder, bentuk seragam, aroma harum ikan tenggiri dan harum bawang putih, tekstur padat, rasa gurih khas ikan tenggiri dan guri khas bawang putih.

**Kata Kunci:** Empek-empek lenjer, Tepung Merek Tepung Tapioka, Kualitas

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Rabbil'alamin, puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian yang berjudul ***“Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Dengan Merek Yang Berbeda Terhadap Kualitas Empek-Empek Lenjer”***. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan *Akhlakul Karimah*.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih 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 Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik dan selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan motivasi yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi penelitian, semoga ibu selalu diberi keberkahan, sehat jasmani dan rohani serta selalu dalam lindungan Allah SWT.
4. Ibu Dr. Yuliana, SP, M. Si dan Ibu Sari Mustika, S. Pt, M. Si selaku dosen

penguji Skripsi yang telah menyempatkan waktu dan tenaganya untuk menguji penelitian ini.

5. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga FakultasPariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Teristimewa kepada Mamak, mbah, ibu dan bapak, buk e dan pak e, serta kakak dan keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat dan do'anya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
7. Kepada sahabat, rekan-rekan sebaya seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

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

Padang, Januari 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Masalah .....	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI .....</b>	<b>7</b>
A. Aspek Teoritis .....	7
1. Empek-empek Lenjer.....	7
2. Resep Standar Empek-empek Lenjer.....	9
3. Bahan Empek-empek Lenjer .....	11
4. Alat Pembuatan Empek-empek Lenjer .....	26
5. Alat Penyajian.....	33
6. Proses Pembuatan empek-empek lenjer .....	34
7. Kualitas empek-empek Lenjer .....	35
8. Tepung Tapioka .....	39
B. Kerangka Konseptual.....	45
C. Hipotesis Penelitian.....	47
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>48</b>



A.	Jenis Penelitian .....	48
B.	Tempat dan Waktu Penelitian .....	48
C.	Objek Penelitian .....	48
D.	Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	49
E.	Jenis dan Sumber Data .....	50
F.	Prosedur Penelitian.....	51
G.	Rancangan Penelitian .....	59
H.	Kontrol Validasi .....	59
I.	Instrumen Penelitian dan Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	59
J.	Metode Analisis Data .....	60
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>62</b>
A.	Hasil Penelitian .....	62
B.	Pembahasan.....	82
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>94</b>
A.	Kesimpulan.....	94
B.	Saran.....	95
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>97</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>100</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Kimia Tapioka.....	40
2. Komposisi Gizi Te[ung Tapioka per 100gr.....	42
3. Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas dan Kualitas Tapioka.....	45
4. Alat Persiapan.....	543
5. Komposisi Bahan Pembuatan Empek-Empek Lenjer .....	57
6. Rancangan Pengamatan.....	57
7. Kisi Kisi Instrumen .....	60
8. Daftar Analisis Varian Rasa (Anava).....	60
9. Analisis Varian Kualitas Bentuk Silinder Empek-Empek Lenjer .....	644
10. Analisis Varian Kualitas Bentuk Seragam Empek-Empek Lenjer.....	666
11. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi Empek-Empek Lenjer .....	677
12. Uji Duncan Kualitas Bentuk Rapi Empek-Empek Lenjer.....	68
13. Analisis Varian Kualitas Warna (Putih Tulang) .....	70
14. Uji Duncan Kualitas Warna (Putih Tulang) .....	70
15. Analisis Varian Kualitas Aroma (Ikan Tenggiri) Empek-Empek Lenjer... ..	72
16. Analisis Varian Kualitas Aroma (Bawang Putih) Empek-Empek Lenjer ..	74
17. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Kenyal) Empek-Empek Lenjer.....	766
18. Uji Duncan Kualitas Tekstur (Kenyal) Empek-Empek Lenjer .....	766
19. Analisis Varian Kualitas Tekstur (Padat) Empek-Empek Lenjer .....	78
20. Analisis Varian Kualitas Gurih (Ikan Tenggiri) Empek-Empek Lenjer ....	79
21. Analisis Varian Kualitas Gurih (Bawang Putih) Empek-Empek Lenjer) ..	81

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1 Empek-Empek Lenjer.....	7
2. Tapioka Liauw Tjoei Kang.....	12
3. Tapioka Pak Tani.....	13
4. Tapioka Gunung Agung .....	14
5. Ikan Tenggiri .....	17
6. Bawang Putih .....	18
7. Telur .....	19
8. Air Mineral .....	19
9. Gula Pasir .....	20
10. Garam Laut “Refina” .....	211
11. Minyak Goreng “Sunco” .....	222
12. Gula Merah.....	22
13. Bawang Putih .....	23
14. Cabe Rawit .....	24
15. Asem Jawa.....	255
16 . Air Mineral .....	25
17. Timbangan Digital.....	27
18. Talenan .....	28
19. Gelas Ukur.....	28
20. Sendok.....	29
21. Penghalus.....	30
22. Pisau .....	30
23. Waskom Stainless Steel.....	31
24 . Kualii .....	31

25 . Panci .....	32
26 . Sendok Kayu .....	32
27. Kompor.....	33
28 . Kerangka Konseptual .....	46
29. Tahapan Pengolahan.....	56
30. Hasil Penelitian Empek-empek Lenjer .....	62
31. Rata-Rata Kualitas Bentuk Silinder Pada Empek-Empek Lenjer .....	63
32. Rata-Rata Kualitas Bentuk Seragam Pada Empek-Empek Lenjer .....	67
33. Rata-Rata Kualitas Bentuk Rapi Pada Empek-Empek Lenjer .....	67
34. Rata-Rata Kualitas Warna (Putih Tulang) .....	69
35. Rata-Rata Kualitas Aroma (Ikan Tenggiri) .....	71
36. Rata-Rata Kualitas Aroma (Bawang Putih) Pada Empek-Empek Lenjer ..	75
37. Rata-Rata Kualitas Tekstur (Kenyal) Pada Empek-Empek Lenjer .....	75
38. Rata-Rata Kualitas Tekstur (Padat) Pada Empek-Empek Lenjer.....	77
39. Rata-Rata Kualitas Gurih (Ikan Tengiri) Pada Empek-Empek Lenjer.....	79
40. Rata-Rata Kualitas Gurih (Bawang Putih) Pada Empek-Empek Lenjer ....	80

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Instrument Penelitian.....	100
2. Angket Penelitian .....	101
3. Dokumentasi Penelitian.....	104
4. Tabulasi Hasil Penelitian.....	109
5. Ujian Analisis Varian .....	117
6. Surat Tugas Pembimbing .....	128
7. Surat Tugas Seminar .....	129
8. Surat Izin Penelitian .....	130
9. Surat Permohonan Pengajuan Penelitian.....	131

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Empek-empek merupakan makanan khas Palembang yang paling populer di seluruh Indonesia, mulai dari pedagang kaki lima hingga pedangan besar. Empek-empek adalah olahan yang terbuat dari bahan dasar daging ikan giling dan tepung tapioka garam dan air dengan citarasa yang khas serta mempunyai nilai gizi karena kaya akan protein hewani yang sangat diperlukan tubuh (Afriani, Lestari, & Herpandi. 2015). Makanan yang berbahan dasar daging ikan dan tapioka ini banyak digemari oleh Masyarakat baik anak-anak dewasa maupun orang tua. Menurut pendapat Hidayati (2022) Pempek tidak hanya disukai oleh anak-anak, remaja, orang tua, hingga lansia banyak menyukai empek-empek. Empek-empek memiliki berbagai bentuk. Menurut Lubis dkk (2023) “beberapa bentuk empek-empek seperti bentuk lenjeran besar panjang, lenjeran kecil pendek, kapal selam, adaan, otak-otak, empek-empek keriting dan pastel.

Berdasarkan proses pembuatannya empek-empek lenjer terbuat dari tepung tapioka, daging ikan dan garam yang berbentuk silinder. Pada proses pengolahan empek-empek lenjer terdiri dari beberapa tahap yang pertama tahap pengadonan, yang kedua tahapan perebusan, yang ketiga tahapan penggorengan. Menurut Karneta, (2010) menyatakan “Tahapan pengolahan empek-empek terdiri dari penggilingan daging ikan, pencampuran bahan, pembentukan empek-empek, dan pemasakan.

Tepung tapioka merupakan bahan baku utama ataupun campuran

pada berbagai macam pembuatan produk empek-empek, salah satunya empek-empek lenjer. Selain itu tepung tapioka memiliki manfaat sebagai pengental, pengental dan mempunyai kemampuan mengembang yang tinggi dibanding dengan jenis tepung lainnya. Karena tepung tapioka memiliki kandungan amilosa 17% dan amilopektin 83% dengan ukuran granula 3-3,5 $\mu$  sehingga proses penyerapan air selama pemasakan juga meningkat (Utomo *et al.* dalam Jayanti *et al.* 2017). Sedangkan menurut Syamsir *et al.* (dalam Jayanti *et al.* 2017), proses ekstraksi tapioka yang relative mudah, sifat patinya yang unik dan flavornya netral mengakibatkan tapioka banyak digunakan sebagai komposisi aditif industry pengolahan pangan.

Tepung tapioka berasal dari ubi kayu yang diekstraksi patinya dengan mengepres umbi yang telah diparut, diendapkan dan dikeringkan melalui penjemuran matahari atau pengeringan buatan oven besuhu 60°C (Syamsir dalam Jayanti *et al.*, 2017). Ubi kayu dapat dibuat tepung tapioka karena mengandung karbohidrat tinggi kadar amilosa yang rendah dan amilopektin yang tinggi. Perbedaan kondisi lingkungan dan faktor cuaca mempengaruhi karakteristik ubi kayu yang di hasilkan. Sehingga muncullah beberapa varietas ubi kayu yang memiliki karakteristik yang berbeda-beda, baik karakteristik fisik maupun kimia. Setiap varietas ubi kayu memiliki keunggulan yang berbeda-beda dan seringkali dilakukan persilangan antar varietas untuk mendapatkan varietas unggul dengan sifat yang diinginkan. Beberapa varietas tersebut adalah Mango, Banyeman, Randu, Pandesi.

Saat ini jenis tepung tapioka memiliki beragam merek dari berbagai varietas ubi kayu hal ini tentu dapat mempengaruhi kualitas empek-empek yang dihasilkan. Macam-macam merek tepung tapioka seperti tepung tapioka Liaw Toeji Kang, tepung tapioka alini, tepung tapioka rose brand, tepung tapioka cap pak tani gunung, tepung tapioka bola delima, tepung tapioka gunung agung merah, tepung tapioka Liong Ling Pit, tepung tapioka ladang lima, tepung tapioka mocafine, tepung kanji rumah kelinci, tepung tapioka Tjap Tujuh Daun, tepung tapioka gajah mas jaya, tepung tapioka sagu ubi, tapioka bumi kencana, tepung tapioka mocaf lingkaran organik ( Resty, Kamila, 2023).

Pada daerah Kota Padang di tanggul hitam dan sekitar area unp air tawar, kita dapat menemukan beberapa penjual empek-empek yang berjualan. Berdasarkan pengamatan dan wawancara yang dilakukan peneliti di Tunggul Hitam dan Air Tawar, Kota Padang di temukan kualitas empek-empek lenjer yang berbeda antara penjual yang satu dengan penjual lain. Seperti kualitas pada tekstur empek-empek lenjer ada yang alot, ada juga yang tidak alot. Dari segi warna empek-empek lenjer terdapat warna yang gelap keabuan, putih susu dan putih tulang. Dari wawancara kepada penjual di dapatkan penggunaan jenis merek tepung yang berbeda dengan demikian menemukan perbedaan kualitas empek-empek tersebut.

Berdasarkan hasil pra penelitian sebelumnya dilakukan dengan perlakuan tiga kali yaitu dengan merek tepung tapioka Liaw Toeji Kang (244), merek tepung tapioka Cap Pak Tani Gunung Agung (342), dan merek



tepung tapioka Gunung Agung (443).

Berkaitan dengan hal tersebut, diketahui belum dilakukan penelitian terkait kualitas empek-empek lenjer dengan menggunakan merek tepung tapioka yang berbeda. Maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Dengan Merek Yang Berbeda Terhadap Kualitas Empek-Empek Lenjer.**

#### **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Adanya perbedaan kualitas warna empek-empek lenjer yang ada dipasaran.
2. Adanya perbedaan kualitas tekstur empek-empek lenjer yang ada dipasaran.
3. Belum adanya penelitian tentang kualitas empek-empek lenjer dengan penggunaan merek tepung tapioka yang berbeda.

#### **C. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas maka peneliti membatasi masalah dalam penelitian ini yaitu Pengaruh Penggunaan Tepung Tapioka Dengan Merek Yang Berbeda Terhadap Kualitas Empek-Empek Lenjer meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka dalam penelitian ini dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas bentuk empek-empek lenjer dengan menggunakan berbagai merek tepung tapioka?
2. Bagaimana kualitas warna empek-empek lenjer dengan menggunakan berbagai merek tepung tapioka?
3. Bagaimana kualitas aroma empek-empek lenjer dengan menggunakan berbagai merek tepung tapioka?
4. Bagaimana kualitas tekstur empek-empek lenjer dengan menggunakan berbagai merek tepung tapioka?
5. Bagaimana kualitas rasa empek-empek lenjer dengan menggunakan berbagai merek tepung tapioka?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah di paparkan sebelumnya, maka tujuan penelitian yang ingin di capai dari penelitian adalah untuk menganalisis:

1. Kualitas bentuk empek-empek lenjer dengan penggunaan merek tepung tapioka yang berbeda
2. Kualitas warna empek-empek lenjer dengan penggunaan merek tepung tapioka yang berbeda.
3. Kualitas aroma empek-empek lenjer dengan penggunaan merek tepung tapioka yang berbeda terhadap.

4. Kualitas tekstur empek-empek lenjer dengan penggunaan merek tepung tapioka yang berbeda.
5. Kualitas rasa empek-empek lenjer dengan penggunaan merek tepung tapioka yang berbeda.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat mendapat manfaat yang berguna antara lain sebagai berikut:

1. Bagi Masyarakat
  - a. Memberikan tambahan ilmu pengetahuan terutama yang berkecimpung dalam bidang makanan
  - b. Memberikan informasi pada masyarakat tentang pengaruh perbedaan tepung tapioka terhadap kualitas empek-empek lenjer yang baik.
2. Bagi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
  - a. Sebagai informasi pada Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Khususnya Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga yang terkait tentang teknik pengadonan empek-empek.
  - b. Sebagai sumber referensi penelitian selanjutnya.
3. Bagi Peneliti
  - a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya bahan pembuatan empek-empek lenjer.
  - b. Untuk syarat penulis dalam membuat karya ilmiah serta untuk memenuhi salah satu syarat guna mendapatkan gelar Sarjana di Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang (UNP).