

**LOPEK CIK KU DI NAGARI AIR BANGIS
KECAMATAN SUNGAI BEREMAS KABUPATEN PASAMAN BARAT**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



OLEH:

**DIRA MAULANI
NIM 2019/19075016**

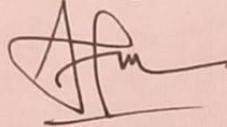
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Lopek Cik Ku Di Nagari Air Bangis
Kecamatan Sungai Bermas Kabupaten Pasaman Barat**
Nama : Dira Maulani
NIM : 19075016
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

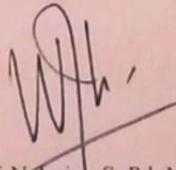
Padang, Januari 2024

Disetujui Oleh:
Pembimbing,



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 1968033019940332003

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Dira Maulani
NIM : 19075016

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:

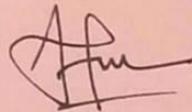
**Lopek Cik Ku Di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Bermas
Kabupaten Pasaman Barat**

Padang, Januari 2024

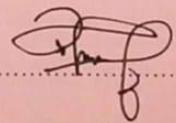
Tim Penguji

Tanda Tangan

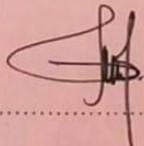
Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

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

2. 

Anggota : Cici Andriani, 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 : Dira Maulani
Nim : 19075016
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Lopek Cik Ku Di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas Kabupaten Pasaman Barat**

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. 19790721 200312 2002

Saya yang menyatakan

Dira Maulani
NIM. 19075016

ABSTRAK

Dira Maulani. 2023. “Lopek Cik Ku Di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas Kabupaten Pasaman Barat”

Penelitian ini dilakukan sebagai salah satu upaya menjaga keberadaan kue tradisional Lopek Cik Ku dikalangan generasi saat ini yang akan menjadi *Literature* (Buku tertulis), dan dokumentasi di masa yang akan datang. Tujuan penelitian ini adalah Mengidentifikasi peralatan, komposisi bahan, Mendeskripsikan proses pembuatan Lopek Cik Ku. Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Penelitian ini dilakukan di Nagari Air Bangis, Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat, pada bulan September- Oktober 2023. Teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi, bersama 8 informan dari ketua dan anggota KUBE Warisan Umak, ibu-ibu masyarakat yang ahli dan pernah membuat Lopek Cik Ku di Nagari Air Bangis. Teknik pemeriksaan keabsahan data adalah uji *Kredibilitas data*, *transferability*, *depanbelity*, dan *confirmability*. Hasil penelitian ini yaitu bahan Lopek Cik Ku adalah beras ketan putih, kelapa parut tua, gula merah, air, garam dan daun muda pisang klutuk. Alat yang digunakan adalah, kompor, wajan, talam, kukusan, saringan. Prose pembuatan Lopek Cik Ku pertama cuci bersih beras ketan dan tiriskan, kemudian disangrai hingga kering kecoklatan dan sisihkan, diteruskan dengan menyangrai kelapa yang sudah diparut hingga kecoklatan. Setelah itu beras ketan di giling halus. Masak gula merah dengan 4 gelas air hingga larut dan mengental baru masukkan kelapa parut yang disangrai masak hingga lebih mengental dan tercampur rata, terakhir masukkan beras yang sudah dihaluskan sembari terus menganduk hingga rata kemudian angkat dan dinginkan. Lopek Cik Ku di bungkus dengan daun pisang yang sudah dilayukan kemudian dikukus sekitar 20 menit lalu dijemur +- 3-4 hari.

Kata Kunci: Kue Tradisional, Lopek Cik Ku, Nagari Air Bangis

KATA PENGANTAR



Alhamdulillah, dengan segala kerendahan hati puji syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT atas nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat Skripsi ini dengan baik. Salawat dan salam penulis curahkan untuk Nabi Muhammad SAW sebagai utusan Allah SWT yang memberikan perubahan kepada manusia dalam kehidupan yang beradab dan ilmu yang bermanfaat. Sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsidengan judul **“Lopek Cik Ku Di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas Kabupaten Pasaman Barat”**.

Skripsi ini sangat jauh dari kata sempurna dari segi apapun, sehingga penulis berharap dukungan dari pembaca berupa kritik dan saran. Selama penulisan Skripsi ini penulis banyak mendapatkan dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis berterima 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 Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus Dosen Pembimbing Skripsi yang sabar membimbing dan mendukung penulis dalam menyusun skripsi hingga selesai.

4. Dosen penguji 1 Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si yang telah membantu penulis memberikan arahan dan masukan bagi kesempurnaan skripsi ini, serta motivasi untuk penulis.
5. Dosen penguji 2 Ibu Cici Andriani, M.Pd yang telah membantu penulis memberikan arahan dan masukan bagi kesempurnaan skripsi ini, serta motivasi untuk penulis.
6. Seluruh staf pendidik, dan tenaga kependidikan, serta teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Teman- teman yang sudah memberikan motivasi selama pengerjaan skripsi.
8. Ucapan terima kasih kepada yang teristimewa Ayah, Ibu, Kakak, Adik, dan keluarga yang telah mendo'akan serta meridhoi setiap langkah penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik.

Semoga seluruh bantuan dan dukungan yang penulis dapatkan dari semua pihak diberikan imbalan yang setimpal oleh Allah SWT nantinya. Penulis berharap Skripsi ini dapat berguna bagi siapapun, dan khususnya penulis sendiri.

Padang, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Kajian Teori	7
1. Pengertian Kue Tradisional.....	7
2. Jenis Kue Tradisional	8
3. Bahan Pembuatan Kue Tradisional.....	9
4. Teknik Pengolahan Kue Tradisional.....	16
5. Alat-alat Pengolahan Kue Tradisional	19
B. Kerangka Konseptual	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
A. Jenis Penelitian	22
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Jenis Data dan Sumber Data	23
D. Informan Penelitian	25
E. Teknik dan Alat Pengolahan Data.....	26
F. Instrumen Penelitian	27
G. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data	28
H. Teknik Analisa Data.....	31
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Temuan Penelitian.....	34
B. Hasil dan Pembahasan	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
A. Kesimpulan	47
B. Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Konseptual	21
Gambar 2. Gula Merah.....	37
Gambar 3. Beras Ketan Putih	37
Gambar 4. Kelapa Parut	37
Gambar 5. Garam	37
Gambar 6. Air	37
Gambar 7. Daun Pisang	37
Gambar 8. Saringan	38
Gambar 9. Blender	38
Gambar 10. Kukusan.....	38
Gambar 11. Wajan	38
Gambar 12. Kompor	38
Gambar 13. Gelas.....	38
Gambar 14. Sendok Kayu	39
Gambar 15. Talam/ Nampan.....	39
Gambar 16. Beras ketan sangrai dan beras ketan dihaluskan	39
Gambar 17. Kelapa Sangrai	39
Gambar 18. Larutan gula merah dan memasukkan kelapa sangrai.....	40
Gambar 19. Proses pencampuran.....	40
Gambar 20. Adonan Lopek Cik Ku	41
Gambar 21. Pembungkusan	41
Gambar 22. Pengukusan dan pendinginan	42
Gambar 23. Penjemuran.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Rekomendasi	51
Lampiran 2. Surat Permohonan Pembimbing Skripsi.....	52
Lampiran 3. Surat Tugas Seminar	53
Lampiran 4. Surat Tugas Pembimbing	54
Lampiran 5. Surat Izin Penelitian	55
Lampiran 6. Pedoman Observasi	56
Lampiran 7. Pedoman Wawancara	57
Lampiran 8. Resep Lopek Cik Ku	59
Lampiran 9. Dokumentasi.....	60
Lampiran 10. Hasil Wawancara.....	61

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan keberagaman suku, budaya, adat istiadat, dan agama. Salah satu kekayaan Indonesia yang terkenal adalah kulinernya. Makanan Indonesia sangat beragam sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi masing-masing daerah, termasuk Sumatera Barat.

Sumatera Barat merupakan salah satu Provinsi yang ada di Indonesia yang terletak di Pulau Sumatera. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) Tahun 2022 Sumatera Barat terbagi menjadi 19 wilayah yang terdiri dari 12 kabupaten dan 7 kota. Masing-masing daerah tersebut terkenal dengan kekayaan makanan tradisional dengan cita rasa yang khas dan unik. Menurut Didin Syaifuddin, dkk (2018:58) “Makanan tradisional merupakan sebuah tradisi karena pada awalnya makanan memiliki peran pada berbagai ritual maupun acara adat dan secara turun temurun yang dalam mengolah makanan diturunkan dari generasi secara terus menerus”.

Dalam hal ini Kue tradisional juga termasuk kedalam makanan tradisional. Menurut Mariani Shosana (2014:7) “Kue tradisional adalah makanan yang berupa kudapan atau makanan ringan yang bukan menu utama dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat kecil di Indonesia”. Salah satu contoh makanan tradisional yang ada di Sumatera Barat adalah Lopek Cik Ku yang khas dari Nagari Air Bangis Kabupaten Pasaman Barat.

Air Bangis merupakan salah satu daerah yang terletak di Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat. Air Bangis dikenal dengan keindahan alam yang terletak di bagian pesisir pantai. Nagari Air Bangis memiliki beberapa Kelompok Usaha Bersama (KUBE) yang bergerak di bidang busana maupun kuliner. Satu-satunya Kelompok Usaha Bersama (KUBE) di Nagari Air Bangis yang bergerak di bidang kuliner adalah Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Warisan Umak. Kelompok Usaha Bersama (KUBE) merupakan sebuah kelompok usaha di bawah naungan pemerintah Nagari Air Bangis. Kegiatan Kelompok Usaha Bersama (KUBE) Warisan Umak adalah memproduksi makanan khas Nagari Air Bangis yang biasa dijadikan oleh-oleh seperti *Lopek Cik Ku*.

Lopek Cik Ku merupakan salah satu makanan pencuci mulut yang bertekstur lembut dan kenyal, namun yang membuat *Lopek Cik Ku* ini berbeda dengan kue lainnya adalah bentuk dan cara pembuatan yang unik yaitu setelah dimasak dan dibungkus daun pisang dengan bentuk memanjang dan dikukus kemudian dijemur hingga daun pisang bewarna ke abu-abuan.

Lopek Cik Ku dibuat dari beras ketan yang disangrai dan ditumbuk kemudian dimasak dengan gula merah, dan ditambahkan kelapa parut sangrai (*ambu-ambu*), dimasak hingga mengkilat dan tidak bergumpal kemudian setelah dingin baru di bungkus daun pisang dan dijemur (Wawancara dengan ketua KUBE Warisan Umak Nagari Air Bangis, 2023).

Menurut informasi yang penulis dapatkan dari hasil wawancara dengan nenek Salmi di Nagari Air Bangis pada tanggal 2 April 2023 beliau mengatakan bahwa:

“Daulu lopek cik ku ko untuak ughang poi naiek oji ka mokah, dek daulunyo ka mokah tu lamo di jalan makonyo dibueklah lopek cik ku ko untuak di kuliak-kuliak di jalan. Dek lopek cik ku ko tahan lamo nyo dijomua caro mambuek nyo jadi lamo tahanyo, ma angek an nyo ndo polu pake kompor lo ndo, di jamua ajo matoaghi.”

“Dahulu Lopek Cik Ku ini untuk orang pergi ke mekkah, karena ke mekkah perjalanannya lama dan dibuatlah Lopek Cik Ku untuk cemilan diperjalanan. Lopek Cik Ku tahan lama karena dijemur sebagai cara pengawetannya, dan untuk memanaskannya cukup dengan di jemur matahari saja, tidak perlu dengan kompor”.

Saat ini Lopek Cik Ku sudah jarang ditemukan karena tidak semua masyarakat bisa membuatnya dan proses pembuatannya membutuhkan waktu yang lama sehingga generasi muda sekarang banyak yang belum mengetahui Lopek Cik Ku. Seiring dengan pendapat Tiwi Rahmadona (2017) mengungkapkan bahwa: “Kabupaten Pasaman Barat masih banyak yang belum mengetahui dan tidak mengenal apa saja jenis kue khas daerahnya baik itu dari kalangan orang tua dan kalangan muda sehingga mulai hilangnya kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat”.

Pada era perkembangan zaman pengaruh modernisasi tidak hanya berdampak pada kemajuan teknologi dan internet saja, termasuk keberagaman kuliner sehingga kue tradisional Lopek Cik Ku keberadaannya terlupakan di tengah masyarakat yang lebih memilih kue modern yang dianggap lebih menarik. Sesuai dengan pendapat Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti (2011:6) mengungkapkan bahwa:

“Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi lunturnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional Indonesia antara lain disebabkan karena adanya perubahan gaya hidup, perubahan social budaya, perkembangan ekonomi dalam kehidupan masyarakat, disamping itu kebiasaan masyarakat makanan makan di luar, gencarnya promosi dan tersedianya makanan asing dibebagai kota besar juga sebagai salah satu faktor mengapa msyarakat lebih menyukai makanan asing dari pada makanan kita sendiri.”

Kue tradisional Lopek Cik Ku merupakan salah satu warisan budaya yang harus dilestarikan. Salah satu upaya menjaga keberadaan kue tradisional Lopek Cik Ku dikalangan generasi saat ini adalah dengan melakukan studi mendalam, berupa penelitian yang akan menjadi *Literature* (Buku tertulis), dan dokumentasi di masa yang akan datang.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk mengkaji lebih dalam tentang Lopek Cik Ku di Nagari Air Bangis Kabupaten Pasaman Barat mulai dari bahan dan alat yang digunakan serta proses pembuatan yang akan penulis tuangkan dalam sebuah penelitian yang berjudul Lopek Cik Ku di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka fokus penelitian ini adalah Lopek Cik Ku di Nagari Air Bangis, Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat .meliputi:

1. Bahan yang digunakan pada pembuatan Lopek Cik Ku.
2. Alat- alat yang digunakan pada pembuatan Lopek Cik Ku.
3. Proses pembuatan Lopek Cik Ku.

C. Rumusan Masalah

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

1. Apa saja bahan yang digunakan dalam pembuatan Lopek Cik Ku sebagai kue tradisional di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat?
2. Apa saja alat yang digunakan dalam pembuatan Lopek Cik Ku sebagai Kue Tradisional di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat
3. Bagaimana langkah dan proses pembuatan Lopek Cik Ku sebagai kue tradisional di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat?

D. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan komposisi bahan yang digunakan dalam proses pembuatan Lopek Cik Ku sebagai kue tradisional di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat
2. Mengidentifikasi peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue tradisional Lopek Cik Ku di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat
3. Mendeskripsikan bagaimana langkah dan proses pembuatan Lopek Cik Ku sebagai kue tradisional di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat.

E. Manfaat Penelitian

1. Menambah referensi bagi Departmen Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan mahasiswa tentang makanan tradisional khas Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat
2. Menambah ilmu dan pengetahuan bagi penulis, khususnya pengetahuan tentang Lopek Cik Ku sebagai makanan khas Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat
3. Sebagai wadah untuk memperkenalkan Lopek Cik Ku kepada masyarakat luas.