

TINJAUAN TENTANG PEMBUATAN *KAREH - KAREH* DI ALAHAN  
PANJANG KABUPATEN SOLOK

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Diploma Tiga (D III)*



Oleh :

**FITRA YELMINDA LORA**

NIM: 15079014/2015

PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2018

**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**Tinjauan Tentang Pembuatan *Kareh – Kareh* di Alahan Panjang  
Kabupaten Solok**

Judul : Tinjauan Tentang Pembuatan *Kareh – Kareh* di Alahan Panjang  
Kabupaten Solok  
Nama : Fitra Yelminda Lora  
BP / NIM : 2015 / 15079014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, November 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes  
NIP 19620518 198602 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd  
NIP 19590326 198503 2001

Ketua Prodi D3 Tata Boga






Wiwik Gusmita, S.Pd, M.Si  
NIP 19760801 200501 2001

### PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Fitra Yelminda Lora  
NIM : 15079014  
Judul : Tinjauan Tentang Pembuatan *Kareh - Kareh* di Alahan Panjang Kabupaten Solok  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Tim Penguji  
Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan  
Universitas Negeri Padang

Padang, November 2018

Tim Penguji Nama		Tanda Tangan
Ketua : Dra. Lucy Fridayati, M.Kes	1.	
Anggota : Dra. Asmar Yulastri, Ph.D	2.	
Anggota : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si	3.	



KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131  
Telp.(0751)7051186  
e-mail : kkanp.info@gmail.com

---

#### SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fitra Yelminda Lora  
NIM : 15079014  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

**"Tinjauan Tentang Pembuatan *Kareh - kareh* di Alahan Panjang Kabupaten Solok"**

Adalah benar merupakan hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila terbukti saya melakukan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

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

Padang, November 2018

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd.  
NIP.19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,

Fitra Yelminda Lora  
NIM.15079014

## ABSTRAK

**FITRA YELMINDA LORA.2015.** ”Tinjauan Tentang Pembuatan *Kareh - kareh* Di Alahan Panjang Kabupaten Solok”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Tinjauan dilakukan untuk mempelajari secara langsung tentang pembuatan *Kareh - kareh* mulai dari resep yang meliputi bahan dan alat, cara membuat dan kemasan yang digunakan. Tinjauan ini dilaksanakan pada bulan September tahun 2018 di Nagari Alahan Panjang Kabupaten Solok dengan cara melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil peninjauan ini memperoleh gambaran bahwa bahan yang digunakan yaitu tepung beras tumbuk, gula pasir, air, garam, vanili dan minyak goreng. Sementara alat yang digunakan yaitu *Sanduak Kareh - Kareh* , teko, sendok kayu, sendok makan, piring makan, saringan, tungku batu, wajan dari besi dan kawat besi. Sedangkan cara membuat yaitu campurkan semua bahan, aduk hingga adonan mengembang dan berbuih. Kemudian goreng dengan teknik memutar cetakan diatas wajan, masak hingga matang lalu angkat dan tiriskan. Dan kemasan yang digunakan yaitu kantong plastik biasa berwarna putih.

**Kata kunci:** Tinjauan, *Kareh - kareh*, *Balatak Tando*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya. Sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan dan penyusunan Proyek Akhir yang berjudul **“Tinjauan Tentang Pembuatan *Kareh - Kareh* di Alahan Panjang Kabupaten Solok”**.

Proyek Akhir ini ditulis dalam rangka untuk Menyelesaikan Program Studi Diploma Tiga (D III) Tata Boga di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D. Selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd. Selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si. Selaku Ketua Program Studi Diploma III Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si. Selaku Dosen Penasehat Akademik Dan Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Hj. Lucy Fridayati, M.Kes. Selaku Pembimbing yang telah memberikan motivasi, arahan serta bimbingan mulai dari penyusunan proposal sampai menjadi Proyek Akhir.
6. Ibu Dra. Asmar Yulastri, Ph.D dan Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si. Selaku dosen penguji yang telah memberikan sumbangan pikiran untuk perbaikan Proyek Akhir.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan, dan teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Ibu Zulfayenti. Selaku pemilik usaha kue *Kareh - kareh* di Alahan Panjang Kabupaten Solok.

9. Ayahanda Syafri dan Ibunda Rosmaini serta keluarga penulis yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian yang melimpah, dorongan moril, materi serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
10. Sahabat - sahabat yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan Proyek Akhir ini dan semua pihak yang turut berpartisipasi, yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga bantuan yang telah diberikan mendapat ridho dari Allah SWT, dihitung sebagai ibadah dan memperoleh balasan yang setimpal. Penulis tidak menutup diri untuk menerima kritik dan saran dari pembaca demi kesempurnaan Proyek Akhir ini ke depannya. Akhir kata penulis berharap Proyek Akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi diri sendiri. Amiin.

Padang, Oktober 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	2
C. Manfaat .....	3
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
<b>A. Tinjauan</b> .....	4
1. Pengertian .....	4
2. Cara melakukan .....	4
<b>B. <i>Kareh - Kareh</i></b> .....	5
1. Pengertian .....	5
2. Bahan yang Digunakan .....	7
3. Alat yang Digunakan .....	10
4. Cara Membuat .....	14
<b>C. Kemasan</b> .....	14
1. Pengertian .....	14
2. Jenis - Jenis .....	15
3. Cara Mengemas .....	16
<b>BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR</b>	
A. Waktu dan Tempat .....	18
B. Objek peninjauan .....	18
C. Persiapan Alat dan Bahan .....	18
D. Pelaksanaan .....	19
E. Penilaian .....	19
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Temuan .....	21
1. Temuan Umum .....	21
2. Temuan Khusus .....	22
B. Pembahasan .....	34
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	38
B. Saran .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	41
<b>LAMPIRAN</b> .....	42



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Jumlah Bahan Pembuatan Kue <i>Kareh - kareh</i> dalam URT .....	23
2. Jumlah Bahan Pembuatan Kue <i>Kareh - kareh</i> dalam Gram .....	24
3. Jumlah Alat Dalam Pembuatan Kue <i>Kareh – kareh</i> .....	27

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Bahan Pembuatan <i>Kareh - kareh</i> .....	22
2. Alat Pembuatan <i>Kareh - kareh</i> .....	26
3. Proses pembuatan <i>Kareh - kareh</i> .....	28
4. Pengemasan .....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Surat Tugas Pembimbing Proyek Akhir.....	40
2. Surat izin penelitian.....	41
3. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir .....	42
4. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	43
5. Catatan lapangan wawancara .....	44
6. Dokumentasi .....	45

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Kabupaten Solok adalah salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat, merupakan daerah Minangkabau yang masih memegang adat istiadat yang kuat salah satunya dalam acara perkawinan. Dalam upacara adat perkawinan terdapat serangkaian acara adat diantaranya acara *Balatak tando*.

Pada upacara *Balatak tando*, sudah merupakan tradisi turun temurun selalu menghadirkan makanan/kue tradisional seperti: *Kue Kareh - Kareh, Pinyaram, Kambang Loyang, Kue Sapik, Ampiang, Buah Kubang dan Pisang*. Kue - kue yang dihadirkan pada acara tersebut memiliki keunikan dan daya tarik masing - masing, salah satunya adalah kue *Kareh - kareh*.

*Kareh - kareh* adalah salah satu kuliner khas yang berasal dari Kabupaten Solok, Tepatnya di Alahan Panjang. Bentuknya unik, seperti sarang Burung berlapis lapis dengan ranting-ranting halus. Reno (2014), menyatakan bahwa :

“*Kareh* dalam bahasa minang artinya keras, kalau kita rasakan saat menggigit makanan ini terasa sedikit keras namun juga lebur setiap kali dikunyah, terbuat dari tepung beras dan air gula soka (gula merah). Menggunakan minyak yang cukup banyak untuk menggoreng”.

*Kareh - kareh* dijadikan oleh - oleh khas dari Alahan Panjang selain buah Markisa, juga bisa jadi kue untuk acara pernikahan dan acara lainnya serta bisa disuguhkan kepada tamu diwaktu lebaran. Pada

pengolahan *Kareh - Kareh* pembuatannya cukup sulit, oleh karena itu tidak semua orang bisa membuat kue ini. Bagian tersulit dari proses produksinya yaitu membuat adonan. Devita (2013), menyatakan bahwa :

“Adonan dari *Kareh - kareh* tidak boleh terlalu kental ataupun kelewat encer. Kalau hal itu terjadi, maka kemungkinan adonan tidak akan turun dari cetakan”. Selain sulit, tantangan membuat kue ini adalah butuh kesabaran ekstra, karena banyaknya waktu yang dibutuhkan dalam membuatnya”.

Peminat dari kue *Kareh - kareh* sangat banyak, akan tetapi masih sedikit orang yang mengetahui cara pembuatannya, kue ini hanya dijual dipasar daerah tempat memproduksinya saja. Sementara banyak orang yang suka dengan kue ini.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas maka upaya untuk melestarikan dan mensosialisasikan ciri khas yang ada serta memberikan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan kue *Kareh - Kareh* , membuat penulis tertarik untuk melakukan tinjauan dan menulis Proyek Akhir dengan judul **“Tinjauan Tentang Pembuatan *Kareh - Kareh* Di Alahan Panjang Kabupaten Solok”**.

## **B. Tujuan**

Tinjauan ini dilakukan untuk mempelajari, memeriksa serta menyelidiki tentang cara pembuatan kue *Kareh - kareh* mulai dari menyiapkan bahan dan alat, cara pembuatan dan kemasan yang digunakan.

## **C. Manfaat**

Manfaat yang dirasakan setelah melakukan tinjauan tentang pembuatan Kue *Kareh - kareh* adalah :

1. Mendapatkan informasi tentang bahan dan alat, proses pembuatan dan kemasan yang digunakan pada kue *Kareh - kareh*.
2. Dapat dijadikan informasi bagi teman - teman juga mahasiswa prodi tata boga tentang bahan dan alat, proses pembuatan dan kemasan yang digunakan pada Kue *Kareh - kareh*.