

**TINJAUAN PEMBUATAN *BIKA SIANA* RASA PISANG DI NAGARI
KOTO BARU KECAMATAN X KOTO KABUPATEN TANAH DATAR**

PROYEK AKHIR

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



Oleh :

FITRAWATI

NIM: 15079015/2015

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

2018



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)7951186
e-mail : kkump.info@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fitrawati
NIM : 15079038
Program Studi : D3 Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

"Tinjauan Pembuatan *Bika Siana Rasa Pisang* di Nagari Koto Baru Kecamatan X Koto Kabupaten Tanah Datar"

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.19590326198503 2001

Saya yang menyatakan,

Fitrawati
NIM.15079038

ABSTRAK

FITRAWATI. 2018. “Tinjauan Pembuatan *Bika* Siana Rasa Pisang Di Nagari Koto Baru Kecamatan X Koto Kabupaten Tanah Datar”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Tinjauan ini dilakukan untuk mendeskripsikan mengenai bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan, proses kerja hingga pengemasan *bika* siana rasa pisang di Koto Baru Kecamatan X Koto Kabupaten Tanah Datar. Tinjauan dilakukan dengan cara melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi yang berupa foto bahan dan alat serta video proses pembuatan *bika*. Dari hasil peninjauan diperoleh gambaran bahwa alat yang digunakan terdiri dari: bulango, irus/sanduak, waskom, panci, piring, sendok, baki, timbangan, parutan kelapa, tongkat bambu, sendok penggoreng. Sementara bahannya adalah: tepung beras, gula pasir, kelapa parut, air, pisang, vanili, soda kue dan garam. Teknik pengolahan *bika* dengan memasak diatas bara api yang menyala di bagian atas cetakan. Pengemasan *bika* adalah menggunakan kertas kedap air yang dialas dengan daun pisang.

Kata Kunci:*Bika, Koto Baru*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat ALLAH SWT atas segala rahmat dan hidayah-NYA yang memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Tinjauan Pembuatan *Bika Siana Rasa Pisang di Nagari Koto Baru Kecamatan X Koto Kabupaten Tanah Datar*”**.

Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Terakhir dengan tulus penulis ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya 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. Serta Penasehat Akademik yang telah memberikan motivasi kepada penulis.
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 Serta Sebagai Dosen Penguji.
4. Ibu Rahmi Holinesti, STP. M.Si. Selaku Ketua Labor Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Dan Selaku Dosen Penguji.

5. Ibu Dra. Hj. Lucy Fridayati, M.Kes., selaku Pembimbing yang telah memberikan motivasi, arahan serta bimbingan mulai dari penyusunan proposal sampai menjadi tugas akhir.
6. Seluruh Staf Pengajar, Karyawan, dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ayahanda Khaidir dan Ibunda Syamsinar serta keluarga dan sahabat 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.

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 tugas akhir ini ke depannya. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi diri sendiri. Amin.

Padang, Oktober 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Peninjauan	2
C. Manfaat Peninjauan	3
BAB II KAJIAN TEORI	
A. BIKA	4
1. Pengertian	5
B. KEMASAN	
1. Pengertian	5
2. Bahan – bahan yang digunakan	6
BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR	
A. Waktu dan Tempat Peninjauan	7
B. Objek Peninjauan	7
C. Informan Peninjauan	7
D. Persiapan Bahan dan Alat Peninjauan	8
E. Pelaksanaan Peninjauan	9
F. Penilaian	9
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Peninjauan	10
1. Temuan Umum	10
2. Temuan Khusus	11
B. Pembahasan	29
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jumlah Takaran Bahan Pembuatan <i>Bika</i>	16
2. Jumlah Alat Pembuatan <i>Bika</i>	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bahan Pembuatan <i>Bika</i>	12
2. Alat Pembuatan <i>Bika</i>	19
3. Pembuatan Adonan <i>Bika</i>	23
4. Pengemasan <i>Bika</i>	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat izin penelitian.....	35
2. Surat tugas menguji proyek akhir.....	38
3. Catatan lapangan wawancara	38
4. Dokumentasi.....	40

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kabupaten Tanah Datar adalah salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat, merupakan daerah Minangkabau yang masih mempertahankan ciri khas daerah turun temurun dalam bidang kuliner, salah satunya adalah kuliner kue tradisional. Menurut pastry magazin 2003 “ kue tradisional khas yang terbuat dari bahan serta bumbu yang tersedia di daerah setempat dan memiliki aturan tersendiri dalam pengolahannya, pada umumnya disebut jajanan pasar”. Salah satu kue tradisional yang memiliki keunikan dan daya tarik adalah *bika*.

Bika merupakan kuliner khas yang berasal dari Kabupaten Tanah Datar, tepatnya di Nagari Koto Baru. Bentuknya unik, yaitu bulat pipih yang dialas dengan daun waru. Menurut Gaza (2012:120), “*bika* adalah makanan teman minum teh dan kopi di warung-warung”. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *bika* mudah untuk didapatkan seperti: tepung beras, kelapa parut, air, dan gula pasir, bahan lain yang bisa ditambahkan untuk varian rasa *bika*.

Bika di sajikan sebagai teman minum teh atau kopi, selain itu di jadikan sebagai oleh-oleh khas dari Koto Baru. Hal yang harus di perhatikan dalam pembuatan *bika* adalah pada saat pembuatan adonan. Karena apabila adonan terlalu encer akan sulit pada saat pembakaran dan *bika* yang dihasilkan akan lembek, begitu juga sebaliknya apabila adonan terlalu padat *bika* yang dihasilkan akan keras dan pada bagian dalamnya akan mentah.

Peminat kue *bika* terbilang banyak tetapi tidak mengetahui banyak hal mengenai bahan-bahan apa saja yang digunakan dan apa alat yang dipakai dalam pembuatan serta teknik pengolahan dari *bika* itu sendiri. Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan maka upaya untuk melestarikan dan mempertahankan ciri khas yang ada, membuat penulis tertarik untuk melakukan tinjauan dan menulis Tugas Akhir dengan judul “**Tinjauan Pembuatan *Bika* Siana Rasa Pisang di Nagari Koto Baru Kecamatan X Koto Kabupaten Tanah Datar**”. Penulis mengharapkan dengan judul ini penulis dapat memberikan informasi tentang cara pembuatan *bika* secara tradisional.

B. Tujuan Peninjauan

Peninjauan ini bertujuan untuk mempelajari secara langsung tentang pembuatan *bika* mulai dari meninjau bahan dan alat yang digunakan, cara membuat dan pengemasan *bika*.

C. Manfaat Peninjauan

Manfaat yang dirasakan setelah melakukan tinjauan pembuatan *bika* adalah:

1. Memperoleh informasi tentang cara pembuatan *bika*, mulai dari bahan dan alat yang digunakan, cara membuat dan pengemasan *bika*.
2. Mengetahui dan memperoleh informasi tentang *bika* terutama resep yang bisa digunakan sebagai bahan acuan pembuatan kue ini.

3. Hasil tinjauan ini dapat dijadikan informasi juga bagi mahasiswa prodi Tata Boga tentang bahan dan alat yang digunakan, proses kerja dan pengemasan *bika*.