

**STANDARISASI RESEP KUE INTI DI BIRUGO
KECAMATAN AUR BIRUGOTIGO BALEH
KOTA BUKITTINGGI**

SKRIPSI

***Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelara Sarjana Pendidikan (S1)***



Oleh :

**DESSI AMELIA
02774/2008**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2014**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP KUE INTI DI BIRUGO KECAMATAN AUR BIRUGO TIGO BALEH

Nama : Dessi Amelia
NIM/BP : 02774/2008
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2014

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Baidar, M.Pd
NIP.19510415 197710 2 001

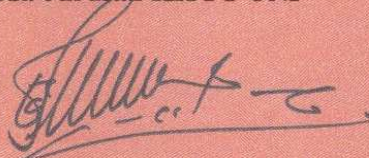
Pembimbing II



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2 001

Diketahui

Ketua Jurusan KK FT UNP



Dra. Ernawati, M.Pd
NIP. 19610618 198903 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

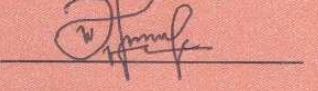
Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Judul : Standarisasi Resep Kue Inti di Birugo Kecamatan Aur
Birugo Tigo Baleh Kota Bukittinggi

Nama : Dessi Amelia
Nim : 02774
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Padang, Agustus 2014

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Dra. Baidar, M.Pd	1. 
2. Sekretaris : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	2. 
3. Anggota : Dr.Elida, M.Pd	3. 
4. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	4. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25171
Telp. (0751) 7051186 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
E-mail : info@ft.unp.ac.id



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dessi Amelia
NIM/TM : 02774/2010
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Standarisasi Resep Kue Inti di Birugo Kecamatan Aur Birugo Tigo Baleh Kota Bukittinggi adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

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

Diketahui,
Ketua Jurusan KK FT UNP

Dra. Ernawati, M.Pd
NIP.19610618 198903 2 002

Saya yang menyatakan,



Dessi Amelia
02774/2008

ABSTRAK

DESSI AMELIA, 2014: Standarisasi Resep Kue Inti di Birugo Kecamatan Aur Birugo Tigo Baleh Kota Bukittinggi

Penelitian ini di latar belakang karena belum adanya standarisasi resep kue inti. Hal ini terlihat pada hasil observasi dari teknik persiapan bahan dan cara pembuatan, hal ini mengakibatkan bentuk kue inti bulatnya kurang sempurna, ada tekstur lembek dan berminyak, rasa kurang manis dan ada lengket ketika digoreng. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan standar resep kue inti, dan kualitas kue inti.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, dengan wawancara langsung dengan ibu-ibu yang bisa membuat kue inti. Sumber data yang diperoleh dari 10 orang yang bisa membuat kue inti, kemudian dari 10 orang hanya 3 orang yang ahli, dan hasil kue inti paling bagus dari 1 orang. Teknik pengumpulan data adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Alat pengumpulan data yang digunakan adalah panduan wawancara, panduan observasi, dan kamera untuk dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan tiga alur kegiatan: reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan. Penelitian ini dilakukan di salah satu rumah warga birugo bukittinggi pada bulan April sampai bulan Mei 2014.

Berdasarkan hasil uji organoleptik standar resep kue inti yang telah di konversikan dengan 4 kali pengulangan ditemukan kualitas dari kue inti di lihat dari bentuknya yang bulat dengan diameter 4cm, warna kuning keemasan, rasa kulit gurih, rasa isi manis, aroma harum, dan bertekstur kenyal.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti sampaikan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-NYA sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Standarisasi Resep Kue Inti di Birugo Kecamatan Aur Birugo Tigo Baleh Kota Bukittinggi”**.

Skripsi ini dibuat untuk melengkapi persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam penulisan skripsi ini peneliti banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Untuk itu peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Prof. Ganefri, Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Dra. Ernawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Kasmita S.Pd, M.Si selaku sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Dra.Lucy Fridayati, M.Kes selaku Penasehat Akademis yang telah meluangkan waktu, sumbangan pikiran dan memberikan pengarahan.
5. Dra.Baidar, M.Pd selaku pembimbing I dan Dra.Wirnelis Syarif, M.Pd selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan mulai dari penyusunan proposal sehingga selesai, yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini

6. Dr.Elida M.Pd dan wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku penguji yang telah meluangkan waktu untuk menguji, serta memberikan sumbangan pikiran dalam penulisan skripsi ini.
7. Bapak dan Ibu staf pengajar Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang yang telah memberikan ilmunya kepada peneliti selama mengikuti perkuliahan.
8. Bapak Ahmad Rustam selaku Kasi Bina Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Bukittinggi yang telah memberi izin untuk melakukan penelitian ini.
9. Ibu Yul, Ibu Emi, Ibu It serta masyarakat Birugo yang telah membantu penulis dalam memberikan data untuk penelitian.
10. Orang tua beserta keluarga tercinta yang telah memberikan dorongan dan doa sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
11. Sahabat-sahabat yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril serta materil dalam suka dan duka.

Dalam penulisan skripsi ini peneliti menyadari masih banyak kekurangan, untuk itu peneliti mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Mudah-mudahan skripsi ini bermanfaat bagi kita semua baik sekarang maupun dimasa yang akan datang.

Padang, Agustus 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi resep	8
B. Struktur Standar Resep	9
C. Kue Inti	9
D. Bahan Kue Inti	10
E. Alat-alat yang digunakan dalam Pengolahan Kue Inti	14
F. Kualitas Kue Inti yang Ingin dicapai	17
G. Cara Penyajian	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis penelitian	21
B. Pra Penelitian	22
C. Tempat dan Waktu Penelitian	22
D. Objek Penelitian	23
E. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	23
F. Jenis dan Sumber Data	25

G. Analisis Data	27
H. Pengujian Kredibilitas Data	30
BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Umum Penelitian	32
B. Temuan Khusus Penelitian.....	37
C. Pembahasan	54
D. Hal-Hal Yang Perlu Diperhatikan Dalam Pembuatan Kue Inti	62
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	63
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar.	
1. Komponen analisis data	30
2. Peta Bukittinggi.....	36
3. Proses pencampuran bahan isian kue inti.....	40
4. Proses pencampuran larutan air kelapa, garam, gula, dan vanili	41
5. Proses pencampuran tepung ketan dengan kelapa	41
6. Prose pencampuran campuran tepung kelapa dengan larutan air Kelapa	42
7. Proses pembentukan kue inti.....	42
8. Adonan yang telah ditimbang	43
9. Proses pengisian kue inti.....	43
10. Adonan yang telah diisi di bulatkan kembali.....	44
11. Adonan dilumuri dengan tepung terigu dan digoreng	44
12. Proses penggorengan kue inti	45
13. Gambar kue inti yang didinginkan	45
14. Foto Gula Pasir yang digunakan dalam pembuatan kue inti	78
15. Tepung beras ketan	78
16. Foto kelapa yang telah diparut	78
17. Foto garam yang digunakan dalam pembuatan kue inti	79
18. Foto vanili	79
19. Foto minyak goreng dan air kelapa.....	79
20. Foto tepung terigu untuk melumuri kue inti	80
21. Foto Timbangan Digital	80
22. Foto Timbangan Duduk	81
23. Foto Parutan Kelapa.....	81
24. Foto Sendok Penggorengan atau Sodet.....	81
25. Sendok penyaringan atau Serok.....	82
26. Foto Sendok Teh	82

27. Foto wajan besi	82
28. Foto Tampah atau Nampan	83
29. Foto ayakan	83
30. Foto Sendok Makan	83
31. Foto masyarakat yang menilai kue inti	84
32. Foto masyarakat sedang mencicipi kue inti	84

DAFTAR TABEL

Tabel	
1. Resep kue inti dari Ibu Yul	38
2. Resep kue inti yang di konversikan	39
3. Hasil penelitian terhadap kwalitas bentuk	46
4. Hasil penelitian terhadap kwalitas warna	48
5. Hasil penelitian terhadap kwalitas rasa kulit kue inti	49
6. Hasil penelitian terhadap kwalitas aroma isi kue inti	50
7. Hasil penelitian terhadap kwalitas aroma	52
8. Hasil penelitian terhadap kwalitas tekstur	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lmpiran	
1. Surat Izin Penelitian	67
2. Panduan Observasi	70
3. Format Uji Penelitian	73
4. Daftar Nama Informan	75
5. Dokumentasi Penelitian	77
6. Kartu Konsultasi	84

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sumatera Barat merupakan Propinsi yang banyak memiliki kekayaan suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, keindahan alam sampai keanekaragaman bentuk makanan. Kekayaan dan kelestariannya yang dimiliki Sumatera Barat terkenal sampai Mancanegara. Budaya dan adat istiadat serta makanan yang khas dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan jati diri bagi Propinsi di Sumatra Barat. Setiap adat istiadat yang ada di Sumatera Barat mempunyai tradisi-tradisi yang berbeda setiap daerahnya.

Bukittinggi merupakan sebuah wilayah otonom yang mempunyai adat yang berbeda pada tiap nagari, seperti acara perkawinan yang diadakan pada suatu nagari yang ada di Minangkabau, dimana dengan diadakannya acara perkawinan ini akan terjadi hubungan antar nagari yang pada akhirnya melahirkan suatu peraturan dalam acara perkawinan tersebut sesuai dengan situasi dan kondisi, demikian halnya bagi mereka yang tinggal di perantauan.

Menurut S.AN Dt Kondo Marajo (2006: 2) “Adat di Minangkabau merupakan pola tingkah laku yang menjadi kebiasaan masyarakat Minangkabau disebut dengan *limbago*”. Dalam pengertian hukum adat di Minangkabau itu adalah pedoman atau patokan dalam bertingkah laku, bersikap, berbicara, bergaul dan cara berpakaian masyarakat Minangkabau. Adat Minangkabau yang dimanis, menentukan raso (hati, arif, intuitif) dan pareso (akal, rasio, logika) sebagai hasil dari filsafah Alam Takambang Jadi

Guru. Adat di Minangkabau merupakan suatu susunan hidup yang diatur dengan kata-kata, maka hal ini pulalah yang mungkin menyebabkan kecenderungan masyarakat Minangkabau dalam menyebarkan atau menuturkan adat dari mulut ke mulut saja (tidak dalam bentuk tulisan), sehingga dikhawatirkan ketika terjadi alih generasi terdapat kesimpang siuran mengenai adat dan ketentuan-ketentuannya. Ketentuan untuk makanan adat, fungsi makanan adat makna dan jenis makanan adat serta alat yang digunakan untuk membawa dan menghidangkan makanan adat tersebut yang akan berlaku pada masing-masing daerah.

Upaya memajukan dan melestarikan kebudayaan ini tidak saja terdapat dalam pembukaan UUD 1945, tetapi juga berdasarkan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No 0222C/0/1980 yang berbunyi:

“Tugas pokok Departemen Pendidikan dan Kebudayaan di bidang Kebudayaan adalah membina dan mengembangkan Kebudayaan nasional Indonesia dengan langkah-langkah operasional yang dilakukan adalah melalui kegiatan yang bersifat; a) memelihara dan melindungi, b) menggali dan meneliti, c) mengembangkan dan memperkaya, d) menanamkan, e) menyebarluaskan, f) meman-faatkan, g) menanggulangi pengaruh budaya asing yang negatif, h) kerja sama (lintas sector antara Pemerintah dan masyarakat luas, Internasional)”.

Bukittinggi merupakan salah satu daerah yang memiliki objek wisata baik alam, budaya, maupun kuliner tradisionalnya. Makanan khas tersebut masih dipakai pada acara perkawinan, Khatam Al-Quran, syukuran dan acara resmi lainnya. Perkembangan zaman yang semakin lama semakin maju serta banyaknya tersedia makanan siap saji, menyebabkan hilangnya makanan tradisonal atau makanan khas daerah. Oleh karena itu mendokumentasikan

dan mengangkat kembali makanan tradisional sangatlah penting supaya tetap terjaga kelestariannya, keberadaan ragam kekayaan budaya bangsa.

Disinalah salah satu tugas generasi muda untuk melindungi warisan nenek moyang yang telah lama ada, terutama dalam bidang makanan dan minuman yang mana keberadaannya sekarang sudah hampir dilupakan. Namun demikian tidak sedikit pula makanan tradisional yang sebenarnya sangat berpotensi tidak terjaga kelestariannya. Menurut Anonim (2007) mengatakan: “Makanan tradisional merupakan produk bercita rasa budaya tinggi yang berupa perpaduan kreasi mengolah sumber daya lokal dengan selera berbumbu adat istiadat dan telah diwariskan selama beberapa generasi“. Setiap daerah memiliki makanan khas atau makanan tradisional yang berbeda-beda karena dipengaruhi oleh faktor lingkungan serta kebiasaan sehari-hari didalam masyarakat setempat.

Kelurahan Aur Birugo Tigo Baleh di Bukittinggi ini memiliki upacara adat dan kue adat tersendiri dan mempunyai keunikan. Acara-acara adat yang biasa diadakan di Birugo adalah acara perkawinan, Khatam Al-Quran, batagak pangulu, aqiqah, mendo'a dan acara resmi lainnya. Pada acara tersebut biasanya dihidangkan bermacam makanan yang biasa dihidangkan pada setiap acara, untuk lauk pauknya yang biasa dihidangkan yaitu, *randang*, *asam padeh daging*, *pangek ikan*, *gulai ayam naneh*, *paruik lauak*, *paragede kantang*, *karupuak tunjuak*. Kue-kue adat yang harus dihidangkan pada upacara adat yang diadakan adalah: kue inti, galamai, wajik, pinyaram, pisang.

Kue inti adalah salah satu kue yang harus ada dihidangkan pada setiap upacara adat yang diadakan, baik upacara perkawinan ataupun upacara khatam Al-Quran. Hasil kue inti yang penulis lihat berdasarkan observasi yang telah penulis lakukan, pada saat dihidangkan bentuk kue inti ini ada yang bulatnya kurang sempurna, ada hasilnya yang baik, ada hasilnya yang lembek, teksturnya berminyak, rasa kurang manis, dan ada yang lengket ketika digoreng. Teknik pengolahan kue inti ini masih sederhana seperti dalam hal menggunakan bahan yang akan digunakan, mereka biasanya masih menggunakan genggaman tangan untuk menarik bahan yang digunakan.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue inti ini adalah: beras ketan yang baru ditumbuk, garam, air kelapa, kelapa parut, gula, vanili, dan minyak goreng. Cara pembuatan kue inti ini berdasarkan observasi yang penulis lakukan yaitu: tepung beras ketan yang baru ditumbuk, dicampur dengan air kelapa dan garam diuleni sehingga menjadi sebuah adonan yang dapat dibentuk, dan adonan tersebut dibulatkan kira-kira sebesar telur burung, di dalamnya diisi dengan parutan kelapa, dan digoreng dengan minyak goreng.

Disinilah penulis tertarik untuk mengkorvesikannya kedalam ukuran gram, dengan tujuan untuk mendapatkan resep yang standar dan untuk mempertahankan kualitas asli kue inti tersebut. Masyarakat dan generasi muda saat ini juga tidak banyak yang mengetahui tentang cara membuat kue inti, hal ini juga disebabkan kurang perhatian generasi muda terhadap makanan khas yang ada di daerah masing-masing. Perlunya ukuran standar untuk kue inti karena keberadaannya yang tetap ada untuk jangka waktu yang lama,

selain itu apabila tidak adanya orang-orang tua yang bisa membuat makanan tersebut berarti generasi penerus tidak akan mengetahui berapa banyak ukuran bahan-bahan kue inti tersebut dan bagaimana cara membuatnya.

Hal ini juga disebabkan tidak adanya literatur tentang standar pembuatan kue inti. Sehingga tidak adanya panduan bagi generasi muda untuk membuat kue tersebut, yang bisa mengakibatkan kue tersebut punah atau tidak bisa dilestarikan lagi. Oleh karena itu diharapkan dengan adanya ukuran yang standar dari bahan dan bumbu yang digunakan maka hasil dan kualitas yang diperoleh dapat distandarkan, baik itu dari segi bentuk, rasa, warna, tekstur dan aroma yang sama.

Berdasarkan kenyataan di atas sebagai salah satu masyarakat kota Bukittinggi, penulis tertarik untuk membuat standar resep kue tradisional asli Bukittinggi sehingga penulis memberi judul dengan **“STANDARISASI RESEP KUE INTI DI BIRUGO KECAMATAN AUR BIRUGO TIGO BALEH KOTA BUKITTINGGI”**.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka penulis mengarahkan fokus penelitian pada:

1. Belum adanya standar resep dari kue inti di Birugo Bukittinggi
2. Belum adanya cara membuat kue inti di Birugo Bukittinggi sebagai panduan
3. Belum adanya standar kualitas dari kue inti di Birugo Bukittinggi

C. Rumusan Masalah

Sesuai dengan Fokus penelitian yang telah ditetapkan tersebut, maka masalah penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah standar resep kue inti di Birugo Bukittinggi?
2. Bagaimanakah cara membuat kue inti di Birugo Bukittinggi?
3. Bagaimanakah kualitas kue inti di Birugo Bukittinggi?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah penulis kemukakan sebelumnya, maka penulis jelaskan bahwa tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan standarisasi resep kue inti di Birugo Bukittinggi. Namun secara spesifik tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan :

1. Standar resep kue inti dari Birugo Bukittinggi
2. Cara membuat kue inti dari Birugo Bukittinggi
3. Kualitas kue inti ditinjau dari segi rasa, bentuk, warna, tekstur, dan aroma.

E. Manfaat Penelitian

1. Masyarakat
 - a. Sebagai literatur pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan tradisional atau masakan daerah seperti dinas perindustrian dan perdagangan sebagai dokumentasi resep asli kue inti yang standar dari Birugo kota Bukittinggi.
 - b. Sebagai informasi pada masyarakat di kota Bukittinggi khususnya bagi generasi muda yang ada di daerah tersebut untuk mengetahui cara membuat dan standar resep kue inti di kota BukittingSupaya makanan

tradisional tetap terjaga kelestariannya, keberadaanya serta dapat mempertahankan ragam kekayaan budaya bangsa.

- c. Supaya masyarakat Bukittinggi lebih mengenal masakan daerah atau masakan tradisional dengan cara mengadakan lomba atau bazar untuk tingkat propinsi.
 - d. Merupakan salah satu usaha melestarikan kue daerah yang sudah ada.
2. Peneliti
- a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya pada bidang yang penulis bahas.
 - b. Untuk melatih penulis dalam membuat penulisan ilmiah serta untuk memenuhi salah satu syarat guna mendapatkan Gelar sarjana pada Universitas Negeri Padang (UNP).
3. Peneliti selanjutnya
- a. Sebagai literatur bagi peneliti selanjutnya yang berhubungan dengan mata kuliah spesifik daerah.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Standarisasi Resep

Standarisasi merupakan usaha atau proses penentuan ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu untuk menjadikan ukuran yang standar. Menurut Anonim (2013) “Istilah standarisasi berasal dari kata standar yang berarti satuan ukuran yang dipergunakan sebagai dasar pembandingan kuantita, kualita, nilai, hasil karya yang ada”.

Bagi seorang juru masak mengolah suatu makanan, perlu adanya resep standar yang baik dan benar dari makanan itu sendiri yang berkualitas tinggi, karena dengan resep yang standar akan diperoleh hasil makanan yang baik itu dari bentuk, warna, rasa, aroma dan tekstur. Disamping itu resep yang standar akan lebih mudah ditentukan banyaknya bahan yang dipakai dalam proses pengolahan dan penulisan resep yang baik juga akan memudahkan seseorang yang ingin belajar memasak.

Menurut Soedarinah (1979: 3):

“Resep suatu masakan memuat keterangan-keterangan seperti nama masakan, bahan-bahan yang diperlukan atau timbangan tertentu dan bumbu-bumbu, untuk memudahkan pemakaian resep ini, bahan yang pokok dan penting harus didahulukan, sedang semua bahan dan bumbu sebagainya dituliskan dalam deretan-deretan yang teratur, cara membuat, cara menghidangkan”.

Menurut Hary Minantyo (2011: 119) “Resep adalah keterangan dari nama, bahan, ukuran, bumbu, cara membuat, dan penyajian suatu jenis makanan”. Sedangkan menurut Hasan Alwi (2002: 1089) “Standar adalah ukuran tertentu yang dipakai sebagai patokan”.

Menurut Tuti Soenardi (2013: 220):

“Standar Resep adalah resep dengan satu set instruksi cara menyiapkan hidangan tertentu sesuai dengan keinginan atau dengan kata lain pengembangan resep yang dimanfaatkan para pelaku memasak dengan cara sendiri dengan alat sendiri yang hasilnya menjadi sajian sesuai dengan polanya sendiri yang bisa dijadikan standar untuk pedoman kerja”.

Berdasarkan dengan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa standar resep adalah suatu ukuran atau patokan yang kita gunakan dalam menentukan jumlah pemakaian bahan dan bumbu yang disertai dengan cara memasak suatu masakan. Dengan adanya standar resep, maka hasil makanan yang akan diperoleh lebih bermutu baik dari segi bentuk, rasa, warna, tekstur dan aroma.

B. Struktur Standar Resep

Pada pelaksanaannya suatu resep bisa berbeda hasilnya, namun upaya melakukannya sedapat mungkin sesuai dengan informasi yang tertulis dalam resep. Menurut Tuti Soenardi (2013: 220): “Standar resep terdiri dari: 1) Nama dari resep, 2) Hasilnya menjadi berapa porsi, 3) bahan dan jumlah yang digunakan, 4) Alat yang dibutuhkan, 5) petunjuk mempersiapkan bahan, 6) Cara mengolah 7) cara menghidangkan.

C. Kue Inti

Kue Inti merupakan salah satu kue tradisinal dari Kota Bukittinggi. Kue inti ini terbuat dari beras ketan yang baru ditumbuk, garam, air kelapa, kelapa parut, gula, vanili, dan minyak goreng. Cara pembuatan kue inti yaitu: tepung beras ketan yang baru ditumbuk, dicampur dengan air kelapa dan garam diuleni sehingga menjadi sebuah adonan yang dapat

dibentuk, dan adonan tersebut dibulatkan kira-kira sebesar telur burung, didalamnya diisi dengan parutan kelapa, dan digoreng dengan minyak goreng. Kue ini biasanya dihidangkan pada acara-acara khusus seperti acara pernikahan, syukuran, Khatam Al-Quran. Walaupun kue inti merupakan kue tradisional dari Kota Bukittinggi, tetapi masih banyak masyarakat, khususnya generasi muda di kota tersebut tidak mengetahui cara mengolah kue inti. Pengolahan kue inti biasanya didapat secara turun temurun dan ukuran yang dipakai hanya bersifat kira-kira saja berdasarkan perasaan.

D. Bahan Kue Inti

Sebelum mengolah suatu masakan sebaiknya harus mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan. Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue inti adalah:

1. Tepung beras ketan putih

Tepung yang terbuat dari beras ketan putih, dengan cara digiling/ditumbuk/dihaluskan. Tepung ketan putih teksturnya mirip tepung beras, tetapi bila diraba tepung ketan akan terasa lebih berat melekat. Untuk membedakan dengan tepung beras, larutkan dengan sedikit air. Larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang berperekat. Tepung beras yang digunakan untuk kue inti ini adalah tepung beras ketan yang ditumbuk, halus, kering, dan tidak berbau apek.

2. Kelapa

Menurut wikipedia (2013):

“Kelapa (*Cocos nucifera*) adalah anggota tunggal dalam [marga Cocos](#) dari suku aren-arenan atau [Arecaceae](#). Tumbuhan ini dimanfaatkan hampir semua bagiannya oleh manusia sehingga dianggap sebagai tumbuhan serbaguna, terutama bagi masyarakat [pesisir](#). Kelapa juga adalah sebutan untuk [buah](#) yang dihasilkan tumbuhan ini. Tumbuhan ini diperkirakan berasal dari pesisir [Samudera Hindia](#) di sisi [Asia](#), namun kini telah menyebar luas di seluruh pantai [tropika](#) dunia.

[Endosperma](#) buah kelapa yang berupa cairan serta endapannya yang melekat di dinding dalam batok ("daging buah kelapa") adalah sumber penyegar populer. Daging buah muda berwarna putih dan lunak serta biasa disajikan sebagai *es kelapa muda* atau *es degan*. Cairan ini mengandung beraneka enzim dan memiliki khasiat penetral racun dan efek penyegar/penenang. Beberapa kelapa bermutasi sehingga endapannya tidak melekat pada dinding batok melainkan tercampur dengan cairan *endosperma*.

Kelapa yang digunakan untuk kue inti ini adalah kelapa setengah tua, kemudian dipisahkan dari tempurungnya dan diparut sendiri dengan menggunakan parutan kelapa yang terbuat dari seng.

3. Minyak Goreng

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng dari tumbuhan biasanya dihasilkan dari tanaman seperti kelapa, biji-bijian, kacang-kacangan, jagung, dan kedelai. Minyak goreng yang sering digunakan adalah minyak nabati yang berasal dari kelapa sawit, karena minyak ini memiliki kualitas yang baik.

Minyak yang digunakan dalam pembuatan kue inti berwarna kuning muda dan tidak keruh, mempunyai rasa gurih, dan tidak berbau tengik, karena akan mempengaruhi rasa dari kue inti.

4. Garam

Garam merupakan bahan yang diperlukan dalam makanan, enak atau tidaknya suatu makanan sangat bergantung pada garam, garam tidak hanya penting sebagai bahan rasa pengawet, tetapi juga sebagai unsure gizi. Menurut Winarno (1995:11) "Garam yang diproduksi dapat berupa garam kering (*dried salt*), garam batang (*cut cups*), garam dapur (*cooking salt*) dan garam halus atau garam meja (*table salt*)".

Garam yang digunakan dalam pembuatan Kue inti ini adalah garam halus atau garam meja yang mempunyai ciri-ciri warna dari garam ini putih, tidak menggumpal, murni dan rasanya tidak pahit.

5. Gula

Gula adalah satu istilah bagi sekelas *kristal karbohidrat* yang boleh dimakan, terutama *sukrosa*, *laktosa*, dan *fruktosa* dicirikan oleh suatu rasa manis. Di dalam makanan, gula kebanyakan dirujuk hampir-hampir eksklusif merujuk kepada *sukrosa*, yang utamanya datang dari gula tebu.

Gula yang digunakan dalam pembuatan kue inti adalah gula pasir, gula yang dihasilkan dari pengolahan air tebu.

6. Vanili

Vanili merupakan bumbu yang hampir selalu disertakan dalam proses pembuatan kue. Menurut Anonim (2010) “Ada dua macam vanili, yaitu vanili alami (buah kering mirip seperti buncis yang kering dan ekstraknya), dan vanili sintetis (vanili bubuk dan esens vanili)”. Menurut Anonim (2010) vanili terdiri dari 4 macam bentuk, diantaranya sebagai berikut:

- a. Batang vanili (*vanilla bean*)
Aroma dan cita rasanya tajam yang jarang ditemukan dipasaran serta harganya relatif mahal. Merupakan fermentasi batang vanili kering. Penyimpanan dalam wadah tertutup disuhu ruang.
- b. Ekstrak vanili
Berbentuk cair, aroma dan cita rasanya paling tajam karna merupakan ekstraksi dari batang vanili hingga terbentuk cairan vanili yang pekat. Harganya paling mahal karena proses pembuatannya bisa sampai 8 bulan.
- c. Essens vanili
Berbentuk cair, harganya lebih murah karena hanya memberikan aroma khas vanili tetapi tidak memberikan rasa. Jika terlalu banyak akan pahit rasanya.
- d. Vanili bubuk
Vanili bubuk banyak dijumpai dipasaran. Fungsinya sama dengan

Vanili yang digunakan untuk kue inti ini adalah vanili bubuk dengan merk cap kunci.

7. Air Kelapa

Air kelapa yang digunakan untuk kue int adalah air kelapa yang segar, dan tidak berbau apek.

8. Tepung Terigu

Tepung terigu yang digunakan untuk melumuri adonan kue inti ini adalah tepung yang berasal dari gandum, yaitu tepung terigu.

Menurut pendapat Meiyetti (1998 : 20) “Jenis tepung terigu yang dipakai dalam pembuatan kue terdiri atas: *Hard Flour*, *Medium Hard Flour*, *Soft Flour*”. Tepung yang digunakan adalah tepung terigu yang memiliki kadar protein sedang (segi tiga biru) karena tepung terigu ini mempunyai sifat gluten sedang dan mampu menyerap air lebih banyak. Dari tepung ini dapat dibuat segala produk makanan (*multi purpose*), keperluan rumah tangga dan kue-kue tradisional . Tepung ini biasa dikenal dengan merek Segitiga Biru.

Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan lue inti adalah tepung teriguyang kadar protein sedang dengan merk segitiga biru.

E. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Proses Pengolahan

1. Alat Persiapan

a. Timbangan Duduk

Timbangan digunakan untuk menimbang berat bahan-bahan yang akan digunakan, sebelum menimbang bahan, yang perlu diperhatikan adalah jarum timbangan harus berada diangka nol (0). Timbangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan manual yang biasa yang kapasitasnya 2kg dengan merk oxone.

b. Timbangan Digital

Timbangan ini digunakan untuk menimbang bahan dalam jumlah sedikit, timbangan yang digunakan ini adalah timbangan yang kapasitasnya 1 kg.

c. Parutan kelapa

Parutan kelapa yang digunakan adalah parutan kelapa yang panjang yang biasa digunakan untuk memarut kelapa dalam pembuatan klepon.

d. Piring

Piring berfungsi untuk meletakkan bahan-bahan yang sudah ditimbang untuk mempermudah dalam pengolahan.

e. Ayakan

Ayakan yang digunakan terbuat dari bahan plastik, digunakan untuk mengayak tepung ketan putih agar tidak ada kotoran yang tercampur didalam tepung.

f. Sendok Makan

Sendok makan yang digunakan adalah sendok yang terbuat dari bahan stainlesssteel, berfungsi untuk mengambil bahan makanan sesuai dengan kebutuhan dalam pembuatan kue inti.

2. Alat Pengolahan

a. Waskom

Waskom berfungsi untuk mencampur bahan-bahan yang sudah ditimbang dan untuk mengaduk bahan sampai menjadi adonan yang siap untuk diolah.

b. Wajan

Wajan yang digunakan dalam pembuatan kue inti ini terbuat dari besi, berfungsi untuk menggoreng kue inti yang sudah dibentuk, wajan yang digunakan berukuran sedang.

c. Sodat

Sodat yang digunakan terbuat dari stainlesssteel berfungsi untuk membolak balik kue inti yang sedang digoreng hingga berwarna putih kekuningan, dengan tujuan agar warna kue inti merata.

d. Serok

Serok yang digunakan terbuat dari stainlesssteel, berfungsi untuk mengangkat kue inti yang telah digoreng, dengan tujuan untuk meniriskan minyak dari kue inti.

e. Tampang

Tampang yang digunakan terbuat dari plastik, berfungsi untuk meletakkan kue inti yang telah digoreng.

f. Kertas roti

Kertas roti ini digunakan untuk mengalasi tampang, agar dapat menyerap minyak yang ada pada kue inti yang telah selesai digoreng.

g. Kompor

Kompor merupakan suatu alat yang menghasilkan energi panas yang sangat dibutuhkan untuk melakukan proses memasak.

F. Kualitas kue inti yang dicapai

Makanan yang berkualitas dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkannya, yaitu terjadinya ransangan yang dapat dirasakan oleh indra perasa dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Kualitas kue inti dapat dilihat dari segi bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur, berdasarkan penilaian tersebut dapat dijelaskan hal-hal berikut:

1. Bentuk

Menurut Tuti Soenardi (2013: 195) “Bentuk makanan yang menarik dapat diciptakan melalui berbagai cara pembentukan dan pemotongan bahan makanan”. Bentuk juga diartikan sebagai penampilan, penampilan merupakan faktor penting bagi setiap pengolahan makanan termasuk dalam pengolahan kue inti. Bentuk dan penampilan suatu makanan merupakan hal yang penting untuk menarik konsumen. Bentuk suatu makanan dapat dibuat lebih menarik dengan menyajikan dalam bentuk-bentuk tertentu, bentuk makanan juga bermacam-macam sesuai dengan jenis makanan tersebut.

Menurut Ibu Yul warga Birugo Bukittinggi yang mengetahui tentang kue inti bentuk kue inti yang dicapai berbentuk bulat dengan ukuran diameternya 4 cm.

2. Warna

Menurut John M Deman (1997: 238) “Warna penting bagi banyak makanan, baik bagi makanan yang diproses maupun bagi

manufaktur”. Warna suatu makanan sangat penting karena warna juga merupakan faktor utama yang diamati, dengan melihat warna yang baik maka konsumen akan tertarik dan warna juga dapat digunakan sebagai indikator kematangan.

Menurut Ibu Yul warga Birugo yang mengetahui tentang kue inti warna yang dicapai untuk kue inti adalah kuning keemasan.

3. Rasa

Menurut John M Deman (1997: 284) “Rasa secara umum disepakati hanya ada empat rasa dasar atau rasa yang sesungguhnya, manis, pahit, asam, dan asin”. Rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan, maka lidah sebagai indra pengecap sangat berperan dalam mencicipi rasa dari suatu makanan.

Menurut Ibu Yul warga Birugo Bukittinggi yang mengetahui tentang kue inti rasa yang ingin dicapai untuk kue inti untuk bagian kulit rasa adalah manis dan untuk rasa isi kue inti juga rasa manis yang ditimbulkan oleh kelapa dan gula yang dipakai untuk membuat kue inti.

4. Aroma

Menurut Hasan Alwi (2002: 66) “Aroma adalah bau-bauan yang harum yang berasal dari makanan atau minuman”. Timbulnya aroma pada makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indera penciuman. Bau atau aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu produk

makanan. Aroma yang dikeluarkan setiap masakan berbeda, hal ini tergantung pada pemakaian bahan yang digunakan mempunyai aroma berbeda.

Menurut Ibu Yul warga Birugo Bukittinggi yang mengetahui tentang kue inti Menurut Ibu Yul warga Birugo Bukittinggi yang mengetahui tentang kue inti, Aroma yang ingin dicapai untuk kue inti beraroma harum.

5. Tekstur

Menurut Tuti Soenardi (2013: 195) “Tekstur makanan adalah yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di dalam mulut kering/garing, lunak, kenyal/liat, kasar, kental, dan halus”. Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap kualitas suatu produk makanan. Tekstur makanan dapat dilihat dari permukaan makanan tersebut, tekstur adalah kondisi bahan makanan yang dilihat dari kelembapan, kekeringan, kerapuhan, kekerasan, kelembutan dan kekenyalan dari masakan tersebut.

Menurut Ibu Yul warga Birugo Bukittinggi yang mengetahui kue inti tekstur yang dicapai untuk kue inti bertekstur kenyal, sedangkan untuk kulit luarnya bertekstur kering dan tidak berminyak.

G. Cara Penyajian

Penyajian suatu makanan turut mempengaruhi nilai jual dari makanan tersebut. Karena dengan penyajian yang menarik maka orang merasa tertarik terhadap suatu makanan yang dihidangkan. Kue inti biasanya muncul pada acara-acara khusus yang diadakan di Bukittinggi. maka penyajian kue inti biasanya disusun rapi diatas piring kue yang kecil, sebanyak 3 sampai 4 buah dalam satu piring.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebanyak 4 kali pengulangan, kemudian dilanjutkan dengan uji coba organoleptik oleh masyarakat setempat yang mengetahui tentang kue inti dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Standar resep kue inti

Resep yang digunakan dalam penelitian ini adalah standar resep Ibu Yul yang telah di konversikan, selama 4 kali pengulangan jumlah bahan yang digunakan sama.

2. Kualitas kue inti

- a. Bentuk kue inti yang dihasilkan adalah bulat dengan diameter 4 cm
- b. Warna kue inti yang dihasilkan adalah kuning keemasan
- c. Rasa
 - 1) Rasa kulit kue inti yang dihasilkan adalah gurih.
 - 2) Rasa isi kue inti yang dihasilkan adalah manis.
- d. Aroma yang dihasilkan adalah harum.
- e. Tekstur yang dihasilkan adalah kenyal.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang Standarisasi Resep Kue Inti, maka penulis mempunyai beberapa saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya menggunakan tepung beras ketan yang baru ditumbuk, karena kalau kita memakai beras ketan yang sudah disimpan lebih dari satu hari maka akan mempengaruhi rasa dari kue inti tersebut.
2. Sebaiknya jangan menggunakan tepung beras ketan kemasan, karena akan mempengaruhi tekstur dari kue inti. Hasil kue inti yang memakai tepung beras kemasan bertekstur kurang kenyal.
3. Pada saat mencampur bahan untuk membuat kulit kue inti sebaiknya diaduk dampai kalis, supaya kita mendapatkan hasil kue inti yang baik.
4. Sebelum menggoreng kue inti sebaiknya dilumuri dengan tepung terigu, supaya kue inti tersebut tidak lengket pada saat digoreng.
5. Pada saat menggoreng jangan terlalu banyak memasukan kue inti kedalam wajan, karena bisa mengakibatkan kue inti lengket satu sama lainnya.
6. Pada waktu menggoreng kue inti sebaiknya jangan terlalu lama, kalau menggoreng kue inti terlalu lama bisa mengakibatkan kue inti meletus dan mengakibatkan isi dari kue inti keluar.
7. Setelah digoreng sebaiknya kue inti ditiriskan dan diletakkan diatas kertas roti supaya minyaknya terserap oleh kertas roti.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, Hasan, dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, Jakarta. Balai Pustaka
- Anonim, 2007 *Bahan Kue Tambahan* <http://kamusdapurku.blogspot.com> [28-12-2012]
- Anonim, 2013 *Pengertian Standarisasi*
- Bogdan, R.C dan Biklen, SK. 1982. *Qualitative Research For Education An Introduction to Theory and Methods*. Boston; Allyn and Bacon Inc.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2009). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Demand, Jhon M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB
- Diakses dari <Http://cfns.ugm.ac.id>
<http://alvenrofarelly.blogspot.com/2013/03/pengertian-standarisasi.html>
 [4-4-2013]
- Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 0222c/0.1998. tanggal 11 September 1980 *Tentang Tugas Pokok Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan*. Depdikbud. Jakarta
- M. Nazir, 1985. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Ghalia Indonesia
- Moleong, L.J. 1999. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Depdikbud.
- Nasution, S. 1992. *Metode Research Penelitian Ilmiah*. Bandung: Jemmars.
- Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Soerjono, Soerdarinah. 1979. *Pengetahuan Resep Umum*, Yogyakarta, Yogyakarta : Pengawas Bidang Pendidikan Menengah Kejuruan
- Spadley, James P. 1980. *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart Winston.
- Sugiyono, 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Penerbit CV. Alfabeta Bandung.
- Suryabrata, Sumadi. 1983. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Syafnir An Dt. Kondo Marajo, 2006. *Sirih Pinang Adat Minangkabau Pengetahuan adat Minangkabau Tematis Sentra Budaya Padang*