

**STANDARISASI RESEP KUE DAKAK-DAKAK DI NAGARI SIMABUR
KECAMATAN PARIANGAN KABUPATEN TANAH DATAR**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan Strata Satu (S1)*



Oleh

**SEPTIA RAHMI
NIM. 14075039/2014**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

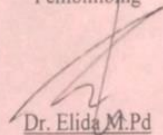
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

STANDARISASI RESEP KUE *DAKAK-DAKAK* DI NAGARI SIMABUR
KECAMATAN PARIANGAN KABUPATEN TANAH DATAR

Nama : Septia Rahmi
NIM : 14075039
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2021

Disetujui oleh :
Pembimbing



Dr. Elida M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Septia Rahmi

NIM : 14075039

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

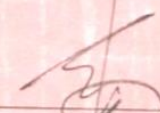
**Standarisasi Resep Kue *Dakak-dakak* di Nagari Simabur
Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar**

Padang, Februari 2021

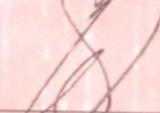
Tim Penguji

Tanda Tangan

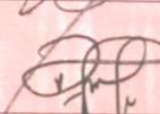
Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1. 

Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

2. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, 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 25171
Telp. (0751)7051186
e-mail : ikkfpunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Septia Rahmi
BP/NIM : 2014/14075039
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Kue Dakak-dakak di Nagari Simabur Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar**

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 hukum sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2021

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dr. Yasnidawati, M.Pd
NIP. 19610314 198603 2015

Saya yang menyatakan



Septia Rahmi
NIM. 14075039

ABSTRAK

Septia Rahmi, 2020. “Standarisasi Resep Kue Dakak-Dakak di Nagari Simabur Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar”.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya standarisasi resep *Kue Dakak-dakak* pada setiap upacara adat di Nagari Simabur Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar sehingga kualitas yang dihasilkan berbeda-beda. Hasil observasi dimulai dari teknik persiapan, jumlah bahan, dan proses pengolahan yang tidak sama. Hal ini dapat dilihat dari segi: bentuk, warna, aroma, tesktur dan rasa yang berbeda-beda. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan standar resep dan kualitas *Kue Dakak-dakak* yang baik.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Tanah Datar pada bulan Mei 2019. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yang diambil dari orang yang pandai membuat *kue dakak-dakak*, dan sumber data kuantitatif yang diperoleh dari 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan. Teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$). Uji keabsahan data pada penelitian kualitatif yaitu dengan cara perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan tringulasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep *kue dakak-dakak* yang meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas *kue dakak-dakak*. Dari resep *kue dakak-dakak* inilah yang dijadikan standarisasi resep *kue dakak-dakak* yang telah dikonversikan. Standarisasi resep *kue dakak-dakak* dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas *kue dakak-dakak* yang baik yang meliputi: bentuk (bulat berrongga), warna (putih kekuningan), aroma (harum tepung beras), tekstur (rapuh), dan rasa (gurih).

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Standarisasi Resep Kue *Dakak-Dakak* di Nagari Simabur Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar”**. Skripsi ini ditulis dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd., Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan proposal penelitian ini.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis baik dalam masa studi maupun dalam penulisan skripsi ini .

5. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Penguji skripsi yang telah banyak membantu penulis dalam memberikan arahan, kritik, dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Dosen Penguji skripsi yang telah banyak membantu penulis dalam memberikan arahan, kritik, dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan.
8. Masyarakat di Nagari Simabur yang telah membantu penulis untuk mengumpulkan data penelitian dan menjadi narasumber dalam penelitian.
9. Terima kasih yang teristimewa kepada kedua orang tua, untuk Bapak Nazirwan Ma'ani (Alm) dan Ibu Yunidar yang telah medoakan dan memberikan dukungan untuk menyelesaikan studi.
10. Segenap keluarga besar dan kerabat penulis, terimakasih atas motivasi, do'a, semangat, serta bimbingannya selama ini.
11. Sahabat-sahabat seperjuangan teristimewa mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2014 khususnya Angel, Mela, Nadilla, Vita, dan Yola yang telah menyelesaikan studinya terlebih dahulu, terimakasih atas support, bantuan dan kehadiran serta kebaikan kalian yang tak terbalas selama ini, dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan Skripsi ini.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan teman-teman berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari

bahwa Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari pembaca. Penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi penulis. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Padang, Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Perumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi Resep	8
1. Pengertian Standarisasi	8
2. Pengertian Resep.....	8
3. Pengertian Standarisasi Resep	9
B. <i>Kue Dakak-Dakak</i>	10
1. Pengertian <i>Kue Dakak-Dakak</i>	10
2. Bahan <i>Kue Dakak-Dakak</i>	12
3. Peralatan Pengolahan <i>Kue Dakak-Dakak</i>	14
C. Kualitas <i>Kue Dakak-Dakak</i>	17
1. Bentuk.....	18
2. Warna.....	18
3. Aroma	19
4. Tekstur	20
5. Rasa.....	20
D. Cara Penyajian.....	21

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	21
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
C. Definisi Operasional.....	22
D. Jenis dan Sumber Data	22
E. Instrumen Penelitian.....	26
F. Teknik Pengumpulan Data	29
G. Kontrol Validitas	33
H. Teknik Analisis Data	34
I. Teknik Pemeriksa Keabsahan Data.....	39

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	43
B. Pembahasan.....	77

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	81
B. Saran.....	84

DAFTAR PUSTAKA	87
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	88
----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep <i>Kue Dakak-Dakak</i> Di Nagari Simabur Kabupaten Tanah Datar.....	29
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif	32
3. Pilihan Jawaban Skala Likert Pada Angket Uji Organoleptik	34
4. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Kue Dakak-dakak di Nagari Simabur Kabupaten Tanah Datar.....	58
5. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Kue Dakak-dakak di Nagari Simabur Kabupaten Tanah Datar.....	60
6. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue dakak-dakak.....	69
7. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Berongga (Diameter ± 2 Cm) Kue Dakak-Dakak.....	70
8. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Kue Dakak-Dakak.....	71
9. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Kue Dakak-Dakak	72
10. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Putih Kekuningan) Kue Dakak-Dakak	73
11. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Seragam) Kue Dakak-Dakak	73
12. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum) Kue Dakak-Dakak	74
13. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (Rapuh) Kue Dakak-Dakak.....	75
14. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih) Kue Dakak-Dakak.....	76
15. Resep Kue Dakak-Dakak sebelum dan setelah Distandarkan	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. <i>Kue Dakak-Dakak</i>	10
2. <i>Tampuruang Dakak-Dakak</i>	16
3. Menguli Adonan Hingga Kalis	40
4. Mendiamkan Adonan Selama 15 Menit.....	40
5. Persiapan Proses Pencetakan <i>Kue Dakak-Dakak</i>	41
6. Proses Mencetak <i>Kue Dakak-Dakak</i>	41
7. Merapikan Bentuk <i>Kue Dakak-Dakak</i>	42
8. Menyiapkan Penggorengan <i>Kue Dakak-Dakak</i>	42
9. Proses Penggorengan <i>Kue Dakak-Dakak</i>	43
10. Penirisan <i>Kue Dakak-Dakak</i>	43
11. <i>Kue Dakak-Dakak</i> Yang Telah Dikemas	44
12. Grafik Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik 5 Resep.....	59
13. Grafik Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik 3 Resep.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Panduan Observasi	86
2. Panduan Wawancara	89
3. Angket Uji Organoleptik 5 Resep	93
4. Angket Uji Organoleptik 3 Resep	98
5. Angket Uji Organoleptik Panelis Ahli	102
6. Catatan Biodata Informan	106
7. Dokumentasi Penelitian	107
8. Dokumentasi Uji Organoleptik	108
9. Data Mentah Uji Organoleptik 5 Resep	110
10. Data Mentah Uji Organoleptik 3 Resep	114
11. Hasil Uji Organoleptik Resep Standar Oleh Panelis Terlatih	116
12. Surat Tugas Pembimbing	119
13. Surat Tugas Seminar	120
14. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	121
15. Surat Izin Penelitian Dari Jurusan	122
16. Surat Izin Penelitian Dari Fakultas	123
17. Surat Izin Penelitian Dari KESBANGPOL	124
18. Kartu konsultasi	125

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki keindahan alam dan beragam suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, serta makanan tradisional. Makanan tradisional adalah semua jenis makanan yang menggunakan bahan lokal dan cara pengolahan tersendiri. Hal ini yang membuat generasi muda wajib untuk menjaga, melindungi serta melestarikan makanan tradisional yang merupakan warisan turun-temurun dari nenek moyang.

Makanan tradisional adalah jenis makanan yang sangat erat kaitannya dengan fenomena lokal. Yang dimaksud fenomena lokal adalah hal yang melatar-belakangi tumbuh kembangnya jenis makanan tersebut di suatu daerah pemukiman. Dengan demikian maka erat kaitannya dengan sejarah, adat istiadat, tradisi, kepercayaan dan agama setempat, yang membaaur menjadi satu. sehingga menghasilkan berbagai jenis makanan yang diterima sebagai bagian kehidupan sosial dan spiritual oleh masyarakat setempat.

Salah satu daerah yang masih kental dengan adatnya di Sumatera Barat adalah Kabupaten Tanah Datar karena di daerah inilah tempat pertama kali lahirnya suku Minangkabau. Hal ini ditandai dengan adanya *Nagari Tuo* di Pariangan dan *Rumah Gadang* di Pagaruyung. Ibukota kabupaten Tanah Datar adalah kota Batusangkar yang berjarak ±95 km dari pusat kota Padang. Kota

ini terkenal dengan adatnya yang masih kental dan makanan tradisionalnya. Makanan tradisional yang dimaksudkan termasuk makanan lengkap, makanan selingan, makanan pembuka, dan makanan penutup (*dessert*). Makanan adat tradisional ini bisa ditemukan setiap hari atau pada hari tertentu seperti upacara adat.

Upaya memajukan dan melestarikan kebudayaan berdasarkan keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 10 Tahun 2004 Tentang Pedoman Pelestarian Tradisi yang berbunyi:

1) Pelestarian Tradisi adalah upaya perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan suatu kebiasaan dari kelompok masyarakat pendukung kebudayaan yang penyebaran dan pewarisannya berlangsung secara turun-temurun. 2) Perlindungan adalah upaya pencegahan dan penanggulangan yang dapat menimbulkan kerusakan, kerugian, atau kepunahan kebudayaan yang berkaitan dengan bidang tradisi berupa ide/gagasan, perilaku, dan karya budaya termasuk harkat dan martabat serta hak budaya yang diakibatkan oleh perbuatan manusia ataupun proses alam. 3) Pengembangan adalah upaya dalam berkarya, yang memungkinkan terjadinya penyempurnaan ide/gagasan, perilaku, dan karya budaya berupa perubahan, penambahan, atau penggantian sesuai aturan dan norma yang berlaku pada komunitas pemiliknya tanpa mengorbankan orisinalitasnya. 4) Pemanfaatan adalah upaya penggunaan karya budaya untuk kepentingan pendidikan, agama, sosial, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi, dan kebudayaan itu sendiri.

Berdasarkan penjelasan di atas, bahwa mempertahankan, melestarikan, menjaga, serta mewarisi kebudayaan harus dilakukan secara sebaik-baiknya agar dapat memperkuat budaya bangsa yang akan mengharumkan nama bangsa. Semakin pesatnya perkembangan era globalisasi, menyebabkan budaya asing mampu mempengaruhi budaya lokal. Salah satu pengaruh budaya asing

yaitu banyaknya dijual makanan siap saji yang membuat hilangnya makanan tradisional Indonesia.

Menjaga kelestarian budaya merupakan salah satu tugas generasi muda. Budaya dan adat istiadat merupakan identitas daerah dan warisan turun temurun dari nenek moyang yang telah lama ada. Oleh karena itu, mendokumentasikan dan mengangkat kembali makanan tradisional sangatlah penting supaya tetap terjaga kelestariannya.

Kue tradisional yang sering ditemukan di daerah Batusangkar yang tergolong ke dalam jenis kue kering adalah kue *dakak-dakak*, *kembang loyang*, *kue mayang*, dan *bungo durian*. Yang termasuk kedalam jenis kue basah adalah *pinyaram*, *kue kubang*. Namun ada juga makanan khas yang terbuat dari beras ketan yaitu *lamang tapai*, *nasi kuniang*, *nasi lamak*.

Kue tradisional yang akan penulis teliti adalah kue *dakak-dakak*. Kue *dakak-dakak* ini banyak ditemukan di Nagari Simabur Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar. Berdasarkan observasi yang penulis lakukan di Nagari Simabur di ketahui bahan yang digunakan dalam pembuatan kue *dakak-dakak* adalah tepung beras putih, garam, air panas, dan minyak goreng.

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan di Nagari Simabur ditemukan kualitas *kue dakak-dakak* yang berbeda seperti tekstur kue *dakak-dakak* ada yang keras dan ada yang rapuh. Bentuk kue *dakak-dakak* ada yang besar pipih dan ada yang bulat kecil. Dari segi warna terdapat kue *dakak-dakak* dengan warna putih kekuningan, dan kuning keemasan. Dari segi rasa kue

dakak-dakak ada yang gurih, dan ada yang hambar. Dalam pengolahan kue *dakak-dakak* pengukuran bahan yang digunakan masih menggunakan dayung, genggam tangan, sendok, dan gelas untuk menakar bahan. Pemakaian resep dengan perkiraan, maka kualitas yang dihasilkan akan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Kue *dakak-dakak* merupakan kue tradisional yang harus dijaga kelestariannya. Pada saat sekarang ini masyarakat dan generasi muda sedikit yang mengetahui cara membuat kue *dakak-dakak*, karena kurangnya perhatian generasi muda terhadap kue tradisional yang ada di daerahnya. Selain itu tidak ada literatur tentang standar resep kue *dakak-dakak*, sehingga bagi generasi muda sulit untuk membuat kue tradisional tersebut yang bisa mengakibatkan kue tradisional tidak terjaga kelestariannya.

Berdasarkan permasalahan diatas sebagai salah satu masyarakat Kabupaten Tanah Datar, penulis tertarik untuk mempelajari dan meneliti tentang kue *dakak-dakak* sehingga penulis memberi judul **“Standarisasi Resep Kue *Dakak-Dakak* Di Nagari Simabur Kabupaten Tanah Datar”**

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka penulis melakukan penelitian terhadap standarisasi resep kue *dakak-dakak* di Nagari Simabur Kecamatan Pariangan Kabupaten Tanah Datar. Penelitian ini terfokus kepada hal-hal yang meliputi dan berkaitan dengan kue *dakak-dakak* diantaranya adalah bahan yang digunakan, jumlah bahan, alat

yang digunakan, proses pembuatan, dan kualitas kue dakak-dakak (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

C. Rumusan Masalah

Sesuai dengan latar belakang dan fokus penelitian yang telah ditetapkan, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses menemukan standarisasi resep kue *Dakak-dakak* yang terbaik untuk distandarisasikan di Nagari Simabur Kabupaten Tanah Datar?
2. Bagaimana kualitas kue *Dakak-dakak* yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas mengenai standarisasi resep kue dakak-dakak Nagari Simabur Kabupaten Tanah Datar Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan proses menstandarisasi kue *Dakak-dakak* di Nagari Simabur Kabupaten Tanah Datar yang meliputi bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.
2. Menganalisis kualitas kue *Dakak-dakak* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

E. Manfaat penelitian

1. Bagi peneliti

- a. Menambah ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian khususnya standarisasi resep kue *Dakak-dakak*.
 - 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).
2. Bagi Masyarakat
- a. Sebagai informasi pada masyarakat di Nagari Simabur khususnya bagi generasi muda yang ada di daerah tersebut untuk mengetahui standar resep kue *Dakak-dakak*, agar kue tradisional tersebut tetap terjaga kelestariannya, keberadaannya serta dapat mempertahankan ragam kekayaan budaya bangsa.
 - b. Sebagai informasi pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan tradisional atau masakan daerah.
3. Bagi jurusan IKK
- a. Sebagai informasi pada jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi tataboga yang terkait tentang mata kuliah makanan tradisional spesifik daerah.
 - b. Sebagai sumber referensi untuk mengetahui tentang kue *Dakak-dakak* sebagai kekayaan makanan tradisional Minangkabau.