

**TINJAUAN TENTANG PEMBUATAN KUE SANGKO  
DI NAGARI TOBOH KAMPUANG TANGAH  
KABUPATEN PADANG PARIAMAN**

**PROYEK AKHIR**

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



**Oleh :**

**YULIANI**

**NIM: 15079046/2015**

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

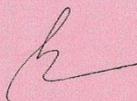
**HALAMAN PERSETUJUAN PROYEK AKHIR**

**Tinjauan Tentang Pembuatan Kue *Sangko* di Nagari Toboh Kampung  
Tengah Kabupaten Padang Pariaman**

Judul : Tinjauan Tentang Pembuatan Kue *Sangko* di Nagari Toboh  
Kampung Tengah Kabupaten Padang Pariaman  
Nama : Yuliani  
BP / NIM : 2015 / 15079046  
Program Studi : D3 Tata Boga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Padang, November 2018

Disetujui Oleh Pembimbing



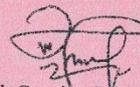
Dra. Lucy Fridayati, M.Kes  
NIP 19620518 198602 2001

Ketua Jurusan IKK FPP UNP



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

Ketua Prodi D3 Tata Boga



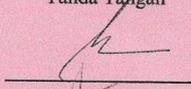
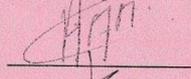
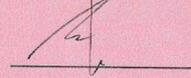
Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si  
NIP 19760801 200501 2001

**PENGESAHAN TIM PENGUJI**

Nama : Yuliani  
NIM : 15079046  
Judul : Tinjauan Tentang Pembuatan Kue *Sangko* di Nagari  
Toboh Kampuang Tengah Kabupaten Padang  
Pariaman  
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 : Dr. Elida, M.Pd	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 : kkunp.info@gmail.com

---

**SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yuliani  
NIM : 15079046  
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 Kue *Sangko* di Nagari Toboh Kampuang Tengah  
Kabupaten Padang Pariaman”**

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. Wirlelis Syarif, M.Pd.  
NIP. 19590326198503 2001

Saya yang menyatakan,



Yuliani  
NIM.15079046

## ABSTRAK

Yuliani.2018. “ Tinjauan Tentang Pembuatan Kue *Sangko* di Nagari Toboh Kampuang Tengah Kabupaten Padang Pariaman”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang”.

Tinjauan ini dilakukan untuk mempelajari secara langsung tentang pembuatan kue *Sangko* mulai dari resep yang meliputi bahan dan alat yang digunakan, cara membuat dan pengemasan kue *Sangko*. Peninjauan ini dilaksanakan pada bulan September 2018 di Nagari Toboh Kampuang Tengah Kabupaten Padang Pariaman dengan cara melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil peninjauan ini menunjukkan bahwa (1) bahan yang digunakan yaitu beras ketan, tepung beras ketan putih, gula merah dan daun pisang. (2) alat yang digunakan yaitu waskom, literan, pisau, wajan, spatula, mesin penggiling, anglo, risofan, cetakan dan kukusan.(3) cara membuat kue *Sangko* yaitu campurkan semua bahan sampai rata, lalu masukkan kedalam cetakan yang sudah dilapisi daun pisang , kukus adonan hingga matang. (4) kemasan yang digunakan adalah kantong plastik berwarna.

**Kata Kunci : Tinjauan, Kue *Sangko***

## KATA PENGANTAR

Penulis ucapkan syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “ **Tinjauan Tentang Cara Pembuatan Kue *Sangko* di Nagari Toboh Kampuang Tengah Kabupaten Padang Pariaman**”. Proyek Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Program Studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam menyelesaikan Proyek Akhir ini, penulis banyak mendapatkan dukungan moril maupun materil serta bimbingan dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terima kasih 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 Rahmi Holinesti, STP. M.Si selaku Dosen Penasehat Akademik dan Ketua Labor Tata Boga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Proyek Akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Ibu Dra. Asmar Yulastri, Ph.D dan Ibu Dr.Elida, M.Pd selaku Dosen Penguji Proyek Akhir

6. Staf Pengajar, Staf Tata Usaha dan Seluruh Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Bapak Nasrul Andah dan ibu Tina sebagai orang tua yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi serta doa
8. Ibu Nurhayati selaku pemilik Usaha *Juadah* Nur, yang telah memberikan izin melakukan peninjauan
9. Seluruh rekan-rekan angkatan D3 Tata Boga 2015 dan semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Dalam penulisan Proyek Akhir ini penulis menyadari masih banyak kesalahan dan kekurangan, sehingga saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diperlukan guna perbaikan dan penyempurnaan pada tulisan-tulisan berikutnya. Semoga Proyek Akhir ini membawa manfaat bagi semua pembaca dan penulis khususnya.

Padang, Oktober 2018

Yuliani

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>RINGKASAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR LAMIRAN</b> .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	3
C. Manfaat .....	3
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. TINJAUAN .....	4
1. Pengertian .....	4
2. Cara Melakukan Tinjauan .....	4
B. KUE <i>SANGKO</i> .....	5
1. Pengertian .....	5
2. Bahan yang digunakan .....	6
3. Alat yang digunakan .....	11
C. KEMASAN .....	18
1. Pengertian .....	18
2. Bahan yang digunakan .....	19
3. Cara Mengemas .....	21
<b>BAB III PROSEDUR PROYEK AKHIR</b>	
A. Tempat dan waktu .....	22
B. Objek Peninjauan .....	22
C. Instrumen Peninjauan .....	22
D. Informan Peninjauan .....	22
E. Tahap – Tahap Peninjauan .....	22
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Temuan Peninjauan .....	24
B. Pembahasan .....	37
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Simpulan .....	40
B. Saran .....	41
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	43
<b>LAMPIRAN</b> .....	45

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kue <i>Sangko</i> .....	25
2. Beras Ketan .....	26
3. Tepung Beras Ketan Putih .....	27
4. Gula Merah .....	27
5. Daun Pisang .....	28
6. Waskom .....	29
7. Literan .....	30
8. Pisau .....	30
9. wajan .....	31
10. Spatula .....	31
11. Mesin Penggiling .....	32
12. Anglo .....	32
13. Risofan .....	33
14. Cetakan .....	33
15. Kukusan .....	34
16. Pengemasan Kue <i>Sangko</i> dengan Plastik .....	36
17. Penyajian Kue <i>Sangko</i> dalam <i>Juadah</i> .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Dokumentasi Peninjauan.....	45
2. Pedoman wawancara.....	49
3. Panduan Observasi .....	50
4. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir .....	51
5. Surat Tugas Pembimbing.....	52
6. Surat Izin Observasi .....	53
7. Surat Permohonan Penguji Proyek Akhir .....	54
8. Surat Tugas Menguji Proyek Akhir .....	55

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu daerah yang ada di Sumatra Barat, yang memiliki keindahan alam, ragam budaya dan adat istiadat. Setiap daerah memiliki kebiasaan dan tradisi adat yang berbeda, namun tidak pernah terlepas dari makanan. Makanan yang sering dianggap sebagai salah satu ciri khas suatu daerah dan diwariskan secara turun temurun sebagai tradisi disebut dengan makanan Tradisonal. Menurut Agnes (2017:2), “Makanan Tradisonal merupakan salah satu identitas suatu kelompok masyarakat yang sangat mudah untuk ditemui dan sudah menjadi ciri khas tersendiri diberbagai daerah di indonesia”.

Nagari Toboh Kampuang Tangah adalah salah satu daerah yang memiliki makanan Tradisonal yang unik seperti *Kareh- Kareh* , *Jala Bio* dan *Kue Sangko*. Setiap makanan tersebut memiliki keunikan masing- masing seperti *Kareh – kareh* misalnya berbahan dasar dari tepung ketan dan memiliki bentuk seperti ranting dan berwarna merah muda dan *Jala bio* berbahan dasar dari tepung beras dengan bentuk segitiga. Namun penulis tertarik untuk meninjau kue *Sangko* karena memiliki bentuk yang menarik segitiga dengan tekstur lembab namun berderai selain itu warna yang menarik yaitu putih dengan bercak kecoklatan.

Kue *Sangko* adalah kue Tradisonal khas Nagari Toboh Kampuang Tangah yang memiliki bentuk dan tesktur yang unik. Menurut Muhammad Ansori ( 2016) “ Kue *Sangko* adalah Kue khas dari Sumatra Barat, bahan

dasarnya terbuat dari beras dan alat pembuatannya pun mudah. Kue ini dapat tahan lama dan enak untuk dimakan karena terbuat dari beras ketan”. Kue ini berfungsi sebagai kue dalam acara adat dan digunakan sebagai oleh – oleh khas daerah.

Kue *Sangko* merupakan kue Tradisional ini memiliki tingkat kesulitan yang tinggi, karena pada saat membuat adonan harus bisa menghasilkan kue yang bertekstur lembab namun berderai dan tidak mudah patah, hal ini menyebabkan kue ini tidak bisa dibuat oleh semua orang. Selain itu pada saat mengukus kue ini, jika tidak ahli membuatnya akan menghasilkan kue yang tidak matang dan bertekstur keras dan pada saat memberikan gula merah jika tidak memiliki takaran yang pas akan menghasilkan kue yang memiliki warna tidak menarik dan memberikan rasa manis yang tidak pas.

Berdasarkan permasalahan di atas penulis ingin mengetahui resep kue *Sangko* yang meliputi bahan dan alat, cara membuat dan cara mengemas yang baik, agar menghasilkan kue yang berkualitas dan memiliki nilai jual yang tinggi namun tidak merubah ciri khas dari kue tersebut.

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, maka penulis tertarik untuk meninjau dan menulis Proyek Akhir dengan judul “ **Tinjauan Tentang Pembuatan Kue *Sangko* di Nagari Toboh Kampuang Tengah Kabupaten Padang Pariaman.**”

## **B. Tujuan**

Tujuan peninjauan ini adalah untuk mempelajari secara langsung tentang pembuatan kue *Sangko* mulai dari resep yang meliputi bahan dan alat yang digunakan, cara membuat dan pengemasan kue *Sangko*

## **C. Manfaat**

Adapun manfaat yang dirasakan setelah melakukan tinjauan tentang pembuatan kue *Sangko* adalah :

1. Memperoleh informasi tentang cara pembuatan kue *sangko*, mulai dari bahan dan alat yang digunakan , cara membuat dan pengemasan kue *Sangko*
2. Mengetahui dan memperoleh informasi tentang kue *Sangko* terutama resep yang bisa digunakan sebagai bahan acuan dalam membuat kue ini
3. Hasil tinjauan ini dapat dijadikan informasi juga bagi mahasiswa prodi Tata Boga tentang bahan dan alat yang digunakan , cara membuat dan pengemasan kue *Sangko*
4. Sebagai syarat menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang