

**STUDI TENTANG KUE *ULU PODEH* DI NAGARI AIR BANGIS
KABUPATEN PASAMAN BARAT**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**ELSI APRILA
NIM 18075145**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Elsi Aprila
NIM : 18075145

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan Judul :

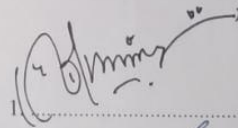
**STUDI TENTANG KUE *ULU PODEH* DI NAGARI AIR BANGIS
KABUPATEN PASAMAN BARAT**

Padang, Januari 2023

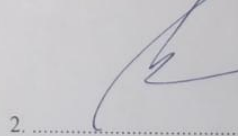
Tim Penguji

Tanda Tangan

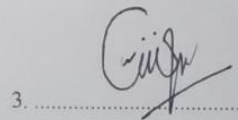
1. Ketua : Dikki Zulfikar, M.Pd

1. 

2. Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M. Kes

2. 

3. Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

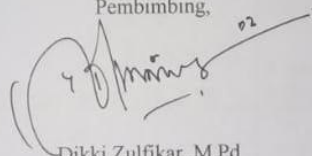
Judul : Studi Tentang Kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis
Kabupaten Pasaman Barat

Nama : Elsi Aprila
NIM : 18075145
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2023

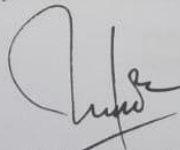
Disetujui Oleh:

Pembimbing,



Dikki Zulfikar, M.Pd
NIP. 198409102018031001

Mengetahui,
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002



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

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Elsi Aprila
Nim : 18075145
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul : *Studi Tentang Kue Ulu Podeh di Nagari Air Bangis Kabupaten Pasaman Barat.*

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 hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Padang, Februari 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan

Elsi Aprila
NIM. 18075158

ABSTRAK

Elsi Aprila. 2023. Studi Tentang Kue Tradisional *Ulu Podeh* Di Nagari Air Bangis. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari ilmu lebih dalam tentang kue ulu podeh di Nagari Air Bangis. Penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2022-Januari 2023 di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas. Kue tradisional perlu dilestarikan agar tidak kalah bersaing dengan kue modern yang semakin banyak dan beragam. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bahan, peralatan, dan mempelajari teknik pengolahan kue ulu podeh. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data penelitian diperoleh dari Bundo Kandung Nagari Air Bangis, ibu-ibu masyarakat setempat yang bisa dan mahir membuat kue ulu podeh, dan ibu-ibu Nagari Air Bangis yang pernah membuat kue ulu podeh. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data analisis di lapangan dengan cara mereduksi data, menyajikan data, menyimpulkan kemudian memverifikasi. Kesimpulan dari hasil penelitian yaitu bahan pembuatan ulu podeh adalah beras ketan, santan, gula aren, merica, dan garam. Alat yang digunakan dalam pengolahan ulu podeh adalah panci, kompor, mangkok, spatula, sendok kayu, saringan, alat coba, dan timbangan. Metode pengolahannya adalah merebus dan di sangrai.

Kata Kunci : Kue tradisional, Ulu podeh, Nagari Air Bangis

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul **"Studi Tentang Kue Tradisional Ulu Podeh Di Nagari Air Bangis"**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yakni Nabi Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan *akhlakul karimah*.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Untuk itu dalam kesempatan ini, dengan kerendahan hati 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 Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran dan pengarahan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini, semoga bapak selalu dilindungi dan dicintai oleh Allah SWT dimanapun bapak berada.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M. Kes selaku Penasehat Akademik sekaligus dosen penguji yang telah memberikan bimbingan.
6. Ibu Wiwik Indrayeni, M.Pd selaku dosen penguji
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Teristimewa untuk semua anggota keluarga, terutama untuk ibu tercinta yang selalu memberikan doa, bantuan materil, dorongan dan motivasi kepada penulis.
9. Ucapan terima kasih kepada sahabat dan teman-teman seperjuangan.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati penulis harapkan saran dan pendapat dari semua pihak untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini. Mudah-mudahan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Padang, September 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABLE	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	4
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Studi.....	6
B. Kue Tradisional	7
1. Pengertian Kue Tradisional	7
2. Bahan-bahan kue tradisional Indonesia	8
3. Alat-alat pengolahan kue tradisional Indonesia.....	19
4. Teknik pengolahan kue tradisional Indonesia	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
C. Informan Penelitian	26
D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	26
E. Teknik Pemeriksaan dan Keabsahan Data.....	31
F. Teknik Analisis Data	36

BAB IV TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Penelitian	40
B. Pembahasan	53

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	58
B. Saran	58

DAFTAR PUSTAKA	60
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABLE

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi wawancara	30
2. Bahan pembuatan kue <i>Ulu Podeh</i>	47
3. Alat Pengolahan kue <i>Ulu Podeh</i>	49
4. Teknik Pengolahan kue <i>Ulu Podeh</i>	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Komponen dalam analisis data	37
2. Wilayah Nagari Air Bangis	40

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap daerah memiliki kekayaan alam, keanekaragaman budaya serta adat istiadat yang berbeda sehingga berpengaruh pada makanan yang biasa dikonsumsi dan dihidangkan pada daerah tersebut, salah satunya adalah Nagari Air Bangis. Nagari Air Bangis merupakan suatu daerah yang terletak di kecamatan Sungai Beremas, Kabupaten Pasaman Barat, Provinsi Sumatera Barat. Nagari Air Bangis dikenal dengan nama sembilan Nagari yaitu terdiri dari sembilan pulau yang terdiri dari pulau Tamiang, Pulau Ungge, Pulau Pangkal, Pulau Panjang, Pulau Talua, Pulau Harimau, Pulau Pigago, Pulau Ikan, Pulau Rubiah, dan hanya pulau panjang ditempati oleh masyarakat. Pulau-pulau ini sangat indah dan merupakan kebanggaan masyarakatnya serta objek wisata yang sangat banyak digemari.

Pada umumnya penduduk Air Bangis memanfaatkan laut sebagai mata pencarian. Air Bangis juga memiliki tanah yang subur cocok dijadikan lahan perladangan dan perkebunan. Sehingga banyak masyarakat yang menanam sawit, jeruk, pohon nira, padi, dan sebagainya. Sebagai daerah pantai, pohon kelapa banyak ditemukan di Nagari Air Bangis, termasuk di pulau-pulau Air Bangis. Hal ini menjadi salah satu faktor dan pengaruh adanya kue tradisional yang unik dan khas di Nagari Air Bangis.

Kue tradisional termasuk warisan budaya turun temurun yang dalam pengolahannya diturunkan dari generasi ke generasi, oleh sebab itu kue

tradisional pantas untuk diperlakukan setara seperti aset budaya lainnya, antara lain dengan cara mengukainya dan melestarikan keberadaannya (Sihombing, dkk. 2014). Kue tradisional umumnya terbuat dari bahan dasar yang banyak di suatu daerah setempat. Pada saat ini kue tradisional tidak lagi hanya disajikan sebagai sarana ritual adat saja tapi dapat disuguhkan dalam berbagai kesempatan mulai dari arisan, seminar, hingga acara pernikahan.

Salah satu kue tradisional Nagari Air Bangis adalah kue *Ulu Podeh*. Pada zaman dulu kue *Ulu Podeh* disebut dengan *Luo Podeh*, yaitu campuran antara kelapa dan gula merah. Kata *Luo* susah untuk disebutkan, sehingga banyak masyarakat yang menyebutnya dengan *Ulu*, hingga saat ini masyarakat mengenalnya dengan *Ulu Podeh* (Wawancara dengan bundo kandung Nagari Air Bangis, 2022). Kue *Ulu Podeh* memiliki rasa yang pedas, sesuai dengan namanya “*podeh*” yang berarti pedas. Pada awalnya *ulu podeh* hanya disajikan kepada golongan raja dan bangsawan saja kemudian berkembang dan disuguhkan dalam berbagai acara seperti ritual adat, menyambut tamu penting yang berkunjung ke Nagari Air Bangis dan juga acara pernikahan di tengah-tengah masyarakat.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan masyarakat Nagari Air Bangis yang terdiri dari 30 ibu-ibu dan 33 anak remaja, terdapat 68% diantaranya tidak mengetahui kue *Ulu Podeh* ini, dan 32% mengetahui kue ini. Berdasarkan hasil observasi awal yang penulis lakukan terhadap Bundo Kandung di Nagari Air Bangis pada September 2022, mengatakan masyarakat Nagari Air Bangis masih banyak yang belum mengetahui kue *Ulu*

Podeh ini khususnya pada generasi muda saat ini. Hal ini sejalan dengan pendapat Tiwi Rahmadona (2017) yang mengatakan bahwa “Kabupaten Pasaman Barat masih banyak ditemukan yang kurang mengetahui dan tidak mengenal apa saja jenis kue yang khas daerahnya baik itu dari kalangan orang tua dan kalangan muda yang menyebabkan mulai hilangnya kue tradisional di Kabupaten Pasaman Barat”. Jika hal ini dibiarkan terus menerus, ditakutkan nantinya tidak ada lagi yang bisa mengolah kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis, dan menyebabkan hilangnya kue *ulu podeh* ini sebagai warisan budaya masyarakat Nagari Air Bangis.

Pada zaman modern yang serba canggih ini perkembangan dunia tidak hanya berdampak pada teknologi dan internet saja, namun kuliner juga sudah berinovasi, sehingga kue *Ulu Podeh* ini pun dilupakan keberadaannya ditengah-tengah masyarakat nagari Air Bangis, karena masyarakat lebih memilih menyajikan kue-kue modern yang dianggap lebih menarik. Hal ini sejalan dengan pendapat Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti (2011:6) yang menjelaskan bahwa:

“Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi lunturnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional indonesia antara lain disebabkan karena adanya perubahan gaya hidup, perubahan sosial budaya, perkembangan ekonomi dalam kehidupan masyarakat, disamping itu kebiasaan masyarakat terhadap makan di luar, gencarnya promosi dan tersediannya makanan asing di barbagai kota besar juga sebagai salah satu faktor mengapa masyarakat lebih menyukai makanan asing daripada makanan kita sendiri”.

Untuk mencegah hilangnya kue tradisional ini perlu upaya untuk melestarikan dan mengenalkan produk tradisional pada generasi saat ini. Salah satu upaya menjaga eksistensi kue *Ulu Podeh* sebagai warisan budaya di

Nagari Air Bangis yaitu dengan melakukan suatu studi mendalam, dalam bentuk penelitian. Salah satu langkah awal yang dapat dilakukan dengan cara mengkaji komposisi bahan yang digunakan, alat yang digunakan, dan mempelajari teknik pengolahannya.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Studi Tentang Kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis Kabupaten Pasaman Barat”**

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, untuk memudahkan penelitian ini maka penulis memfokuskan penelitian ini pada:

1. Bahan yang digunakan dalam pengolahan kue *Ulu Podeh*
2. Alat yang digunakan dalam pengolahan kue *Ulu Podeh*
3. Teknik pengolahan kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Apa bahan yang digunakan dalam pengolahan kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis?
2. Apa peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis?
3. Bagaimana teknik pengolahan kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis?

D. Tujuan Penelitian

Pada penelitian ini tujuan yang diharapkan dapat dicapai adalah:

1. Mendeskripsikan komposisi bahan yang digunakan dalam pengolahan kue tradisional *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis.
2. Mengidentifikasi peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis?
3. Mempelajari teknik pengolahan kue tradisional *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis?

E. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagi penulis manfaat dari penelitian ini yaitu penulis lebih memahami secara mendalam mengenai bahan, alat, dan lebih trampil mengolah kue *Ulu Podeh*.
2. Dapat digunakan sebagai sumber informasi pada masyarakat di Nagari Air Bangis khususnya pada generasi muda untuk mengetahui bahan, alat, dan teknik pengolahan kue *Ulu Podeh*.
3. Sebagai wadah untuk memperkenalkan kue *Ulu Podeh* di luar daerah Kabupaten Pasaman Barat
4. Dapat digunakan sebagai referensi atau pengetahuan pada lembaga yang terkait dalam bidang makanan seperti dinas kebudayaan dan pariwisata

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan mengenai studi tentang kue tradisional *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis Kecamatan Sungai Beremas, yaitu: Kue *Ulu Podeh* merupakan kue khas Nagari Air Bangis, yang sudah ada sejak zaman dulu yang diwariskan secara turun temurun. Bahan pembuatan kue ulu podeh yaitu Beras ketan yang dihaluskan, santan dari satu buah kelapa, gula merah, merica, dan garam. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue ulu podeh yaitu baskom, ayakan, wajan, kompor, saringan, talam, sendok kayu, dan spatula. Teknik pengolahan pengolahan yang digunakan yaitu digongseng dan direbus.

Untuk lebih jelasnya berikut merupakan resep dalam pembuatan kue *Ulu Podeh*:

Bahan digunakan dalam pengolahan kue *Ulu Podeh*:

1. Beras ketan 1 liter
2. Santan kelapa 4 gelas
3. Gula merah 1 kg
4. Merica bubuk 2 sdm
5. Garam secukupnya

Alat yang digunakan dalam pengolahan kue *Ulu Podeh*:

Alat persiapan:

1. Timbangan
2. Saringan
3. Baskom

Alat pengolahan:

1. Wajan
2. Kompor
3. Senok kayu
4. Spatula stainless steel
5. Talam

Teknik pengolahan kue *Ulu Podeh*:

1. Di sangrai

Beras ketan di sangrai dengan api yang kecil sampai berwarna kuning kecoklatan.

2. Direbus

Santan dan gula merah dipanaskan dengan api yang sedang tidak terlalu besar, hingga gula merah hancur dan bercampur dengan santan. Selanjutnya rebus beras ketan yang sudah dihaluskan di dalam cairan santan dan gula merah diaduk sampai tercampur rata dengan api yang kecil

B. Saran

Hasil studi tentang kue tradisional ulu podeh ini dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan, baik untuk masyarakat maupun pemerintah. Adapun saran yang dapat penulis simpulkan pada kesempatan ini yaitu:

1. Kue tradisional merupakan aset suatu daerah, oleh sebab itu disarankan kepada masyarakat Nagari Air Bangis untuk membuat inovasi, mengembangkan serta mempublikasikan kue *Ulu Podeh* agar semakin dikenal oleh masyarakat Pasaman Barat khususnya Nagari Air Bangis.
2. Diharapkan kepada pemerintah Kabupaten Pasaman Barat untuk membuat buku yang membahas tentang kue ulu podeh sehingga para pembaca minimal mengetahui resep kue ulu podeh
3. Adanya penelitian lanjutan berkenaan dengan Studi Tentang Kue *Ulu Podeh* di Nagari Air Bangis Kabupaten Pasaman Barat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, dan Annisaa. 2015. Kadar Protein In Vitro dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Komplementasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Tambahan Anak Kurang Gizi. Universitas Diponogoro. Semarang
- Anna Yanti, M. Syamsul. (2015). Boga Dasar. Jakarta: Yudistira
- Anni, Kasmita. Et al. (2008). Patiseri jilid 3. Jakarta: Departement Pendidikan.
- Anni, Yuliana. Et al. (2013). Ilmu Bahan Makanan Bersumber dari Nabati. Jakarta: Gifari Prasetama.
- Anonim. 2003. Pedoman Pelaksanaan Pertemuan Masyarakat Agribisnis Jagung. Direktorat Serealia. Jakarta.
- Anton. (2013). Pemanfaatan Limbah Biji Durian Sebagai Bahan Penstabil Eskrim Susu Sapi Perah. Bengkulu: Universitas Bengkulu.
- Astawan, Made. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Penebar Swadaya. Bogor.
- Baidar. (2013). Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Padang. UNP
- Balitkabi, (Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian). 2008. Teknologi Produksi Kacang Tanah. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Malang.
- Cahyono, B. (2009). Pisang Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen. Kanisius.
- Catur. Et al. (2013). Keragaman dan Kekayaan Buah Tropika Nusantara. Jakarta: IIARD PRESS.
- Darmawan, E. W., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, S. (2013). Kualitas selai lembaran durian dengan kombinasi daging buah dan albedo durian. *Skripsi*. Fakultas Tekno Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Didin Syarifuddin, dkk. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 1 No. 1 Hal:58 (Diakses tanggal 17 Juli 2019).
- Elida. (2012). Peralatan Pengolahan Makanan. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Gunawan, Imam. (2013). Metode penelitian kualitatif. Jakarta: Bumi Aksara
- Herman, S. (2013). Pengetahuan Penanganan Bahan Makan dan Permasalahannya. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.