INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI KOTA PADANG

SKRIPSI

untuk memenuhi sebagian persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan

YUN MELITA GINTING
NIM 2012/1202132

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

INVENTARISASI JENIS DAN RESEP KUE-KUE TRADISIONAL DI KOTA PADANG

Nama	**: Yun Melita Ginting**
Nim	**: 1202132/2012**
Program Studi	**: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**
Jurusan	**: Ilmu Kesejahteraan Keluarga**
Fakultas	**: Pariwisata dan Perhotelan**

Padang, Februari 2017

Disetujui Oleh

Pembimbing I	**Pembimbing II**
Dra, Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D	**Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd**
Nip. 19640419 199203 2001	**NIP. 19590326 198503 2001**

Mengetahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

HALAMAN PENGESAHAN

Nama: Yun Melita Ginting
NIM : 1202132/2012

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikian Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kota Padang

Padang, Februari 2017

Tim Penguji

Nama		Tanda Tangan
1. Ketua	: Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D	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 RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
Jl.Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : info@fpp.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Yun Melita Ginting
BP/NIM	: 2012/1202132
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kota Padang** Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu 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.

Padang, Februari 2017

Diketahui

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan.

METERAI TEMPEL
F3695AEF393762599
6000
ENAM RIBU RUPIAH

Yun Melita Ginting
NIM 1202132

ABSTRAK

Yun Melita Ginting. 2012: “ Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kota Padang” *Skripsi*. Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pola konsumsi masyarakat mulai banyak berubah, semakin maraknya makanan modern semakin menurun pula tingkat mengkonsumsi makanan maupun kue tradisional dikalangan masyarakat.penelitian ini bertujuan untuk: 1. Menginventariskan jenis kue-kue tradisional di Kota Padang 2. Mengetahui resep kue-kue tradisional 3. Mendeskripsikan fungsi yang terdapat dari kue-kue tradisional.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Tempat penelitian ini dilaksanakan di 8 pasar tradisional di Kota Padang pada tanggal 8 September s/d 8 November. Sumber data diperoleh dari pedagang yang menjual kue-kue tradisional di pasar tradisional. Teknik pengambilan data *Snow-Ball Sampling* dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data dilapangan yang meliputi reduksi, display, kesimpulan dan verifikasi.

Hasil dari penelitian ini adalah 1) Inventarisasi jenis kue-kue tradisional di Kota Padang : a.) kue kering b) kue basah. 2) Resep kue-kue tradisional di Kota Padang: a) kue kering tradisional berjumlah 14 jenis, yaitu : kue *piciak-piciak*, kue arai pinang, *rakik maco*, *rakik* kacang, kue *sapik*, *kambang* goyang, kue bawang, bolu kering, kue kacang, kue semprit, kacang tojin, kacang *talua*, kacang *balado* dan *sarang* balam. b) kue basah tradisional berjumlah 30 jenis, yaitu : adalah *paruik ayam*, kroket ubi, kue katen, kue putu ubi, kue singgang, *lompong sagu*, ongol-ongol, *sarabi*, pergedel kentang, *sala lauak*, *lapek nagosari*, kue lapis, lapek bugih, onde-onde/klepon, lopis ketan, *lapek sagan*, *lapek* pisang, *lapek* ubi, kue talam sarikayo, kue talam ubi, *lamang tapai*, wajik, kue *sangko*,dan *pinyaram*, dadar gulung, kue mangkuk, putu ayu, bolu kukus, *godok-godok* pisang dan agar-agar *sarikayo*. 3) Fungsi dari kue-kue tradisional yang ada di Kota Padang adalah sebagai makanan selingan, kue sehari-hari, ku adat, kue yang dihidangkan pada hari lebaran serta kue yang dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kota Padang.

KATA PENGANTAR

Dengan nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Penyayang. Segala puji dan syukur penulis ucapkan pada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini disusun merupakan bagian dari persyaratan untuk menyelesaikan Studi Sarjana (S1) Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis telah menerima bantuan dan semangat dari berbagai pihak tertentu, baik berupa moril maupun materil. Untuk itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghormatan yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan pembimbing II Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S,Pd, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D, selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan sumbangan pikiran dalam memberikan bimbingan, pengarahan, mulai dari penyusunan proposal sampai selesai menjadi skripsi.

5. Ibu Dr. Elida, M.Pd, dan Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan sumbangan pikiran untuk perbaikan skripsi.
6. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Ayahanda Jainuddin Ginting dan Ibunda Djasnelli serta Kakak dan Adik Tercinta dan keluarga 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.
8. Tidak lupa kepada teman-teman seperjuangan Angkatan 2011 dan 2012 yang selalu memberikan bantuan dan semangat baik secara moril maupun spiritual kepada penulis.

Kepada semua pihak yang telah ikut membantu, tiada kata yang dapat penulis persembahkan selain do'a kepada Allah SWT semoga bantuan, bimbingan dan arahan serta dukungan yang telah diberikan kepada penulis, baik berupa moril maupun materil dapat bernilai ibadah disisi Allah SWT. Amiin..

Padang, Februari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK ... i
KATA PENGANTAR ... ii
DAFTAR ISI ... iv
DAFTAR TABEL ... vi
DAFTAR GAMBAR ... vii
DAFTAR LAMPIRAN ... viii

BAB I PENDAHULUAN
A. Latar Belakang Masalah ... 1
B. Fokus Penelitian ... 5
C. Perumusan Masalah ... 6
D. Tujuan Penelitian ... 6
E. Manfaat Penelitian ... 6

BAB II KERANGKA TEORI
A. Kajian Teori ... 8
1. Pengertian Inventarisasi ... 8
2. Pegertian Resep ... 9
3. Pengertian Kue Tradisional ... 9
4. Jenis-jenis Kue Tradisional ... 10
a. Kue Basah ... 11
b. Kue Kering ... 11
5. Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue-kue Tradisional ... 11
a. Kelompik Umbi-umbian ... 13
b. Kelompok Biji-bijian ... 14
c. Kelompok Kacang-kacangan ... 18
d. Kelompok Buah-buahan ... 19
6. Teknik Pengolahan Kue Tradisional ... 20
B. Kerangka Konseptual ... 20

BAB III METODOLOGI PENELITIAN
A. Desain Penelitian ... 22
B. Definisi Operasional Variabel Penelitian ... 23
C. Lokasi dan Tempat Penelitian ... 23
D. Instrumen Penelitian ... 23
E. Jenis Data dan Sumber Data ... 24
F. Teknik dan Alat Pengumpulan Data ... 25
G. Keabsahan Data ... 27
H. Teknik Analisi Data ... 29

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Umum Penelitian..... 32
B. Temuan Khusus Penelitian..... 34
C. Pembahasan..... 93

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN
A. Kesimpulan..... 94
B. Saran..... 95

DAFTAR PUSTAKA 97
LAMPIRAN 99

DAFTAR TABEL

Tabel **Halaman**

1. Pasar Tradisional yang ada di Kecamatan Kota Padang..... 23

DAFTAR GAMBAR

Gambar **Halaman**

1. Kerangka Konseptual Penelitian tentang Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kota Padang 21
2. Teknik Analisis Data..... 31
3. Peta Kota Padang..... 33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran **Halaman**

1. Surat Permohonan Penulisan Skripsi..... 100
2. Surat Tugas Pembimbing..... 101
3. Surat Izin Melakukan Penelitian..... 101
4. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian..... 102
5. Panduan Observasi dan Panduan Wawancara..... 103
6. Daftar Informan..... 107
7. Dokumentasi Pribadi..... 111
8. Kartu Konsultasi..... 113

BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki beragam suku bangsa, kebudayaan dan adat istiadat yang berbeda-beda, sehingga membuat banyak wisatawan yang berkunjung ke Indonesia. Indonesia mempunyai kekayaan kuliner yang sangat luar biasa baik ragam maupun cita rasanya. Hampir semua daerah di Indonesia memiliki makanan khasnya masing-masing.

Sumatera Barat merupakan daerah yang kaya akan keanekaragaman makanan tradisional. Faktor pendukung terkenalnya suatu daerah adalah makanan tradisional, dimana makanan tersebut biasanya memiliki ciri khas atau spesifik didaerah tersebut. Nur Anas Zaidan (1985:22) mengatakan bahwa " Makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan dan diminum berkhasiat bagi tubuh baik dalam bentuk makanan pokok yaitu nasi dengan lauk pauknya dan makanan kecil seperti kue-kue dan berbagai jenis jajanan lainnya". Sedangkan yang termasuk makanan tradisional adalah makanan dan minuman,termasuk jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional dan telah berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya makanan tradisional diolah dari resep yang sudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Kota Padang merupakan ibu kota Sumatera Barat yang kaya akan keindahan alam, ragam budaya, adat istiadat, makanan tradisional dan kue tradisional di setiap daerahnya. Kue-kue tradisional yang ada di Kota Padang merupakan ciri khas Indonesia dan juga makanan kecil khas Kota Padang. Menurut Rizqie Auliana (2005:4) "Kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan turun-temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus". Makanan atau kue tradisional telah menjadi bagian dari budaya masyarakat Indonesia hampir semua orang menyukai penganan khas negeri ini, namun tidak semua dapat dijumpai dengan mudah. Di Kota Padang terdapat kue tradisional seperti : *lamang tapai, lapek bugih*, dll.

Seiring kemajuan zaman sekarang ini banyak anak-anak bahkan remaja yang kurang mengenal tentang makanan tradisional tersebut karena maraknya makanan dari luar negeri yang lebih dikenal. Menurut Marlina Sembiring (2014:1) mengatakan bahwa "Di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak dijajakan di pasar tradisional. Hal ini berupa kue, hasil olahan rumah tangga ataupun industri yang disajikan atau dikonsumsi sebagai makanan selingan, sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup."Makanan atau kue tradisional pengolahannya cenderung lama dengan menggunakan peralatan-peralatan yang masih tradisional.

Kue tradisional merupakan kue Nusantara sebagai wujud hasil budaya warisan para leluhur bangsa, yang diajarkan secara turun-temurun. Kue tradisional dikenal pula dengan istilah kudapan dan penganan. Kue Nusantara dapat berfungsi sebagai makanan selingan atau makanan jajanan yang umumnya dihidangkan disela-sela waktu makanan utama. Menurut Palupi (2010:2)

> Ada beberapa alasan mengapa kue tradisional kurang diminati, di antaranya adalah komposisi bahan dan kandungan gizi tidak standar, waktu pengolahan lama, cara pengolahan tidak bersih atau hygienis, penyajian dan pengemasan kurang menarik, lokasi penyajian kurang nyaman, umur simpan pendek dan cita rasa kurang sesuai dengan selera generasi muda.

Budaya dan adat istiadat serta makanan yang khas dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan jati diri bagi Provinsi Sumatera Barat. Kekayaan yang dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya.Untuk itu perlunya di Inventarisasi sesuai dengan peraturan Menteri dalam negeri Nomor 52 Tahun 2007 bahwa "Adat istiadat dan nilai sosial masyarakat merupakan salah satu modal sosial yang dapat dimanfaatkan dalam rangka pelaksanaan pembangunan sehingga perlu dilakukan upaya pelestarian dan pengembangan sesuai dengan karakteristik dari masyarakat adat".

Pelestarian dan pengembangan makanan dan kue tradisional adalah suatu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan makanan dan kue tradisional serta meningkatkan mutu, jumlah dan bentuknya serta membudayakan dikalangan masyarakat supaya lebih dikenal turun temurun. Namun saat ini pola konsumsi masyarakat mulai banyak berubah, semakin

maraknya makanan modern semakin menurun pula tingkat mengkonsumsi makanan tradisional dikalangan masyarakat. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting sebagai daya tarik bagi wisatawan, juga merupakan kekayaan bangsa dibidang kuliner.

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan dan minuman tradisional yang memungkinkan masyarakat Indonesia memilih dan mengkonsumsi makanan yang lezat, sehat dan aman, sesuai dengan moral budaya dan keyakinan masyarakat. Disinilah kewajiban dan tugas generasi muda adalah melindungi warisan nenek moyang yang telah lama ada, terutama dalam bidang makanan dan kue tradisional. Oleh karena itu mendokumentasikan dan mengangkat kembali makanan tradisional sangatlah penting supaya tetap terjaga kelestariannya, keberadaan ragam kekayaan budaya bangsa.

Saat ini peta makanan tradisional, khususnya di Kota Padang memang belum terinventarisasi dengan baik. Hal ini terbukti dengan sulitnya mahasiswa serta masyarakat untuk mendapatkan data makanan dan kue tradisional. Oleh karena itu, penulis akan melakukan penelitian tentang inventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional di Kota Padang. Inventarisasi ini merupakan langkah awal untuk mengetahui potensi jenis dan resep kue-kue tradisional Kota Padang dalam rangka meningkatkan dan menggalakkan pengembangan pangan lokal. Proses inventarisasi dilakukan melalui survey di pasar tradisional yang ada pada setiap kecamatan yang ada di Kota Padang, secara terperinci. Mulai dari bahan dan cara pembuatan dengan tujuan agar

dapat dicari alternatif pengembangan sehingga berdaya guna secara ekonomi dalam meningkatkan pendapatan. Hasil inventarisasi diharapkan juga dapat menjadi pedoman tentang jenis dan resep kue-kue tradisional di Kota Padang.

Berdasarkan permasalahan di atas maka dapat dilihat bahwa jenis dan resep kue-kue tradisional juga merupakan salah satu aset budaya yang penting, serta perlu dilestarikan dan dipertahankan. Satu langkah awal dalam mempertahankan budaya Bangsa adalah mengetahui, mempelajari dan berbagi, hal ini bisa dilakukan dengan menginventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional tersebut. Maka pada kesempatan ini penulis ingin meneliti apa saja kue-kue tradisional tersebut, mengetahui apa jenis, bahan dan teknik pengolahan kue-kue tradisional tersebut yang akan penulis kemas dalam bentuk Inventarisasi. Dan untuk penelitian ini penulis berencana melaksanakan di pasar tradisional pada setiap kecamatan yang ada di Kota Padang. Oleh karena itu, penulis mengaris bawahi judul proposal penelitian ini adalah **"Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue Tradisional di Kota Padang"**

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka fokus dalam penelitian ini tentang inventarisasi jenis, resep dan fungsi kue- kue tradisional yang terdapat di Kota Padang.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan fokus penelitian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Apa saja jenis kue-kue tradisional yang terdapat di Kota Padang?
2. Bagaimana resep kue-kue tradisional yang terdapat di Kota Padang?
3. Apa fungsi yang terkandung dari kue-kue tradisional yang terdapat di Kota Padang?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah yang akan diteliti, maka tujuan dari penelitian ini untuk inventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional di Kota Padang sebagai berikut :

1. Menginventariskan jenis kue-kue tradisional yang terdapat di Kota Padang.
2. Mengetahui resep kue-kue tradisional yang terdapat di Kota Padang.
3. Mendeskripsikan fungsi yang terdapat dari kue-kue tradisional yang terdapat di Kota Padang.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini semoga dapat bermanfaat dan dijadikan pedoman untuk:

1. Masyarakat
   a. Sebagai literatur mengenai jenis dan resep kue-kue tradisional di Kota Padang yang dapat dimanfaatkan sebagai sarana untuk mengenali potensi makanan tradisional di Kota Padang.

b. Sebagai salah satu usaha untuk melestarikan kue tradisional yang sudah ada.

2. Penulis
   a. Untuk dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama proses perkuliahan serta menambah wawasan dan pengetahuan tentang inventarisasi jenis dan resep kue-kue tradisional di Kota Padang.
   b. Sebagai syarat 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 panduan untuk mahasiswa lain dalam melakukan penelitian selanjutnya.

BAB V
KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi dan dokumentasi serta pembahasan yang telah dikemukakan pada BAB IV maka diambil kesimpulan bahwa Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kota Padang dengan indikator :

1. Jenis kue tradisional di Kota Padang terbagi menjadi 2 jenis yaitu jenis kue kering dan kue basah. Kue kering yang terdapat di Kota Padang sebagian besar berbahan dasar tepung beras dan kacang tanah. Tepung beras berasal dari beras yang dihaluskan lalu disaring sehingga menghasilkan tekstur tepung yang sangat halus dan kacang tanah yang digunakan dalam bentuk utuh maupun yang telah dihaluskan. Sedangkan kue basah yang terdapat di Kota Padang berbahan dasar ubi kayu yang diparut, tepung beras, tepung sagu, tepung ketan, beras ketan dan tepung terigu.
2. Berdasarkan penelitian yang dilakukan terdapat 14 jenis kue kering tradisional yaitu : kue *piciak-piciak*, kue arai pinang, *rakik maco*, *rakik* kacang, kue *sapik*, *kambang* goyang, kue bawang, bolu kering, kue kacang, kue semprit, kacang tojin, kacang *talua*, kacang *balado* dan *sarang* balam. Sebagian kue kering tradisional dibentuk menjadi adonan terlebih dahulu kemudian dibentuk dengan menggunakan cetakan sehingga bentuk dari kue kering tradisional beraneka ragam.

3. Berdasarkan penelitian yang peneliti lakukan terdapat 30 jenis kue basah tradisional yaitu : *paruik ayam*, kroket ubi, kue katen, kue putu ubi, kue singgang, *lompong sagu*, ongol-ongol, *sarabi*, pergedel kentang, *sala lauak*, *lapek nagosari*, kue lapis, lapek bugih, onde-onde/klepon, lopis ketan, *lapek sagan*, *lapek* pisang, *lapek* ubi, kue talam sarikayo, kue talam ubi, *lamang tapai*, wajik, kue *sangko*,dan *pinyaram*, dadar gulung, kue mangkuk, putu ayu, bolu kukus, *godok-godok* pisang dan agar-agar *sarikayo*. Kue basah tradisional tidak bertahan lama karena cairan yang banyak digunakan adalah santan dan gula.
4. Fungsi dari kue-kue tradisional yang ada di Kota Padang adalah sebagai makanan selingan, kue sehari-hari, kue adat, kue yang dihidangkan pada hari lebaran serta kue yang dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kota Padang.

B. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan dan kesimpulan di atas maka usaha untuk meningkatkan pengetahuan inventarisasi tentang jenis dan resep kue-kue tradisional yang ada di Kota Padang, untuk itu peneliti menyarankan :

1. Untuk tetap melestarikan kue-kue tradisional agar generasi yang akan datang mengetahui mengenai kue-kue tradisional ini sebagai kue yang telah diwariskan oleh nenek moyang.
2. Kepada masyarakat khususnya pada daerah Kota Padang untuk memberikan pengetahuan dan dapat menggali lagi jenis kue-kue tradisional agar tidak hilang seiring perkembangan zaman.

3. Kepada generasi muda sebagai penerus bangsa cintailah dan lestarikan kue-kue tradisional yang kita miliki.
4. Bagi peneliti menambah pengetahuan tentang kue-kue tradisional khususnya pada daerah peneliti sendiri, pada awalnya tidak terlalu mengetahui kue-kue tradisional sekarang jadi lebih mengetahui.

DAFTAR PUSTAKA

Anni, Kasmita. *et. al.* 2008. *Patiseri jilid 3.* Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional

Anonim. 2011. *http://kem.ami.or.id/2011/10/lindungi-kebudayaan-tradisional*. Yogyakarta : Universitas Islam Indonesia (UII)

Ayudya. 2010. *Kue dan Jajajan Tradisional* . Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.

Buku panduan penulisan tugas akhir atau skripsi universitas negeri padang. 2012. Kementerian Pendidikan Nasional UNP

Damayanthi, E., L., T. Tjing dan L. Arbianto. (2007). *Rice Bran*. Depok : Swadaya

Elita Djamil,N. 1974. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta : Rajawali Pers.

Kontributor Wikipedia. 2015. "Kue Tradisional" http://id.wikipedia.org/w/index.php?title=kue&oldid=9219692, *diakses 15 April 2016*

Mariani Shoshana, Jesslyn Santoso. 2014. *Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya.* Surabaya : UKP

Marlina Sembiring. 2014. *Analisis Bahan dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo*.
Medan : UNIMED

Marwanti.2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.

Moleong, lexy. 1988. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Nur Anas Zaidan, dkk. 1985. *Makanan Wujud, Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajian*
Daerah Sumatera Barat. Sumatera Barat : Departemen P&K Proyek Inventaris dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah

Sri Palupi . 2010. *Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi-Umbian Sebagai Pengganti*