

**STANDARISASI RESEP KUE *PINYARAM ITAM* DI KANAGARIAN  
ALAHAN PANJANG KABUPATEN SOLOK**

**SKRIPSI**

*Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan*



**WELLY AFRITA NENDA  
NIM: 2011/1106967**

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

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### SKRIPSI

Judul : Standarisasi Resep *Kue Pinyaram Hitam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok  
Nama : Welly Afrita Nenda  
NIM : 1106967/2011  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2017

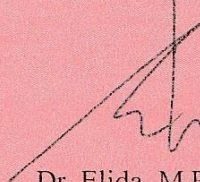
Disetujui oleh:

Pembimbing I,




Dra.Hj. Baidar, M.Pd  
NIP.19510415 197710 2001

Pembimbing II,



Dr. Elida, M.Pd  
NIP. 19611111 198703 2003

Ketua Jurusan



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

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Welly Afrita Nenda  
NIM : 1106967/2011

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

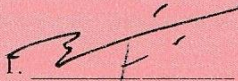


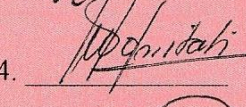
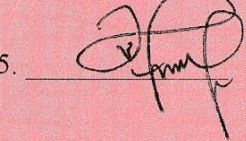
**Standarisasi Resep *Kue Pinyaram Itam* di Kanagarian Alahan Panjang  
Kabupaten Solok**

Padang, Januari 2017

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dra. Hj. Baidar, M.Pd
2. Sekretaris : Dr. Elida, M.Pd
3. Anggota : Dra. Wirnelis Syarief, M.Pd
4. Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd
5. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1.   
2.   
3.   
4.   
5. 



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 bertandatangan dibawah ini:

Nama : Welly Afrita Nenda  
BP/ NIM : 2011/ 1106967  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul **Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu 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 tanggungjawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Januari 2017

Diketahui,  
Ketua Jurusan IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan



Welly Afrita Nenda  
NIM. 1106967

## ABSTRAK

**Welly Afrita Nenda, 2016.** “Standarisasi Resep *Kue Pinyaram Itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok”. *Skripsi*. Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya standar resep *kue pinyaram itam* sehingga kualitasnya berbeda-beda. Hasil observasi dimulai dari teknik persiapan dan proses pengolahan yang tidak sama. Hal ini dapat dilihat dari segi : bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan standar resep dan kualitas *kue pinyaram itam* yang baik.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Kanagarian Alahan Panjang pada bulan Juli 2016. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yaitu diambil dari orang yang pandai membuat *kue pinyaram itam*, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara dan dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ( $Mx = \Sigma x / N$ ), keabsahan data Uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep *Kue Pinyaram Itam* meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas *Kue Pinyaram Itam*. Dari resep *Kue Pinyaram Itam* inilah yang dijadikan standarisasi resep *Kue Pinyaram Itam* yang telah dikonversikan. Standarisasi resep *Kue Pinyaram Itam* dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas *Kue Pinyaram Itam* yang baik meliputi: bentuk *pinyaram itam* (rapi), bentuk bagian tengah (bulat), bentuk pinggir (berenda), volume tengah (mengembang), warna (ungu tua), aroma (aroma beras hitam), tekstur tengah (lembut), tekstur pinggir (kering), rongga bagian tengah (berongga) dan rasa (manis), rasa (beras hitam).

**Kata kunci:** Standar resep *pinyaram itam*, kualitas

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Standarisasi Resep Kue *Pinyaram Itam* Di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok**. Penulisan Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan program Pendidikan pada jenjang program strata satu (S1), program studi pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.

Pada proses penyelesaian skripsi, peneliti banyak menemukan kesulitan, karena keterbatasan kemampuan dan pengalaman. Berkat bantuan berbagai pihak akhirnya penulis dapat mengatasi segala kesulitan yang ditemukan selama penyusunan. Oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga 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 dan tim penguji serta Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Hj. Baidar, M.Pd, selaku pembimbing I yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan proposal penelitian ini.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku pembimbing II dan sebagai penasehat akademik yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan

proposal penelitian yang telah membimbing penulis semenjak semester awal hingga selesai.

5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd dan Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji.
6. Seluruh Staf Pengajar dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
7. Orang tuaku tercinta, sahabat seperjuangan SI Tata Boga 2011 dan teman-teman di jurusan IKK yang memberikan dorongan dan memberi motivasi kepada penulis baik secara moril maupun materil dalam mengikuti perkuliahan sampai menyelesaikan skripsi.

Semoga segala bantuan, dorongan, fikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkah dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, Desember 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Fokus Penelitian .....	3
C. Perumusan Masalah .....	3
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Standarisasi Resep .....	6
1. Pengertian Standarisasi.....	6
2. Pengertian Resep.....	6
3. Standarisasi Resep.....	7
B. Kue <i>Pinyaram</i> .....	8
1. Pengertian Kue <i>Pinyaram</i> .....	8
2. Kue <i>Pinyaram hitam</i> .....	9
3. Bahan Kue <i>Pinyaram hitam</i> .....	10
4. Alat-Alat yang digunakan dalam Proses Pengolahan Kue <i>Pinyaram hitam</i> .....	12
C. Kualitas Kue <i>Pinyaram Hitam</i> .....	15

<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	19
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	20
C. Definisi Oprasional.....	20
D. Jenis dan Sumber Data .....	20
E. Instrumen Peneltian.....	22
F. Teknik Pengumpulan Data .....	25
G. Teknik Analisis Data.....	28
H. Uji Keabsahan Data Kualitatif.....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	36
1. Temuan Umum Penelitian.....	36
2. Temuan Khusus Penelitian .....	40
B. Pembahasan.....	67
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	77
B. Saran .....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>82</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kue <i>Pinyaram Itam</i> .....	9
2. Komponen Analisis Data .....	31
3. Bahan yang Digunakan Dalama Proses Pembuatan <i>Kue Pinyaram</i> .....	42
4. Kualitas Dari 5 Resep Kue <i>Pinyaram Itam</i> Di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok.....	50
5. Bahan Untuk Membuat Kue <i>Pinyaram Itam</i> .....	55
6. Menimbang Gula dan Tepung Beras Hitam.....	55
7. Memasak Air .....	56
8. Mencampur Gula Pasir dengan Tepung Beras Hitam.....	56
9. Menambahkan Vanili Dan Garam.....	57
10. Mencampurkan Air ke Adonan .....	57
11. Mengaduk Adonan sampai Rata .....	58
12. Proses Mengoreng Adonan Kue <i>Pinyaram Itam</i> .....	58
13. Membalik Kue <i>pinyaram Itam</i> .....	59
14. Hasil Kue <i>Pinyaram Itam</i> yang Sudah Di Goreng.....	59
15. Bahan yang di Gunakan Dalam Pengolahan Kue Pinyaram Itam	94
16. Peralatan yang Di Gunakan Dalam Pengolahan <i>Kue Pinyaram Itam</i> .....	95
17. Proses Pengolahan Kue Pinyaram Itam.....	96
18. Peneliti Melakukan Wawancara Dengan Pandai Pembuat <i>Kue Pinyaram Itam</i> .....	99
19. Foto Masyarakat yang Mencicipi dan Menilai <i>Kue Pinyaram Itam</i> .....	102
20. Foto Masyarakat Nagari Alahan Panjang Sedang Mencicipi Dan Menilai Kue <i>Pinyaram Itam</i> Yang Sudah Standar .....	103

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep <i>Kue Pinyaram itam</i> di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok.....	24
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif.....	27
3. Format Ui Jenjang Pada Kualitas <i>Kue Pinyaram Itam</i> .....	28
4. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep <i>Kue pinyaram itam</i> di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok .....	52
5. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep <i>Kue pinyaram itam</i> di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok .....	53
6. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Lingkaran Keseluruhan	60
7. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Bulat Bagian Tengah	61
8. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Bentuk Renda .....	62
9. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Volume .....	62
10. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Warna .....	63
11. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Tekstur Tengah .....	64
12. Hasil Deskripsi Data Uji Oerganoleptik Tekstur Pinggir .....	65
13. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Rongga Bagian Tengah .....	66
14. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Aroma .....	66
15. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Manis .....	67
16. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Rasa Beras Hitam .....	68
17. Resep <i>Kue Pinyaram Itam</i> Ibu Sariak .....	69
18. Resep <i>Kue Pinyaram Itam</i> yang Telah Distandarkan .....	70

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Panduan Observasi .....	84
2. Panduan Wawancara .....	85
3. Format Angket Uji Organeleptik.....	87
4. Dokumentasi Penelitian.....	94
5. Dokumentasi Penelitian Kualitatif .....	99
6. Dokumentasi Penelitian Kuantitatif .....	102
7. Daftar Nama Panelis.....	104
8. Daftar Nama Informan .....	105
9. Data Mentah Uji Organoleptik Dari 5 Resep <i>Kue Pinyaram Itam</i> Oleh Masyarakat di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok ...	110
10. Data Mentah Uji Organoleptik Dari 3 Resep <i>Kue Pinyaram Itam</i> Oleh Masyarakat di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok....	115
11. Surat Tugas Pembimbing .....	121
12. Surat Tugas Pembimbing .....	122
13. Surat Tugas Seminar .....	123
14. Surat Izin Penelitian .....	124
15. Surat Izin Penelitian Dari Kanagarian Alahan Panjang.....	125
16. Kartu Konsultasi Pembimbing 1 .....	126
17. Kartu Konsultasi Pembimbing 2 .....	128

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sumatra Barat merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki keindahan alam dan beragam suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan serta makanan tradisional. Makanan tradisionalnya 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.

Salah satu Kabupaten di Provinsi Sumatra Barat adalah Kabupaten Solok yang kaya akan makanan tradisional. Alahan panjang merupakan salah satu Kanagarian yang terletak di Kabupaten Solok. Nagari yang berjarak 65 km dari ibu kota Sumatra Barat ini memiliki kekayaan alam yang melimpah antara lain beras, umbi-umbian, sayur- sayuran. Disamping itu Alahan Panjang juga memiliki makanan dan kue tradisional yang disajikan pada acara adat. Acara adat yang diselenggarakan di Alahan Panjang adalah acara perkawinan, *manta anak daro*, mendo'a kematian (*maampek baleh hari*, *maampek puluah hari*, *manyaratuih*). Pada acara perkawinan biasanya dihidangkan berbagai macam makanan , seperti *randang*, *kaliyo ayam*, *kaliyo dagiang*, *gulai ikan*, *goreng bada*, *goreng ikan danau*, *goreng talua*. Kue-kue yang dihidangkan adalah *kue maloyang*, *kue bolu*, *pinyaram putih* dan *pinyaram hitam*.

Kue tradisional yang menjadi ciri khas daerah Alahan Panjang ini adalah kue *pinyaram hitam*, dimana kue ini menjadi kue hantaran bagi calon istri kepada keluarga suami pada saat acara perkawinan. *Kue pinyaram hitam* tersebut menjadi kue utama diantara kue - kue pendamping lainnya seperti kue maloyang, kue bolu agar-agar.

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan pada bulan November (2015) di Kanagarian Alahan Panjang diketahui bahan yang digunakan dalam pembuatan *kue pinyaram hitam* adalah tepung beras hitam yang baru ditumbuk, gula pasir, vanili, garam, air dan minyak goreng. Bahan di campur semua sehingga menjadi adonan kemudian adonan tersebut digoreng dengan wajan atau *kuali*.

Berdasarkan pra penelitian yang penulis lakukan di Kanagarian Alahan Panjang ditemukan kualitas *kue pinyaram hitam* berbeda seperti, tekstur *kue pinyaram hitam* ada yang lembut dan ada yang keras , bentuk *kue pinyaram hitam* ada yang berbentuk lingkaran rapi dan kurang rapi ada yang memiliki renda dan ada yang tidak memiliki renda. Dari segi warna terdapat *kue pinyaram hitam* dengan warna ungu tua, ungu muda, dan rasa *kue pinyaram hitam* beragam ada yang manis dan kurang manis. Dalam pengolahan *kue pinyaram hitam* pengukuran bahan yang digunakan masih menggunakan gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan. Pemakaian resep dengan perkiraan, maka kualitas yang dihasilkan akan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

*Kue pinyaram hitam* merupakan kue tradisional yang harus dijaga kelestariannya. Pada saat sekarang ini masyarakat dan generasi muda sedikit yang

mengetahui tentang cara membuat *kue pinyaram itam*, karena kurangnya perhatian generasi muda terhadap kue tradisional yang ada di daerahnya. Selain itu tidak ada literatur tentang standar resep *kue pinyaram itam*, 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 Alahan panjang, penulis tertarik untuk menstandarkan resep *pinyaram itam* sehingga penulis memberi judul “**Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok**”.

## **B. Fokus Penelitian**

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan maka fokus penelitian ini tentang standarisasi *pinyaram itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok meliputi: bahan yang digunakan, cara membuat serta kualitas (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

## **C. Perumusan Masalah**

Sesuai dengan fokus penelitian yang telah ditetapkan, dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah resep *kue pinyaram itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok?
2. Bagaimana proses menstandarkan resep *pinyaram itam* untuk distandarisasikan di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok?

3. Bagaimana kualitas kue *pinyaram itam* meliputi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa)?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan resep kue *pinyaram itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.
2. Mendeskripsikan proses menstandarisasi kue *pinyaram itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.
3. Menganalisis kualitas kue *pinyaram itam* 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 *pinyaram itam*.
  - b. Untuk syarat penulis dalam membuat penulisan 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 Kanagarian Alahan Panjang khususnya bagi generasi muda yang ada di daerah tersebut untuk mengetahui standar resep kue *pinyaram itam*, agar kue tradisional 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 seperti Dinas Perdagangan tentang standarisasi resep *kue pinyaram itam* dari Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok.
3. Bagi Jurusan IKK
    - a. Sebagai informasi pada jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya jurusan tata boga yang terkait tentang mata kuliah spesifik daerah.
    - b. Sebagai sumber bacaan untuk mengetahui tentang kue pinyaram itam sebagai kekayaan makanan tradisional minang kabau.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

#### **1. Resep Kue *Pinyaram Itam***

Resep adalah keterangan yang dijadikan panduan dalam pengolahan makanan meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas yang dihasilkan. Resep yang penulis pakai adalah resep dari Ibu Sariak sebagai berikut:

##### **a. Bahan yang Digunakan untuk Membuat *Kue Pinyaram Itam***

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *kue pinyaram itam* adalah tepung beras hitam, gula pasir, garam, vanili, air dan minyak goreng.

##### **b. Jumlah Bahan yang Digunakan untuk Membuat *Kue Pinyaram Itam***

Jumlah bahan yang digunakan dalam pembuatan *kue pinyaram itam* yaitu: tepung beras hitam 1 ½ kg, 1 liter dan 1 ½ liter sedangkan jumlah bahan yang lainnya bervariasi gula pasir 1 ½ gelas, ½ kg dan ada yang mengukur dengan menggunakan gelas yaitu 5 gelas kaki lima, air mulai 1 gelas , 1 ½ gelas.

##### **c. Cara membuat:**

Cara membuat kue pinyaram itam adalah sebagai berikut:1) Sediakan bahan yang digunakan seperti: tepung beras hitam, gula pasir, vanili, garam, minyak goreng , 2) Siapkan Waskom campurkan tepung

beras dan gula pasir, 3) Tambahkan vanili dan garam aduk rata, 4) Tuangkan air panas ke dalam adonan sedikit demi sedikit sambil diaduk, 5) Siapkan wajan dan tuang minyak goreng kedalam wajan. Goreng adonan dengan cara menuangkan adonan ke dalam wajan dengan menggunakan gelas plastik, 6) Setelah matang tiriskan dan *pinyaram itam* siap dihidangkan.

## 2. Proses Menstandarkan Resep Kue *Pinyaram Itam*

### a. Standarisasi kue *pinyaram itam*

Proses standarisasi kue *pinyaram itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok diperoleh dari uji organoleptik kepada 10 orang masyarakat Alahan Panjang dari 5 orang pandai membuat kue *pinyaram itam*. Berdasarkan hasil uji organoleptik diketahui bahwa 3 data tertinggi yaitu resep Ibu Sariak, Ibu Jalinur, Ibu Fifi. Dari 3 resep tersebut penulis memilih satu resep yang terbaik menurut masyarakat Alahan Panjang dan diperoleh resep Ibu Sariak yang memiliki nilai tertinggi.

### b. Resep *Kue Pinyaram Itam* Ibu Sariak Yang Telah Dikonversikan

#### Bahan:

Tepung beras hitam	500 gr
Gula Pasir	313 gr
Air suhu 70°C	200 ml
Garam	1 sdm
Vanili	1 sdt

Minyak goreng            250 gr

**Cara membuat**

- 1) Sediakan bahan yang digunakan seperti: tepung beras hitam, air matang, gula pasir, vanili, garam, minyak goreng.
- 2) Setelah itu timbang tepung beras hitam dan gula pasir.
- 3) Masak air sampai mendidih
- 4) Siapkan waskom kemudian masukkan tepung beras, gula pasir aduk sampai rata
- 5) Tambahkan 1 sdm garam dan 1sdt vanili aduk rata
- 6) Tuangkan air panas ke dalam adonan sedikit demi sedikit sambil diaduk
- 7) Aduk adonan sampai rata sampai tidak berbintil
- 8) Siapkan wajan dan tuang minyak goreng ke dalam wajan setelah minyak panas goreng adonan pinyaram dengan cara menuangkan adonan ke dalam wajan dengan menggunakan gelas plastik
- 9) Tunggu sampai pinyaram di bagian tengah mengembang lalu di balik
10. Setelah matang tiriskan *pinyaram itam* siap untuk di hidangkan

**3. Kualitas *Kue Pinyaram Itam***

a. Bentuk *kue pinyaram itam*

- 1) Bentuk lingkaran rapi.
- 2) Bentuk bulat bagian tengah.
- 3) Memiliki renda di bagian pinggir

- 4) Mengembang di bagian tengah
- b. Warna kue *pinyaram hitam* adalah bewarna ungu tua.
- c. Aroma kue *pinyaram hitam* beraroma beras hitam.
- d. Tekstur
  - 1) Tekstur kue *pinyaram hitam* lembut di bagian tengah.
  - 2) Tekstur kue *pinyaram hitam* rapuh di bagian pinggir.
- e. Rasa
  - 1) Rasa kue *pinyaram hitam* manis.
  - 2) Rasa kue *pinyaram hitam* berasa beras hitam.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang Standarisasi Resep *Kue Pinyaram hitam*, maka penulis mempunyai beberapa saran yang di harapkan bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun saran sebagai berikut:

- 1) Disarankan bagi masyarakat Alahan Panjang dalam mengolah *pinyaram hitam* dapat menggunakan resep *pinyaram hitam* yang telah distandarkan untuk mendapatkan kualitas yang sama pada setiap pengolahan.
- 2) Adonan *pinyaram* sebaiknya di diamkan semalam agar kue *pinyaram hitam* semakin bagus.
- 3) Dalam pengolahan kue *pinyaram hitam* harus memperhatikan kondisi minyak goreng apabila minyak terlalu panas maka *pinyaram hitam*

sulit terbentuk sehingga perlu menjaga api tetap stabil tidak terlalu kecil maupun besar.

- 4) Disarankan pada dosen tata boga mata kuliah makanan tradisional agar standarisasi resep kue *pinyaram itam* dalam penelitian ini dapat menjadi acuan pada pelajaran pengolahan makanan tradisional.
- 5) Disarankan bagi peneliti selanjutnya sebaiknya dilakukan penelitian tentang pengemasan kue *pinyaram itam*, agar wisatawan tertarik untuk menjadikannya sebagai oleh-oleh khas daerah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Suherik. 2015. *Pengertian resep makan syarat-syarat penyusunan resep*. [http://www resep-masakan-penyusunan-resep-  
blogspot.com](http://www.resep-masakan-penyusunan-resep.blogspot.com). diakses 5 November 2015
- Alfes Peni. 2013. *Pengertian Standarisasi*. [http:// kampoengkeriting.  
Blogspot.com](http://kampoengkeriting.blogspot.com) diakses 15 Desember 2015
- Alwi Hasan dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Ari Fadiarti. 2011. *Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Buku Panduan penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2014). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Bungin Burhan. 2011. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Wisnu Cahyadi. 2007. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Chy ana. 2015. Manfaat Vanili untuk Kue dan Makanan lainnya. <Http://manfaat.co.id> . Diakses 13 Maret 2016
- Soerdarinah Surjono. 1971. *Pengetahuan Resep Asing*. Yogyakarta: Kasi Pembinaan Sekolah Kabin PKK.
- L.A Herliani. 2013. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta