

**INVENTARISASI KUE-KUE TRADISIONAL DI PANYABUNGAN
KECAMATAN PANYABUNGAN KABUPATEN MANDAILING NATAL
SUMATERA UTARA**

SKRIPSI

*Untuk memenuhi sebagai persyaratan
memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S1)*



**Oleh :
EMI FITRIANI LUBIS
16684/2010**

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : **Inventarisasi Kue-Kue Tradisional di Panyabungan
Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal
Sumatera Utara**

Nama : Emi Fitriani

NIM : 16684/ 2010

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

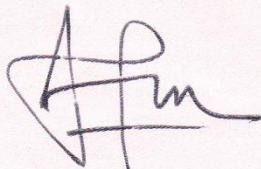
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2017

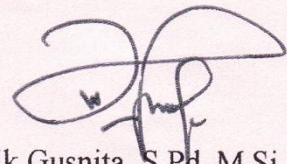
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Pembimbing II,



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

Ketua Jurusan



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Emi Fitriani
NIM : 16684

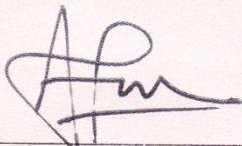
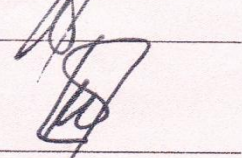
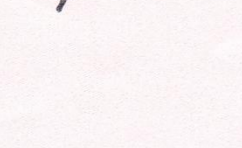
Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan Judul

Inventarisasi Kue-Kue Tradisional di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal Sumatera Utara

Padang, Agustus 2017

Tim Penguji Tanda Tangan

1. Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
2. Sekretaris : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
3. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
4. Anggota : Dra. Sofnitati, M.Pd

1. 
2. 
3. 
4. 



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 di bawah ini :

Nama : Emi Fitriani
NIM/BP : 16684/2010
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

**Inventarisasi Kue-Kue Tradisional di Panyabungan Kecamatan
Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal Sumatera Utara.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan 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,

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP UNP

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

Saya yang menyatakan,

Emi Fitriani
NIM. 16684

ABSTRAK

Emi Fitriani, 2010: “Inventarisasi Kue-Kue Tradisional di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal Sumatera Utara”
Skripsi. Padang : Program Studi Pendidikan 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 di kalangan masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk: 1. Menginventarisasi jenis kue-kue tradisional di Panyabungan 2. Mengetahui resep kue-kue tradisional di Panyabungan 3. Mendeskripsikan fungsi yang terdapat dari kue-kue tradisional.

Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian kualitatif. Tempat penelitian ini dilaksanakan di 6 pasar tradisional di Panyabungan pada tanggal 10 April s/d 10 Mei 2017. 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. Analisa data dilapangan meliputi reduksi, display, kesimpulan dan verifikasi.

Hasil dari penelitian ini adalah 1) inventarisasi jenis kue-kue tradisional di Panyabungan : a) kue kering b) kue basah. 2) resep kue-kue tradisional di Panyabungan : a) kue kering tradisional berjumlah 11 jenis, yaitu: kue *sopit*, kacang *tojen*, kue bawang, *incor-incor*, keripik pisang *gulo*, kacang telur, *kombang loyang*, *kipang panyabungan*, *rampegek*, *sasagun*, kacang *gulo*. b) kue basah tradisional berjumlah 25 jenis, yaitu: *itak pohul-pohul*, *ombus-ombus*, *panggelong*, bika bakar, *inang-inang*, kue putu, godok-godok pisang, putu ayu, *alame*, lupis, kue *mangkuk*, kue lapis, bolu kukus, *onde-onde*, kue sagu, *wajid/indahan si manis*, *lopek inti*, *lomang si pulut*, *lomang itak*, *cucu banden*, *sarabi*, kue talam, *lopek* pisang, pargedel kentang, dadar gulung. 3) fungsi dari kue-kue tradisional yang ada di Panyabungan adalah sebagai makanan selingan, kue sehari-hari, kue adat, kue yang dihidangkan pada hari lebaran serta kue yang dijadikan sebagai oleh-oleh khas Panyabungan.

Kata Kunci : Inventarisasi, Kue Tradisional, Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulisucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Inventarisasi Kue- Kue Tradisioanal di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal Sumatera Utara**. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tidak terhingga 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 Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Ir. Anni Faridah M.Si, selaku pembimbing I dan Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si, selaku pembimbing II yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan proposal penelitian ini.
5. Ibu Dra. Sofnitati, M.Pd selaku dosen penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.

6. Ibu Dra. Wirnelis Syarieff, M.Pd selaku dosen penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.
7. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes, selaku dosen penasehat akademik.
8. Seluruh staf pengajar, karwayan dan teknisi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
9. Ayahanda Azwar Lubis dan Ibunda Roisah Rangkuti serta adik-adik 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.
10. 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 di sisi Allah SWT. Amin

Padang, Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABLE	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. LatarBelakang Masalah	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II STUDI KEPUSTAKAAN	
A. Kajian Teori	8
1. Pengertian Inventarisasi	8
2. Pengertian Resep	9
3. Pengertian Kue Tradisional	9
4. Jenis Kue Tradisional	10
a. Kue Basah	11
b. Kue Kering	11
5. Bahan-Bahan Yang Digunkan Dalam Pembuatan Kue-Kue Tradisional	12
a. Kelompok Umbi-Umbian	12
b. Kelompok Biji-Bijian	14
c. Kelompok Kacang-Kacangan	18
d. Kelompok Buah-Buahan	19
e. Bahan Cair	20
f. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma	20
g. Bahan Pengembang dan Merapuhkan	20
h. Bahan Pembungkus dan Kemasan	21
6. Teknik Pengolahan Kue Tradisional	21
B. Kerangka Konseptual.....	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	23
B. Definisi Variabel Penelitian	23
C. Lokasi dan Tempat Penelitian	24
D. Jenis dan Sumber Data	24
E. Instrumen Penelitian	25
F. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	26
G. Keabsahan Data	29
H. Teknik Analisis Data	31

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Umum Penelitian	34
B. Temuan Khusus Penelitian	36
C. Pembahasan	80

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	82
B. Saran	83

DAFTAR PUSTAKA	84
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.Kisi-kisi instrumen penelitian	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka konseptual	22
2. Komponen analisis data	33
3. Peta Kabupaten Mandailing Natal	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Daftar Informan	86
2. Gambar Penelitian	91
3. Surat Izin Penelitian	94
4. Surat Tugas pembimbing	95
5. Surat Tugas Seminar	97
6. Surat Izin Permohonan Skripsi	98
7. Kartu Konsultasi	99

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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

Sumatera Utara merupakan daerah yang kaya akan keanekaragaman kue tradisional. Kekayaan yang dimiliki ini merupakan salah satu budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya. Faktor pendukung terkenalnya suatu daerah salah satunya adalah adanya kue tradisional, dimana kue tersebut biasanya memiliki ciri khas atau spesifik di daerah 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 tradisioanal adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisonal (alami) dan telah berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia. Biasanya kue 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 Panyabungan merupakan ibu kota Kabupaten Mandailing Natal Sumatera Utara yang kaya akan keindahan alam, ragam budaya, adat istiadat, makanan tradisional dan kue tradisional di setiap daerahnya. Kue-kue tradisional yang ada di Panyabungan merupakan ciri khas Indonesia dan juga makanan kecil khas Panyabungan. Menurut Rizqie Auliani (2005:4) “kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan turun-temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan sebelum 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 Panyabungan terdapat kue tradisional seperti : *itak pohul-pohul*, *ombus-ombus*, bika bakar, dll.

Seiring dengan perkembangan zaman sekarang ini banyak anak-anak bahkan remaja yang kurang mengenal tentang makanan tradisional tersebut karena maraknya makanan luar negeri yang lebih dikenal. Menurut Marlina Sembiring (2014:1) mengatakan bahwa “di Indonesia makanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak di jajakan 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 yang pengolahannya cenderung lama dengan menggunakan peralatan-peralatan yang masih tradisional.

Kue tradisional merupakan kue Nusantara sebagai wujud hasil budaya warisan 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 Sri Palupi (210:2) mengatakan bahwa :

Ada beberapa alasan mengapa kue tradisional tidak diminati, diantaranya adalah komposisi bahan dan kandungan gizi tidak standar, waktu pengolahan lama, cara pengolah tidak bersih atau higienis, penyajian dan kemasan kurang menarik, lokasi penyajian kurang nyaman, umur simpan pendek dan citarasa kurang sesuai dengan selera generasi muda.

Budaya dan adat istiadat serta makanan yang khas dimiliki oleh Sumatera Utara merupakan jati diri bagi provinsi Sumatera Utara. Kekayaan yang dimiliki oleh Sumatera Utara merupakan aset budaya yang perlu dijaga 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 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 kalangan 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 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 terjaga kelestariannya, keberadaan ragam kekayaan budaya bangsa.

Saat ini peta makanan tradisional, khususnya di Panyabungan 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 kue-kue tradisional di Panyabungan. Inventarisasi ini merupakan langkah awal untuk mengetahui potensi jenis dan resep kue-kue tradisional di Panyabungan dalam rangka meningkatkan dan menggalakna pangan lokal. Proses inventarisasi dilakukan melalui survey di pasar tradisional yang ada di Panyabungan, secara terperinci. Mulai dari bahan dan cara pembuatan dengan tujuan agar dapat dicari alternatif pengembangan sumberdaya secara ekonomi guna meningkatkan pendapatan. Hasil inventarisasi diharapkan dapat menjadi pedoman tentang jenis dan resep kue-kue tradisional di Panyabungan.

Berdasarkan permasalahan diatas 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 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. Penelitian ini penulis berencana melaksanakan di pasar tradisional yang ada di Panyabungan, oleh karena itu, penulis menggaris bawahi judul proposal penelitian ini adalah **“Inventarisasi Kue-Kue Tradisional di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal Sumatera Utara”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan, maka fokus dalam penelitian ini tentang Inventarisasi jenis, resep, dan fungsi kue-kue tradisional yang terdapat di Panyabungan Kab. Mandailing Natal.

C. Perumusan Masalah

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

1. Apa saja jenis-jenis kue tradisional yang terdapat di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal ?

2. Bagaimana resep kue-kue tradisional yang terdapat di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal ?
3. Apa fungsi yang terkandung dari kue-kue tradisional yang terdapat di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal ?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah yang akan diteliti, maka tujuan dari penelitian ini untuk menginventarisasi kue-kue tradisional di Panyabungan sebagai berikut :

1. Menginventarisasi jenis kue-kue tradisional yang terdapat di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal.
2. Mengetahui resep kue-kue tradisional yang terdapat di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal.
3. Mendeskripsikan fungsi dari kue-kue tradisional yang terdapat di Panyabungan Kecamatan Panyabungan Kabupaten Mandailing Natal.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini semoga dapat bermanfaat dan dijadikan pedoman untuk :

1. Bagi Masyarakat
 - a. Sebagai literatur mengenai jenis dan resep kue-kue tradisional di Panyabungan yang dapat dimanfaatkan sebagai sarana untuk mengenali potensi makanan tradisional di Panyabungan.
 - 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 kue-kue tradisional di Panyabungan.
- b. Sebagai syarat bagi penulis untuk mendapatkan Gelar Sarjana di Universitas Negeri Padang (UNP).

3. Bagi Peneliti selanjutnya

- a. Sebagai panduan pada mahasiswa lain dalam melakukan penelitian selanjutnya.