

**STANDARISASI RESEP KUE KAREH-KAREH DI KANAGARIAN
SIRUKAM KABUPATEN SOLOK**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan S1*



Oleh :

**ERMY RIZKY BAROKAH
NIM: 1102567/2011**

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

2016

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Judul : Standarisasi Resep Kue *Kareh-kareh* di Kanagarian Sirukam
Kabupaten Solok
Nama : Ermy Rizky Barokah
Nim : 1102567/2011
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2016

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Hj. Baidar, M.Pd
NIP: 195104151977102001



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

Ketua Jurusan



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

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Ermy Rizky Barokah

Nim : 1102567

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

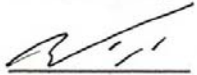
**Standarisasi Resep Kue Kareh-kareh di Kanagarian Sirukam
Kabupaten Solok**

Padang Februari 2016

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dra. Hj. Baidar, M.Pd

1. 

2. Sekretaris : Dr. Elida, M.Pd

2. 

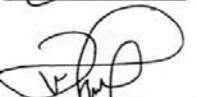
3. Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

3. 

4. Anggota : Dr. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

4. 

5. Anggota : Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si

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 FT: (0751) 7055644, 445118 Fax 7055644
e-mail : kkunp.info@gmail.com



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ermy Rizky Barokah
NIM / TM : 1102567/2011
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga / S1 Pend.Tata Boga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi dengan judul :

Standarisasi Resep *Kue Kareh-Kareh* di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok

Adalah benar merupakan hasil karya 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, baik di Institusi UNP maupun di masyarakat Negara.

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

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Dra. Wirnelis Svarif, M.Pd
NIP.19590326 198503 2 001

Saya yang menyatakan



Ermy Rizky Barokah
Nim. 1102567

ABSTRAK

Ermy Rizky Barokah, 2016: Standarisasi Resep Kue Kareh-Kareh di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok

Penelitian ini dilatar belakangi oleh ditemukan beragamnya kualitas *kue kareh-kareh* di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok, disebabkan belum adanya standarisasi resep. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan resep *kue kareh-kareh*, standarisasi resep *kue kareh-kareh* dan kualitas standarisasi resep *kue kareh-kareh* meliputi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa) di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok.

Penelitian ini menggunakan metode campuran (*Mixed Method.*) yaitu menggabungkan penelitian kualitatif dan penelitian kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok dan di Workshop Tata boga FPP- UNP. Sumber data kualitatif adalah sumber ahli membuat *kue kareh-kareh*. Sumber data kuantitatif adalah masyarakat di Kanagarian Sirukam dan panelis terbatas. Teknik pengumpul data kualitatif menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data kuantitatif dengan angket uji organoleptik yang disusun berdasarkan skala likert tentang kuesioner kualitas *kue kareh-kareh*. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan. Teknik analisis data kuantitatif untuk standarisasi resep *kue kareh-kareh* dan analisis uji organoleptik menggunakan rumus ($M \times = \Sigma x / N$). Uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep *kue kareh-kareh* meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas *kue kareh-kareh*. Dari resep *kue kareh-kareh* inilah yang dijadikan standarisasi resep *kue kareh-kareh* yang telah dikonversikan. Standarisasi resep *kue kareh-kareh* dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas dengan 4 kali pengulangan penelitian dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas *kue kareh-kareh* yang baik meliputi: bentuk lingkaran (rapi), bentuk diameter (diameter ± 15 cm), bentuk ketebalan (ketebalan ± 2 cm), warna (kuning kecoklatan), warna (merata), aroma (aroma harum), tekstur (rapuh), tekstur serabut (berserabut dengan ukuran kecil), tekstur rongga (berongga rapat) dan rasa (manis).

KATA PENGANTAR



Syukur alhamdulillah penulis ucapkan kepada ALLAH SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya yang memberikan kesempatan dan kesehatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Standarisasi Resep *Kue Kareh-Kareh* di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok”**.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk selanjutnya penulis mengucapkan terimakasih 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 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, sebagai penasehat akademik, dan sebagai penguji yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan sehingga skripsi ini bisa selesai sesuai dengan waktunya.
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. Hj. Baidar, M.Pd dan ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan mulai dari penulisan proposal sampai selesainya penulisan skripsi ini.
5. Ibu Dr. Asmar Yulastri, M,Pd, Ph.D dan Wiwik Gusnita, S.Pd, M. Si selaku penguji yang telah memberikan bimbingan sampai selesai Jilid skripsi.
6. Seluruh Staf Pengajar dan Teknisi pada Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
7. Suami, orang tua dan adik-adik yang tak hentinya memberikan do'a, motivasi dukungan moril dan materil.
8. Sahabat dan teman-teman seperjuangan S1 Tata Boga 2011 yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.
9. Semua pihak yang turut berpartisipasi, yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan, dorongan, pikiran, 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, Februari 2016

Ermy Rizky Barokah

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	5
C. Rumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Standarisasi Resep	8
1. Pengertian Standarisasi.....	8
2. Pengertian Resep.....	8
3. Pengertian Standarisasi Resep.....	9
B. <i>Kue Kareh-Kareh</i>	10
1. Pengertian <i>Kue Kareh-Kareh</i>	10
2. Bahan <i>Kue Kareh-Kareh</i>	11
3. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Proses Pengolahan <i>Kue Kareh-Kareh</i>	15
C. Kualitas <i>Kue Kareh-kareh</i>	17
D. Cara Penyajian.....	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis penelitian	22
B. Lokasi dan Jadwal Penelitian	23

C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	23
D. Jenis dan Sumber Data	24
E. Instrumen Peneltian	28
F. Teknik Pengumpulan Data	29
G. Teknik Analisis Data	34
H. Uji Keabsahan Data Kualitatif.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	41
1. Deskriptif Data Kualitatif.....	41
a. Temuan Umum.....	41
b. Temuan Khusus.....	42
2. Deskripsi Data Kuantitatif.....	53
B. Pembahasan.....	81
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	90
B. Saran	91
DAFTAR PUSTAKA.....	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. <i>Kue Kareh-Kareh</i>	10
2. <i>Sanduak Kareh-Kareh</i>	17
3. <i>Kue Kareh-Kareh</i>	42
4. Bahan Yang Digunakan Dalama Proses Pembuatan <i>Kue Kareh Kareh</i>	45
5. Cara Membuat <i>Kue Kareh-Kareh</i>	50
6. Kualitas Dari 5 Resep <i>Kue Kareh-Kareh</i> di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok	53
7. Bahan <i>Kue Kareh-Kareh</i>	58
8. Memasukkan bahan gula pasir	59
9. Memasukkan bahan vanili dan garam	59
10. Memasukkan santan.....	60
11. Memasukkan cairan gula merah dan air.....	60
12. Adonan <i>kue kareh-kareh</i> yang dituangkan dalam cetakan tempurung.....	61
13. Adonan <i>kue kareh-kareh</i> sedang digoreng	61
14. Hasil <i>kue kareh-kareh</i>	62
15. Grafik rata-rata skor kualitas bentuk (lingkaran).....	64
16. Grafik rata-rata skor kualitas bentuk bulat ($\pm$ diameter 15 cm)	66
17. Grafik rata-rata skor kualitas bentuk ketebalan (tebal $\pm$ 2 cm)	68
18. Grafik rata-rata skor kualitas warna (kuning kecoklatan)	70
19. Grafik rata-rata skor kualitas warna (merata)	72
20. Grafik rata-rata skor kualitas aroma (harum).....	74
21. Grafik rata-rata skor kualitas tekstur (kerapuhan)	76
22. Grafik rata-rata skor kualitas tekstur (serabut kecil).....	77

23. Grafik rata-rata skor kualitas tekstur (berongga rapat)	79
24. Grafik rata-rata skor kualitas rasa (manis).....	81
25. Foto bahan yang digunakan dalam pengolahan <i>kue kareh-kareh</i>	105
26. Foto peralatan yang digunakan dalam pengolahan <i>kue kareh-kareh</i>	106
27. Foto proses pengolahan <i>kue kareh-kareh</i>	107
28. Foto proses penggorengan <i>kue kareh-kareh</i>	107
29. Foto hasil penelitian <i>kue kareh-kareh</i>	108
30. Wawancara yang dilakukan penulis dengan sumber ahli membuat <i>kue kareh-kareh</i>	109
31. Proses menggoreng <i>kue kareh-kareh</i>	110
32. Foto masyarakat di Kanagarian Sirukam sedang uji organoleptik terhadap kualitas <i>kue kareh-kareh</i>	111

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep <i>Kue Kareh-Kareh</i> di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok.....	29
2. Teknik Pengumpulan Data Kualitatif.....	31
3. Pilihan Jawaban Skala Likert Pada Angket Uji Organoleptik.....	33
4. Jumlah Bahan Dalam Pembuatan <i>Kue Kareh-Kareh</i>	47
5. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Resep <i>Kue Kareh-Kareh</i> di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok.....	55
6. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Resep <i>Kue Kareh-Kareh</i> di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok	56
7. Hasil deskripsi data uji organoleptik bentuk lingkaran.....	63
8. Hasil deskripsi data uji organoleptik bentuk bulat ($\pm$ diameter 15 cm).....	65
9. Hasil deskripsi data uji organoleptik bentuk ketebalan (tebal $\pm$ 2 cm).....	67
10. Hasil deskripsi data uji organoleptik warna kuning kecoklatan	69
11. Hasil deskripsi data uji organoleptik warna merata.....	71
12. Hasil deskripsi data uji organoleptik aroma harum	73
13. Hasil deskripsi data uji oorganoleptik tekstur kerapuhan	75
14. Hasil deskripsi data uji organoleptik tekstur serabut kecil	76
15. Hasil deskripsi data uji organoleptik tekstur berongga rapat	78
16. Hasil deskripsi data uji organoleptik rasa manis	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Panduan Observasi	95
2. Panduan Wawancara.....	97
3. Format Angket Uji Organeleptik	99
4. Dokumentasi Penelitian	105
5. Dokumentasi Penelitian Kualitatif.....	109
6. Dokumentasi Penelitian Kuantitatif.....	111
7. Daftar Nama Panelis	112
8. Daftar Nama Informan.....	114
9. Surat Tugas Pembimbing	119
10. Surat Tugas Pembimbing.....	120
11. Surat Tugas Seminar.....	121
12. Surat Izin Penelitian.....	122
13. Surat Izin Penelitian.....	123
14. Surat Izin Penelitian.....	124
15. Data Mentah Uji Organoleptik Dari 5 Resep <i>Kue Kareh-Kareh</i> Oleh Masyarakat di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok.....	125
16. Data Mentah Uji Organoleptik Dari 3 Resep <i>Kue Kareh-Kareh</i> Oleh Masyarakat di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok.....	130
17. Kartu Konsultasi.....	135
18. Surat Keterangan Bebas Labor	141

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki beragam suku bangsa, kebudayaan dan adat istiadat yang berbeda-beda, sehingga banyak wisatawan yang berkunjung ke Indonesia. Salah satu faktor pendukung dikenalnya suatu daerah adalah makanan, dimana makanan tersebut biasanya memiliki ciri khas dan spesifik dari daerah tersebut.

Sumatera Barat merupakan Propinsi yang banyak memiliki kekayaan suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, keindahan alam sampai keanekaragaman makanan tradisional. Kekayaan dan kelestariannya yang dimiliki Sumatera Barat terkenal sampai Mancanegara. Budaya dan adat istiadat serta makanan yang khas dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan jati diri bagi Propinsi Sumatera Barat. Kekayaan yang dimiliki oleh Sumatera Barat merupakan aset budaya yang patut dijaga kelangsungan dan kelestariannya.

Upaya memajukan dan melestarikan kebudayaan berdasarkan Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 10 Tahun 2014 Tentang Pedoman Pelestarian Tradisi yang berbunyi:

“1)Pelestarian Tradisi adalah upaya perlindungan, pengembangan, dan pemanfaatan suatu kebiasaan dari kelompok masyarakat pendukung kebudayaan yang penyebaran dan pewarisannya berlangsung secara turun-temurun. 2)Perlindungan adalah upaya pencegahan dan penanggulangan yang dapat menimbulkan kerusakan, kerugian, atau kepunahan kebudayaan yang berkaitan dengan bidang tradisi berupa ide/gagasan, perilaku, dan karya budaya termasuk harkat dan martabat serta hak budaya yang diakibatkan oleh

perbuatan manusia ataupun proses alam. 3) Pengembangan adalah upaya dalam berkarya, yang memungkinkan terjadinya penyempurnaan ide/gagasan, perilaku, dan karya budaya berupa perubahan, penambahan, atau penggantian sesuai aturan dan norma yang berlaku pada komunitas pemiliknya tanpa mengorbankan orisinalitasnya. 4) Pemanfaatan adalah upaya penggunaan karya budaya untuk kepentingan pendidikan, agama, sosial, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi, dan kebudayaan itu sendiri.

Berdasarkan penjelasan di atas, bahwa mempertahankan, melestarikan, menjaga, serta mewarisi kebudayaan harus dilakukan secara sebaik-baiknya agar dapat memperkokoh budaya bangsa yang akan mengharumkan nama bangsa. Semakin pesatnya perkembangan era globalisasi, menyebabkan budaya asing mampu mempengaruhi budaya lokal. Salah satu pengaruh budaya asing yaitu banyaknya dijual makanan siap saji yang membuat hilangnya makanan tradisional Indonesia.

Makanan tradisional Indonesia adalah semua jenis makanan yang dibuat dan diolah asli Indonesia, dengan menggunakan bahan lokal dengan cara pengolahan yang beragam dan bervariasi, serta memiliki ciri khas daerah setempat, mulai dari makanan utama, makanan selingan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Makanan tradisional Indonesia yang kaya akan beraneka ragam bumbu dan rempah-rempah dapat diharapkan menjadi potensi yang sulit ditiru negara-negara lainnya di dunia mengingat keunikan dan keberagamannya.

Disinilah kewajiban dan tugas generasi muda adalah melindungi warisan nenek moyang yang telah lama ada, terutama dalam bidang makanan dan minuman tradisional. Oleh karena itu, mendokumentasikan dan

mengangkat kembali makanan tradisional sangatlah penting supaya tetap terjaga kelestariannya.

Kabupaten Solok merupakan salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat yang kaya dengan keindahan alam, ragam budaya, adat istiadat, dan makanan tradisional di setiap daerahnya. Sirukam merupakan salah satu Kanagarian di Kabupaten Solok yang berjarak 23 km tempuh dari Kota Solok. Kanagarian Sirukam ini kaya dengan hasil alamnya antara lain beras, beras ketan, kopi, coklat, dan aneka rempah-rempah.

Disamping kekayaan alam juga memiliki kebudayaan, adat istiadat, makanan tradisional, dan kue tradisional. Acara-acara adat yang biasa diadakan di Kanagarian Sirukam adalah acara perkawinan, mendo'a kematian, *batagak gala*, aqiqah, Khatam Al-Quran, upacara turun mandi, acara *kapalo banda*, menyambut bulan suci Ramadhan dan acara resmi lainnya. Pada upacara mendo'a kematian, biasanya dihidangkan bermacam makanan, untuk lauk pauk yang dihidangkan yaitu: *randang*, *goreng maco*, *goreng sapek*, *goreng udang sayih*, *paragede kentang*, *ayam balado*, *gulai cubadak*, *asam padeh ikan*, *talua dadar*. Kue-kue adat yang harus dihidangkan pada upacara mendo'a kematian dengan istilah *parabuang* atau *pangacok* adalah: *kue kareh-kareh*, *wajik*, *kue talam*, *pinyaram*, *kue paruik ayam*, *lapek bugih*, *lamang*, *nasi lamak*, dan *pisang*.

Dari berbagai makanan dan kue adat yang disajikan dalam upacara mendo'a kematian, salah satu kue adat yang wajib disajikan adalah *kue kareh-kareh*. *Kue kareh-kareh* ini tidak dapat ditinggalkan karena *kue kareh-*

kareh adalah kue adat yang kuat kaitannya dengan budaya adat yang hidup dalam kehidupan masyarakat Kanagarian Sirukam secara turun temurun.

Kue kareh-kareh diolah secara khusus, sampai sekarang pengolahan *kue kareh-kareh* masih dilakukan secara tradisional oleh kalangan ibu-ibu tua. Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan Ibu Darhawati pada bulan Agustus (2015) yang ahli dalam membuat *kue kareh-kareh* di Kanagarian Sirukam bahan dasar yang digunakan dalam membuat *kue kareh-kareh* ini adalah tepung beras yang baru ditumbuk, gula pasir, gula merah, santan kental, vanili, garam, dan air.

Berdasarkan penelitian yang penulis lakukan di Kanagarian Sirukam ditemukan kualitas *kue kareh-kareh* beragam seperti, tekstur *kue kareh-kareh* ada yang rapuh dan ada yang keras, bentuk *kue kareh-kareh* ada yang berbentuk lingkaran rapi dan kurang rapi. Dilihat dari segi warna terdapat *kue kareh-kareh* dengan warna coklat tua, coklat muda, dan kuning kecoklatan, dan rasa *kue kareh-kareh* beragam ada yang manis dan kurang manis. Dalam pengolahan *kue kareh-kareh*, pengukuran bahan yang digunakan biasanya masih menggunakan alat ukur liter, gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan, selain itu dirasakan dulu rasanya, jika kurang ditambah resepnya. Pemakaian resep dengan perkiraan, maka kualitas yang dihasilkan akan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Kue kareh-kareh merupakan salah satu kue tradisional yang turun temurun yang masih ada sampai sekarang dan patut dijaga kelestariannya.

Masyarakat dan generasi muda saat ini juga tidak banyak yang mengetahui tentang cara membuat *kue kareh-kareh*, karena kurang perhatian generasi muda terhadap kue khas yang ada di daerah masing-masing. Selain itu, belum adanya literatur tentang standar resep *kue kareh-kareh* sehingga tidak adanya panduan bagi generasi muda untuk membuat kue tradisional tersebut, yang bisa mengakibatkan kue tradisional tersebut punah atau tidak bisa dilestarikan lagi.

Disinilah penulis tertarik untuk menstandarkan resep *kue kareh-kareh* meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan yang sudah dikonversikan dalam bentuk satuan ukuran gram, cara membuat dan kualitas yang baik dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Berdasarkan permasalahan di atas sebagai salah satu masyarakat Kanagarian Sirukam, penulis tertarik untuk membuat standar resep kue tradisional asli Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok sehingga penulis memberi judul dengan **“Standarisasi Resep Kue Kareh-Kareh di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok”**.

B. Fokus Penelitian

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka fokus penelitian ini adalah standarisasi resep *kue kareh-kareh* meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, serta kualitas dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

C. Perumusan Masalah

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

1. Bagaimanakah resep *kue kareh-kareh* di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok?
2. Bagaimana proses menemukan standarisasi resep *kue kareh-kareh* yang terbaik untuk distandarisasikan di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok?
3. Bagaimana kualitas *kue kareh-kareh* meliputi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa)?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan resep *kue kareh-kareh* di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.
2. Mendeskripsikan proses standarisasi *kue kareh-kareh* di Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas.
3. Menganalisis kualitas *kue kareh-kareh* 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 kareh-kareh*.
- 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 Sirukam khususnya bagi generasi muda yang ada di daerah tersebut untuk mengetahui standar resep *kue kareh-kareh*, agar makanan 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 kareh-kareh* dari Kanagarian Sirukam Kabupaten Solok.

3. Bagi Dosen

- a. Sebagai informasi pada jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga khususnya jurusan tata boga yang terkait tentang mata kuliah spesifik daerah.