

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



WELLY AFRITA NENDA

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode Maret 2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING,

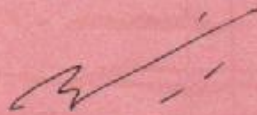
STANDARISASI RESEP *KEPELAYANAN* DI DEKATAN AGRIAN
ALAHAN PANJANG KABUPATEN SOLOK

WELLY AFRITA NENDA

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Welly Afrita Nenda untuk persyaratan
wisuda periode Maret 2017 dan telah direvisi dan disetujui oleh
kedua pembimbing

Padang, Januari 2017

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

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

Welly Afrita Nenda¹, Baidar², Elida²
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPP Universitas Negeri Padang
Wellyafrita@yahoo.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan standar resep *kue pinyaram itam*, dan kualitas *kue pinyaram itam*. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Kanagarian Alahan Panjang dari tanggal 28 Juli 2016 sampai 28 Agustus 2016. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif diperoleh dari masyarakat yang pandai membuat kue pinyaram itam, sumber data kuantitatif diperoleh dari 5 orang panelis terbatas yang pandai membuat *kue pinyaram itam* di Kanagarian Alahan Panjang. Berdasarkan penelitian kuantitatif hasil uji organoleptik standarisasi resep *kue pinyaram itam* yang telah dikonversikan dilanjutkan dengan uji organoleptik ditemukan kualitas dari *kue pinyaram itam* 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: standarisasi, resep *kue pinyaram itam*, kualitas.

Abstract

This study aims to find a standard cake recipe pinyaram Itam, and the quality of the cakes pinyaram Itam. This research is a qualitative and quantitative research using mixed methods (*Mixed Method*). This research was conducted in Kanagarian Alahan Panjang from the date of July 28, 2016 until August 28, 2016. The data source is two fold: a source of qualitative data obtained from people who are good at making cakes *pinyaram itam*, the source of quantitative data obtained from five panelists limited good at making cakes *pinyaram itam* in Kanagarian Alahan Panjang. Based on the quantitative results of organoleptic standardization cake recipe pinyaram Itam which has been converted followed by organoleptic tests found the quality of the cake pinyaram itam include: form pinyaram Itam (neat), forms the central part (round), the shape of the edge (lace), center of volume (expands) , color (purple), aroma (the aroma of black rice), middle texture (soft), texture edge (dry), the center of the cavity (hollow) and taste (sweet), flavor (black rice).

Keywords: standardization, cake recipe *pinyaram itam*, quality.

¹Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

²Dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP-UNP

Pendahuluan

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 di selenggarakan di Alahan Panjang adalah acara perkawinan, *manta anak daro*, mendo'a kematian (*maampek baleh hari, maampek puluah hari, manyaratuih*).

Kue tradisional yang menjadi ciri khas daerah Alahan Panjang ini adalah kue *pinyaram itam*. Menurut Rusdi 2016 “ kue *pinyaram* adalah salah satu kue tradisional masyarakat Minang. Kue ini mirip dengan kue cucur dan kue ini unik karena memiliki tekstur bagian tengah dan tepi yang berbeda pada bagian tepi liat dan bagian tengah empuk”. Sedangkan Kue *pinyaram itam* merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari kota Solok, tepatnya di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok. Kue *pinyaram itam* termasuk dalam golongan kue basah yang terbuat dari tepung beras hitam, gula pasir, air, garam, vanili dan minyak goreng.

Pengolahan *kue pinyaram itam* 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. Sehingga perlu adanya standarisasi resep kue *pinyaram itam*.

Standarisasi merupakan pedoman yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu. Menurut Alfes Peni 2013 “Standarisasi merupakan penentu ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu, sedang pembuatan banyaknya macam ukuran barang yang akan diproduksi”. Sedangkan pengertian resep adalah petunjuk atau cara memasak yang disertai dengan bahan yang perlu diukur dengan takaran tertentu, bumbu,cara, pengolahan serta cara menghidangkan (Ahmad Suhaerik 2015).

Standarisasi resep adalah petunjuk yang berisikan keterangan yang sudah standar dalam mengolah suatu makanan. Menurut Ari (2011: 53) “Standar resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan”. Dapat diambil kesimpulan bahwa standarisasi resep adalah sebagai patokan dalam mengolah suatu makanan dan menjadi penjamin keseragaman makanan sehingga kualitas makanan yang diperoleh baik dari segi bentuk, warna, tekstur, rasa dan aroma. Standar resep yang diambil adalah standar resep *pinyaram itam*.

Berdasarkan pra penelitian yang penulis lakukan di Kanagarian Alahan Panjang ditemukan kualitas *kue pinyaram itam* berbeda seperti, tekstur ada yang lembut dan ada yang keras, bentuk ada yang berbentuk lingkaran rapi dan kurang rapi ada yang memiliki renda dan ada yang tidak memiliki renda. Dari segi warna terdapat dengan warna ungu tua, ungu muda, dan rasa ada yang manis dan kurang manis.

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan standar resep kue pinyaram hitam, dan kualitas kue pinyaram hitam dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

Metode

Penelitian ini menggunakan metode campuran (*Mixed Method.*) yaitu menggabungkan penelitian kualitatif dan penelitian kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok yang dilaksanakan dari tanggal 28 Juli- 28 Agustus 2016. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data kuantitatif dengan membagikan angket kepada panelis terbatas tentang uji organoleptik kualitas *kue pinyaram hitam* yang baik dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) dan melibatkan 5 orang panelis terbatas yaitu ibu- ibu yang pandai dalam membuat *pinyaram hitam*.

Teknis analisis data kualitatif meliputi tiga alur kegiatan antara lain *reduction data* (data reduksi), *data display* (penyajian data) dan verifikasi (menarik kesimpulan). Teknis analisis data Kuantitatif untuk data standarisasi resep *kue pinyaram hitam* diperoleh dari 5 orang pandai membuat *pinyaram hitam* dengan resep dan kepandaian masing-masing. Setelah itu dilakukan proses dengan menguji 5 resep *kue pinyaram hitam* dengan 10 orang masyarakat dengan menggunakan uji organoleptik untuk mendapatkan 1 resep *kue pinyaram hitam* yang terbaik menggunakan rumus ($M x = \sum x / N$). Data angket uji organoleptik terhadap kualitas *kue pinyaram hitam* di peroleh dari 10 orang panelis selanjutnya dilakukan tabulasi

data dalam bentuk tabel dan dianalisis data uji jenjang. Uji keabsahan data kualitatif yaitu: Perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

A. Hasil Penelitian Kualitatif

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.

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 *Kue Pinyaram Itam*

Cara membuat *kue pinyaram itam* Beras hitam direndam dengan air selama 6 jam, giling beras hitam sampai halus, Tepung beras hitam

masukkan ke waskom sesuai resep, Masukkan gula pasir yang telah berisikan tepung beras hitam, dan aduk rata, Setelah diaduk rata tambahkan garam dan vanili aduk kembali, Tambahkan air hangat lalu diaduk rata, Siapkan wajan setelah minyak panas tuang adonan kue pinyaram dengan menggunakan *sanduak tampuruang*, Tunggu sampai bagian tengah mengembang lalu balik setelah ± 2 menit baru diangkat, Kue *Pinyaram itam* siap disajikan.

d. Kualitas kue *pinyaram itam*

Kualitas *kue pinyaram itam* Berbentuk bulat dengan memiliki bagian tengah yang mengembang dan memiliki renda di bagian pinggir. Warna *kue pinyaram itam* ungu tua. Aroma *kue pinyaram itam* beraroma beras hitam ini diperoleh dari beras hitam itu sendiri. Tekstur bagian tengah *kue pinyaram itam* lembut dan pinggir bertekstur rapuh. Rasa *kue pinyaram itam* manis dan rasa beras hitam.

B. Hasil Penelitian Kuantitatif

1. Data Standarisasi Resep kue Pinyaram itam di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok

Data hasil uji jenjang untuk pemilihan resep standar dari 5 resep dengan 10 orang masyarakat menggunakan uji organoleptik dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep *kue pinyaram itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok

Panelis	Skor Kualitas Resep <i>kue pinyaram itam</i>				
	Ibu Linda	Ibu Jalinur	Ibu Nurlis	Ibu Fifi	Ibu Sariak
1	37	38	31	41	38
2	39	38	36	42	42
3	38	37	35	35	41
4	39	38	41	41	40
5	41	42	36	39	39
6	31	41	39	36	37
7	38	37	36	37	43
8	39	43	39	40	39
9	36	33	36	36	35
10	36	38	36	36	36
ΣX	374	385	365	383	390
Mean	37,4	38,5	36,5	38,3	39,0

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu 3 resep *kue pinyaram itam* yaitu resep Ibu Sariak, Ibu Jalinur, dan Ibu Fifi.

Tabel 2. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik Resep 3 *kue pinyaram itam* di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok

Panelis	Skor Kualitas Resep <i>kue pinyaram itam</i>		
	Ibu Sariak	Ibu Jalinur	Ibu Fifi
1	40	39	41
2	42	39	42
3	41	37	37
4	40	38	41
5	40	42	39
6	39	41	37
7	43	38	38
8	40	43	40
9	38	35	37
10	37	38	37
ΣX	400	390	38
Mean	40,0	39,0	38,9

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa data yang tertinggi yaitu resep *kue pinyaram itam* Ibu Sariak.

2. Data Angket Uji Organoleptik Terhadap Kulit Kue Pinyaram Itam

Data hasil uji organoleptik standarisasi kue pinyaram itam terhadap kulit dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Hasil uji organoleptik untuk kulit bentuk dan volume dapat di lihat pada tabel 3.

Tabel. 3 Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk dan Volume

Panelis	Skor bentuk keseluruhan	Skor bulat bagian tengah	Skor renda bagian pinggir	Volume bagian tengah
1	4	4	4	4
2	3	3	3	4
3	4	4	4	3
4	4	4	4	4
5	3	3	4	4
$\sum X$	18	18	19	19
Mean	3,6	3,6	3,8	3,8

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui kualitas bentuk secara keseluruhan 2 orang panelis menyatakan cukup berbentuk lingkaran cukup rapi, 3 orang berbentuk lingkaran rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (3,6). Kualitas bentuk bulat bagian tengah 2 orang panelis cukup berbentuk bulat bagian tengah, 3 orang panelis berbentuk bulat bagian tengah dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (3,6). Kualitas bentuk renda bagian pinggir 1 orang panelis cukup berenda bagian pinggir, 4 orang panelis berenda bagian pinggir dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (3,6). Volume bagian tengah 1 orang

panelis menyatakan cukup bervolume bagian tengah, 4 orang panelis bervolume bagian tengah dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (3,6).

Tabel 4. Hasil uji organoleptik untuk kualitas warna dan tekstur

Panelis	Skor warna	Skor tekstur bagian tengah	Skor renda tekstur bagian pinggir
1	4	4	4
2	4	4	4
3	4	4	3
4	4	4	4
5	4	4	4
ΣX	20	20	19
Mean	4	4,0	3,8

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui kualitas warna (ungu tua) menunjukkan 5 orang panelis menyatakan berwarna ungu tua dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (4,0). Kualitas tekstur bagian tengah (lembut) menunjukkan 5 orang panelis menyatakan lembut dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (4,0). Kualitas tekstur bagian pinggir (kering) menunjukkan 5 orang panelis menyatakan bertekstur rapuh dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (4,0).

Tabel 5. Hasil uji organoleptik untuk kualitas rongga bagian tengah, aroma dan rasa

Panelis	Skor rongga bagian tengah	Skor aroma beras hitam	Skor rasa manis	Skor rasa beras hitam
1	4	4	4	4
2	4	4	4	4
3	3	4	4	4
4	4	4	4	4
5	4	4	4	4
ΣX	19	20	20	20
Mean	3,8	4,0	4,0	4,0

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui kualitas rongga bagian tengah 1 orang panelis menyatakan cukup berongga bagian tengah

sedangkan 4 orang panelis berongga bagian tengah dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (3,8). Kualitas aroma (beraroma beras hitam) menunjukkan semua panelis menyatakan beraroma beras hitam dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (4,0). Kualitas rasa (manis) menunjukkan semua panelis menyatakan rasa manis dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (4,0). Kualitas rasa (beras hitam) menunjukkan semua panelis menyatakan rasa beras hitam dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (4,0).

Pembahasan

1. Resep Kue Pinyaram Itam

Resep adalah keterangan yang dijadikan panduan dalam pengolahan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi wawancara, observasi, dan dokumentasi di Kanagarian Alahan Panjang yaitu resep *kue pinyaram hitam* meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Resep *kue pinyaram hitam* yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep dari Ibu Sariak adalah sebagai berikut:

a. Bahan

Tepung beras hitam	1 liter
Gula pasir	1 ¼ gelas kaki lima
Air matang suhu 70°c	¾ gelas kaki lima
Garam	Secukupnya
Vanili	Secukupnya
Minyak goreng	Secukupnya

b. Cara Membuat:

:Siapkan semua bahan terlebih dahulu timbang sesuai takaran yang ditentukan. Masak air setelah mendidih diangkat. Masukkan tepung beras hitam ke dalam waskom. Tambahkan gula pasir ke dalam waskom yang telah berisikan tepung beras hitam tadi, dan aduk rata. Setelah diaduk rata tambahkan garam dan vanili aduk kembali. Tambahkan air hangat sedikit demi sedikit lalu diaduk rata. Siapkan wajan yang berisi minyak goreng. Setelah minyak panas masukkan adonan kue pinyaram ke dalam wajan. Tunggu sampai bagian tengah mengembang lalu balik setelah \pm 2 menit baru diangkat. Kue *Pinyaram hitam* siap disajikan.

Sumber: Resep Ibu Sariak

2. Resep *Kue Pinyaram Hitam* yang Distandarkan

Standarisasi resep adalah Standarisasi resep adalah petunjuk yang berisikan keterangan yang sudah standar dalam mengolah suatu makanan. Resep yang penulis dapatkan disini adalah resep Ibu Sariak yang telah penulis konversikan ke dalam satuan ukuran gram adalah sebagai berikut:

a. Bahan

Tepung beras hitam	500 gr
Gula pasir	313 gr
Air matang suhu 70°C	200 ml
Garam	1 sdm
Vanili	1 sdt
Minyak goreng	250 gr

b. Cara Membuat:

Sediakan bahan yang digunakan seperti: tepung beras hitam, air matang, gula pasir, vanili, garam, minyak goreng. Setelah itu timbang tepung beras hitam dan gula pasir. Masak air sampai mendidih. Siapkan waskom kemudian masukkan tepung beras, gula pasir aduk sampai rata. Tambahkan 1 sdm garam dan 1 sdt vanili aduk rata. Tuangkan air panas ke dalam adonan sedikit demi sedikit sambil diaduk. Aduk adonan sampai rata sampai tidak berbintil. Siapkan wajan dan tuang minyak goreng ke dalam wajan setelah minyak panas goreng adonan pinyaram dengan cara menuangkan adonan ke dalam

wajan. Tunggu sampai pinyaram di bagian tengah mengembang lalu di balik. Setelah matang tiriskan *pinyaram itam* siap untuk di hidangkan.

3. Kualitas kue *pinyaram itam*

a. Bentuk

Bentuk merupakan tampilan dari sebuah makanan. Bentuk sering disebut penampilan dari suatu makanan, penampilan sangat diperlukan dalam makanan, karena merupakan kriteria penampilan (Shadily, 1976: 96). Sejalan dengan itu menurut Onong Nugraha (1984: 54) “Sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat pembantu”. Bentuk makanan dapat di peroleh dari alat berupa cetakan maupun kreatifitas dari pembuatnya. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Sariak yang mengetahui tentang *kue pinyaram itam*, Bentuk yang diharapkan untuk *kue pinyaram itam* adalah berbentuk lingkaran mengembang dibagian tengah dan memiliki pinggiran yang berenda.

b. Warna

Warna merupakan hal yang mendukung penampilan suatu makanan. Warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis, pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan itu sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cair (Wisnu Cahyadi, 2007: 61). Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa pewarna alami berasal dari bahan makanan yang menimbulkan warna. Warna dari *kue pinyaram itam* itu ungu tua berasal dari warna beras hitam. Menurut Ibu Sariak

warga Kenagarian Alahan Panjang warna yang diharapkan dari *kue pinyaram itam* adalah warna ungu tua.

c. Tekstur

Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas dari makanan tersebut. Menurut Tuti (2013:195) “Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di dalam mulut kering atau garing, lembut, kenyal atau liat, kasar, kental, dan halus”. Tekstur yang di harapkan untuk *kue pinyaram itam* bertekstur lembut dibagian tengah dan bertekstur kering pada bagian pinggir.

d. Aroma

Aroma merupakan salah satu faktor yang menentukan tingkatan penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Menurut Hasan Alwi (2002: 66) “Yang dimaksud dengan aroma adalah bau-bau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau akar-akaran yang digunakan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman”. Sejalan dengan itu menurut Herliani (2013: 17) “Makanan yang beraroma harum di tentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”.

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa aroma adalah bau harum yang dihasilkan dari suatu makanan dan aroma yang ditimbulkan dari setiap makanan berbeda-beda tergantung bahan yang digunakan. Menurut Ibu Sariak warga Kenagarian Alahan Panjang aroma yang diharapkan dari *kue pinyaram itam* adalah beraroma beras hitam.

e. Rasa

Rasa hal dominan dalam menilai suatu makanan dan menjadi unsur yang penting dalam sebuah makanan. Gula memberikan rasa manis pada cake dan memberikan aroma (Nunung, 2009: 5). Perasa makanan dapat di bagi menjadi dua macam yaitu perasa alami yang berasal dari berbagai bahan alami, seperti daun, umbi, buah, dan rasa yang di harapkan untuk *kue pinyaram itam* adalah manis dan rasa beras hitam. Sesuai hasil uji organoleptik terhadap rasa dari kualitas resep *kue pinyaram itam* Ibu Sariak adalah rasa manis dan rasa beras hitam.

Simpulan dan Saran

A. Simpulan

1. Resep *Kue Pinyaram Itam* yang telah distandarkan

a. 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

b. Cara membuat:

Sediakan bahan yang digunakan seperti: tepung beras hitam, air matang, gula pasir, vanili, garam, minyak goreng. Setelah itu timbang tepung beras hitam dan gula pasir. Masak air sampai mendidih Siapkan waskom kemudian masukkan tepung beras, gula pasir aduk sampai rata Tambahkan 1 sdm garam dan 1sdt vanili aduk rata Tuangkan air panas ke dalam adonan sedikit demi sedikit sambil diaduk. Aduk adonan sampai rata sampai tidak berbintil. Siapkan wajan dan tuang minyak goreng ke dalam wajan setelah minyak panas goreng adonan pinyaram dengan cara menuangkan adonan ke dalam wajan dengan menggunakan

sanduaik tampuruang. Tunggu sampai pinyaram di bagian tengah mengembang lalu di balik. Setelah matang tiriskan *pinyaram itam* siap untuk di hidangkan.

2. Kualitas *Kue Pinyaram Itam*

Bentuk *kue pinyaram itam* berbentuk lingkaran rapi, bentuk bulat bagian tengah, memiliki renda di bagian pinggir, mengembang di bagian tengah. Warna *kue pinyaram itam* adalah bewarna ungu tua. Aroma *kue pinyaram itam* beraroma beras hitam. Tekstur *kue pinyaram itam* lembut di bagian tengah, kering dibagian pinggir. Rasa *kue pinyaram itam* manis, rasa *kue pinyaram itam* berasa beras hitam.

B. Saran

1. Disarankan bagi masyarakat Alahan Panjang dalam mengolah *pinyaram itam* dapat menggunakan resep *pinyaram itam* yang telah distandarkan untuk mendapatkan kualitas yang sama pada setiap pengolahan.
Adonan pinyaram sebaiknya di diamkan semalam agar *kue pinyaram itam* semakin bagus.
2. 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.
3. Disarankan bagi peneliti selanjutnya sebaiknya dilakukan penelitian tentang pengemasan *kue pinyaram itam*, agar wisatawan tertarik untuk menjadikannya sebagai oleh-oleh khas daerah.

Daftar Rujukan

- Ahmad Suherik. 2015. *Pengertian resep makan syarat-syarat penyusunan resep*.
<http://www.resep-masakan-penyusunan-resep-blogspot.com>. diakses 5
November 2015
- Alfes Peni. 2013. *Pengertian Standarisasi*. <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.
- L.A Herliani. 2013. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta
- Nunung. 2009. *Rahasia Anti Gagal Membuat Aneka Kue Populer*. Jakarta: Demedia.
- Nugraha, Onong. 1984. *Seni Rupa 1*. Bandung: Angkasa Bandung.
- Rusdi Chaprian. 2016. *Pinyaram Makanan Tradisional Minang*. Pelangi
holiday.com. diakses 30 Januari 2016
- Tuti Soenardi. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Wisnu Cahyadi. 2007. *Aanlisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*.
Jakarta: Bumi Aksara.
- Persantunan:** penjelasan bahwa artikel diolah dari skripsi Welly Afrita Nenda dengan judul Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam Di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok dan ucapan terima kasih kepada pembimbing 1 Dra. Hj. Baidar, M.Pd dan pembimbing 2 Dr . Elida, M.Pd