

**STANDARISASI RESEP KUE INTI DI BIRUGO KECAMATAN AUR
BIRUGO TIGO BALEH KOTA BUKITTINGGI**



DESSI AMELIA

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

Wisuda Periode September 2014

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**STANDARISASI RESEP KUE INTI DI BIRUGO KECAMATAN AUR
BIRUGO TIGO BALEH KOTA BUKITTINGGI**

DESSI AMELIA

**Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Dessi Amelia untuk persyaratan
wisuda periode September 2014 dan telah diperiksa/disetujui oleh kedua
pembimbing**

Padang, September 2014

Pembimbing I

Dra.Baidar, M.Pd
NIP.19510415 197710 2 001

Pembimbing II

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

**STANDARISASI RESEP KUE INTI DI BIRUGO KECAMATAN AUR
BIRUGO TIGO BALEH KOTA BUKITTINGGI**

Dessi Amelia¹, Baidar², Wirnelis Syarif²
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FT Universitas Negeri Padang
Email: dessiamelia3@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini di latar belakang karena belum adanya standarisasi resep kue inti. Hal ini terlihat pada hasil observasi dari teknik persiapan bahan dan cara pembuatan, sehingga mengakibatkan bentuk kue inti bulatnya kurang sempurna, bertekstur lembek dan berminyak, rasa kurang manis dan ada lengket ketika digoreng. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan standar resep kue inti, dan kualitas kue inti. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, dengan wawancara langsung dengan ibu-ibu yang bisa membuat kue inti. Teknik pengumpulan data adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan tiga alur kegiatan: reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan. Penelitian ini dilakukan disalah satu rumah warga Birugo Bukittinggi pada bulan April sampai bulan Mei 2014. Berdasarkan hasil uji organoleptik standar resep kue inti yang telah di konversikan dengan 4 kali pengulangan ditemukan kualitas dari kue inti di lihat dari bentuknya yang bulat dengan diameter 4 cm, warna kuning keemasan, rasa kulit gurih, rasa isi manis, aroma harum, dan bertekstur kenyal.

Abstract

This study the background due to the absence of standardization Kue Inti recipe. This looks in the results of observations material preparation techniques and how to making, resulting in kue inti form of his round is less than perfect, soft and oily texture, flavor less sweet and there is sticky when fried. the purpose of this research to found standard recipe, and the quality of the kue inti. The research is a qualitative, with direct interviews with mothers who can be make the kue inti. Data collection techniques are interviews, observation, and documentation. Analysis using three flows of activities: reduction, presentation, and draw conclusions. This study conducted at one of the houses Birugo Bukittinggi in April to May 2014. Based on the test results organoleptik a standard kue inti recipe that has been converted to four repetitions is found the quality in view of the round shape with a diameter of four cm, golden yellow color, savory of skin flavor, the sweet flavor of the contents, aromatic, and chewy textured.

A. Pendahuluan

Sumatera Barat merupakan Propinsi yang banyak memiliki kekayaan suku bangsa, adat istiadat, kebudayaan, keindahan alam sampai keanekaragaman bentuk makanan. 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 di Sumatra Barat. Setiap adat istiadat yang ada di Sumatera Barat mempunyai tradisi-tradisi yang berbeda setiap daerahnya.

Bukittinggi merupakan sebuah wilayah otonom yang mempunyai adat yang berbeda pada tiap nagari, seperti acara perkawinan yang diadakan pada suatu nagari yang ada di Minangkabau, dimana dengan diadakannya acara perkawinan ini akan terjadi hubungan antar nagari yang pada akhirnya melahirkan suatu peraturan dalam acara perkawinan tersebut sesuai dengan situasi dan kondisi, demikian halnya bagi mereka yang tinggal di perantauan.

Bukittinggi merupakan salah satu daerah yang memiliki objek wisata baik alam, budaya, maupun kuliner tradisionalnya. Makanan khas tersebut masih dipakai pada acara perkawinan, Khatam Al-Quran, syukuran dan acara resmi lainnya. Perkembangan zaman yang semakin lama semakin maju serta banyaknya tersedia makanan siap saji, menyebabkan hilangnya makanan tradisonal atau makanan khas daerah. Oleh karena itu mendokumentasikan dan mengangkat kembali makanan tradisional sangatlah penting supaya tetap terjaga kelestariannya, keberadaan ragam kekayaan budaya bangsa.

Kelurahan Aur Birugo Tigo Baleh di Bukittinggi ini memiliki upacara adat dan kue adat tersendiri dan mempunyai keunikan. Acara-acara adat yang biasa diadakan di Birugo adalah acara perkawinan, Khatam Al-Quran, batagak pangulu, aqiqah, mendo'a dan acara resmi lainnya. Pada acara tersebut biasanya dihidangkan bermacam makanan yang biasa dihidangkan pada setiap acara, untuk lauk pauknya yang biasa dihidangkan yaitu, *randang*, *asam padeh daging*, *pangek ikan*, *gulai ayam naneh*, *paruik lauak*, *paragede kantang*, *karupuak tunjuak*. Kue-kue adat yang harus dihidangkan pada upacara adat yang diadakan adalah: kue inti, galamai, wajik, pinyaram, pisang.

Kue inti adalah salah satu kue yang harus ada dihidangkan pada setiap upacara adat yang diadakan, baik upacara perkawinan ataupun upacara khatam Al-Quran. Hasil kue inti yang penulis lihat berdasarkan observasi yang telah penulis lakukan, pada saat dihidangkan bentuk kue inti ini ada yang bulatnya kurang sempurna, ada hasilnya yang baik, ada hasilnya yang lembek, teksturnya berminyak, rasa kurang manis, dan ada yang lengket ketika digoreng. Teknik pengolahan kue inti ini masih sederhana seperti dalam hal menggunakan bahan yang akan digunakan, mereka biasanya masih menggunakan genggam tangan untuk menakar bahan yang digunakan. Selain itu Masyarakat dan generasi muda saat ini juga tidak banyak yang mengetahui tentang cara membuat kue inti, hal ini juga disebabkan kurangnya perhatian generasi muda terhadap makanan khas yang ada di daerah masing-masing. Perlunya ukuran standar untuk kue inti karena keberadaannya yang tetap ada untuk jangka waktu yang lama, selain itu apabila tidak adanya orang-orang tua yang bisa membuat makanan tersebut berarti

generasi penerus tidak akan mengetahui berapa banyak ukuran bahan-bahan kue inti tersebut dan bagaimana cara membuatnya.

Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan standarisasi resep, cara membuat serta kualitas dari kue inti di Birugo Kecamatan Aur Birugo Tigo Baleh Kota Bukittinggi.

B. Metode Penelitian

Berdasarkan masalah dan tujuan penelitian yang telah dikemukakan, maka jenis penelitian yang penulis gunakan yaitu kualitatif. Metode ini sesuai dengan pendapat Spradley (1997) dan Bogdan (1982) yang menyatakan bahwa penelitian kualitatif berupaya mencari dan memahami makna tentang peristiwa yang terjadi dalam masyarakat pada latar sosial tertentu.

Menurut Sugiono (2005: 4) “Metode penelitian kualitatif akan cocok digunakan untuk hal-hal yang berbentuk : 1) bila masalah penelitian belum jelas, masih ragu-ragu atau mungkin malah masih gelap, 2) memahami makna dibalik data yang tampak, 3) untuk memahami interaksi sosial, 4) memahami perasaan orang, 5) untuk mengembangkan teori, 6) untuk memastikan kebenaran data, dan 7) meneliti sejarah perkembangan”.

Berdasarkan pendapat di atas maka penelitian jenis kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk mengungkapkan fenomena yang terjadi secara alamiah, yang diangkat dari fakta-fakta secara wajar bukan dalam kondisi yang terkendali dan manipulasi. Lokasi penelitian ini dilakukan di salah satu rumah warga di Birugo Kecamatan Aur Birugo Tigo Baleh Kota Bukittinggi. Objek penelitian ini adalah Kue Inti di Birugo Kecamatan Aur Birugo Tigo Baleh Kota Bukittinggi. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara, dan

dokumentasi. Analisis data menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Kue inti adalah salah satu kue tradisional yang ada di Kota Bukittinggi, pada setiap acara khusus yang dilaksanakan di Kota Bukittinggi ini kue inti selalu di hidangkan. Di Kelurahan Birugo ini kue inti juga dihidangkan pada setiap acara yang dilaksanakan. Beberapa orang masyarakat disini juga sering memproduksi kue inti ini untuk dijual, disini penulis memilih kue inti yang terbaik di daerah ini dengan bantuan masyarakat setempat untuk memilih resep kue inti ini yang paling baik menurut masyarakat setempat. Awalnya penulis mengambil 10 orang yang bisa membuat kue inti, dari yang 10 orang tersebut penulis mengambil 3 resep yang bagus atau baik menurut masyarakat setempat, dari yang 3 orang penulis memilih lagi 1 resep yang paling baik diantara 3 orang tersebut, dan akhirnya masyarakat memilih resep kue inti Ibu Yul dengan resep sebagai berikut:

Tabel 1.
Bahan Kue Inti yang digunakan Ibu Yul di Birugo Bukittinggi

No	Bahan dan ukuran dari Ahli Kue Inti	
	Bahan	Banyak
1	Bahan kulit : Tepung beras ketan Kelapa Air kelapa Garam halus Gula pasir	1 liter munjung 1 genggam 1 gelas sck ½ genggam
2	Bahan isi: Kelapa Gula pasir Garam halus vanili Minyak goreng	2 genggam 1 genggam Sck 1 bks kecil ½ kg

Sumber : Ibu Yul (Warga Birugo Bukittinggi)

Cara membuat :

1. Larutkan garam, gula pasir, dengan air kelapa aduk rata
2. Masukkan tepung beras ketan dan kelapa kedalam waskom, kemudian tuang air kelapa yang telah dicampur gula pasir dan garam sedikit demi sedikit aduk hingga kalis
3. Kelapa, garam, gula, vanili, dicampur dan diaduk rata sebagai bahan isi dari kue inti.
4. Ambil sedikit adonan, kemudian bulatkan dan bagian tengahnya ditekan dengan jempol lalu diisi dengan adonan isi yang telah dibuat sebelumnya.
5. Bulatkan kembali inti yang sudah diisi, hati-hati jangan sampai bocor atau isinya keluar.
6. Lumuri adonan dengan tepung terigu

7. Goreng dari minyak dingin sebanyak 4-5 bh sampai kuning keemasan.
8. Angkat dan dinginkan.

Tabel 2.
Resep Kue Inti yang telah dikonversikan

No	Resep dari Ahli Kue Inti		Dikonversikan
	Bahan	Banyak	Banyak
1	Bahan kulit :		
	Tepung beras ketan	1 liter munjung	600 gram
	Kelapa	1 genggam	100 gram
	Air kelapa	1 gelas	220 ml
	Garam halus	sck	5 gram
2	Gula pasir	½ genggam	70 gram
	Bahan isi:		
	Kelapa	2 genggam	200 gram
	Gula pasir	1 genggam	80 gram
	Garam halus	Sck	2gram
	vanili	1 bks kecil	2 gram
	Minyak goreng	½ kg	500 ml

1. Resep Kue Inti

Bahan kulit:

Tepung Beras Ketan 600 gram

Kelapa Parut 100 gram

Air Kelapa 220 ml

Garam Halus 5 gram

Gula Pasir 70 gr

Bahan Isi:

Kelapa 200 gram

Gula Pasir 100 gr

Garam Halus 3 gram

Vanili 2 gram

Minyak Goreng 500 gram

Cara Membuat:

- a. Buat isi dari kue inti: campur kelapa dengan garam, gula pasir dan vanili, aduk rata. Letakkan didalam piring.
- b. Air kelapa, garam, gula dan vanili dicampur dan diaduk rata
- c. Tepung beras ketan dicampur dengan kelapa, aduk rata
- d. Tepung ketan dicampur dengan larutan air kelapa.
- e. Adonan yang telah dicampur diuli sampai kalis atau adonan dapat dibentuk.
- f. Timbang adonan seberat 30 gr bulatkan.
- g. Tekan bagian tengah adonan dengan jempol atau telunjuk, kemudian isi dengan enten yang telah dibuat sebelumnya.
- h. Bulatkan kembali adonan yang telah di isi.
- i. Lumuri adonan dengan tepung terigu, kemudian goreng dalam minyak sedang dengan api kecil.
- j. Masak hingga berwarna kuning keemasan.
- k. Angkat dan dinginkan

2. Kualitas Kue Inti

Dalam pengolahan Kue Inti, jumlah bahan serta alat yang digunakan pada setiap penelitian adalah sama Penelitian ini dilakukan sebanyak empat kali. Kualitas dari kue inti yang diteliti berdasarkan indikator-indikator yang meliputi beberapa aspek antara lain : (1) Bentuk, (2) Warna (3) Rasa, (4) Tekstur, (5) Aroma. Deskripsi data hasil penelitian dapat dilihat sebagai berikut:

a. Bentuk

Bentuk atau penampilan sangat penting dalam penampilan suatu makanan. Penelitian kue inti yang penulis teliti selama 4 kali pengulangan, dan dibantu oleh Ibu Yul yang mempunyai resep kue inti yang penulis teliti, dapat disimpulkan bentuk kue inti adalah bulat dengan diameter 4 cm.

b. Warna

Warna sangat penting bagi banyak makanan, warna yang diinginkan pada kue inti adalah kuning keemasan. Penelitian kue inti yang penulis lakukan selama 4 kali pengulangan, dan dibantu oleh Ibu Yul yang mempunyai resep kue inti yang penulis teliti, dapat disimpulkan warna kue inti adalah kuning keemasan.

c. Rasa

1) Rasa Kulit Kue Inti

Rasa kulit kue inti yang diinginkan pada penelitian ini adalah gurih. Penelitian kue inti yang penulis lakukan selama 4 kali pengulangan, dan dibantu oleh Ibu yul yang mempunyai resep kue inti yang penulis teliti, dapat disimpulkan rasa kulit kue inti adalah gurih.

2) Rasa Isi Kue Inti

Rasa isian kue inti yang diinginkan pada penelitian ini adalah manis. Penelitian kue inti ini penulis lakukan selama 4 kali pengulangan, dan dibantu oleh Ibu yul yang mempunyai resep kue inti yang penulis teliti, dapat disimpulkan bahwa rasa isi kue inti adalah manis.

d. Aroma

Aroma kue inti yang diinginkan pada penelitian ini adalah harum. Penelitian kue inti ini penulis lakukan selama 4 kali pengulangan, dan dibantu oleh Ibu yul yang mempunyai resep kue inti yang penulis teliti, dapat disimpulkan bahwa aroma kue inti adalah harum.

e. Tekstur

Tekstur kue inti yang diinginkan pada penelitian ini adalah kenyal. Penelitian kue inti ini penulis lakukan selama 4 kali pengulangan, dan dibantu oleh Ibu yul yang mempunyai resep kue inti yang penulis teliti, dapat disimpulkan bahwa tekstur kue inti adalah kenyal.

D. Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebanyak 4 kali pengulangan, kemudian dilanjutkan dengan uji coba organoleptik oleh masyarakat setempat yang mengetahui tentang kue inti dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Standar resep kue inti

Resep yang digunakan dalam penelitian ini adalah standar resep Ibu Yul yang telah di konversikan, selama 4 kali pengulangan jumlah bahan yang digunakan sama.

2. Kualitas kue inti

- a. Bentuk kue inti yang dihasilkan adalah bulat dengan diameter 4 cm
- b. Warna kue inti yang dihasilkan adalah kuning keemasan
- c. Rasa
 - 1) Rasa kulit kue inti yang dihasilkan adalah gurih.

- 2) Rasa isi kue inti yang dihasilkan adalah manis.
- d. Aroma yang dihasilkan adalah harum.
- e. Tekstur yang dihasilkan adalah kenyal.

A. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tentang Standarisasi Resep Kue Inti, maka penulis mempunyai beberapa saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya menggunakan tepung beras ketan yang baru ditumbuk, karena kalau kita memakai beras ketan yang sudah disimpan lebih dari satu hari maka akan mempengaruhi rasa dari kue inti tersebut.
2. Sebaiknya jangan menggunakan tepung beras ketan kemasan, karena akan mempengaruhi tekstur dari kue inti. Hasil kue inti yang memakai tepung beras kemasan bertekstur kurang kenyal.
3. Pada saat mencampur bahan untuk membuat kulit kue inti sebaiknya diaduk dampai kalis, supaya kita mendapatkan hasil kue inti yang baik.
4. Sebelum menggoreng kue inti sebaiknya dilumuri dengan tepung terigu, supaya kue inti tersebut tidak lengket pada saat digoreng.
5. Pada saat menggoreng jangan terlalu banyak memasukan kue inti kedalam wajan, karena bisa mengakibatkan kue inti lengket satu sama lainnya.
6. Pada waktu menggoreng kue inti sebaiknya jangan terlalu lama, kalau menggoreng kue inti terlalu lama bisa mengakibatkan kue inti meletus dan mengakibatkan isi dari kue inti keluar.

7. Setelah digoreng sebaiknya kue inti diletakkan diatas kertas roti supaya minyaknya terserap oleh kertas roti.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, Hasan, dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, Jakarta. Balai Pustaka
- Anonim, 2007 *Bahan Kue Tambahan* <http://kamusdapurku.blogspot.com> [28-12-2012]
- Anonim, 2013 *Pengertian Standarisasi*
- Bogdan, R.C dan Biklen, SK. 1982. *Qualitative Research For Education An Introduction to Theory and Methods*. Boston; Allyn and Bacon Inc.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2009). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Demand, Jhon M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB
- Diakses dari <Http://cfns.ugm.ac.id>
<http://alvenrofarelly.blogspot.com/2013/03/pengertian-standarisasi.html>
[4-4-2013]
- Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 0222c/0.1998. tanggal 11 September 1980 *Tentang Tugas Pokok Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan*. Depdikbud. Jakarta
- M. Nazir, 1985. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Ghalia Indonesia
- Moleong, L.J. 1999. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Depdikbud.
- Nasution, S. 1992. *Metode Research Penelitian Ilmiah*. Bandung: Jemmars.
- Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Soerjono, Soerdarinah. 1979. *Pengetahuan Resep Umum*, Yogyakarta, Yogyakarta : Pengawas Bidang Pendidikan Menengah Kejuruan
- Spadley, James P. 1980. *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart Winston.
- Sugiyono, 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Penerbit CV. Alfabeta Bandung.
- Suryabrata, Sumadi. 1983. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Syafnir An Dt. Kondo Marajo, 2006. *Sirih Pinang Adat Minangkabau Pengetahuan adat Minangkabau Tematis Sentra Budaya Padang*

Wikipedia, (2013) <http://id.wikipedia.org/wiki/Kelapa> [7-8-2013]

Winarno.FG.(1986). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka
Utama