

**STANDARISASI RESEP *KUE SANGKO* DI NAGARI AMPANG TAREH
LUMPO KECAMATAN AMPEK JURAI
KABUPATEN PESISIR SELATAN**

JURNAL



**PUTRI MAHARANI
1102556**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode September 2016**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

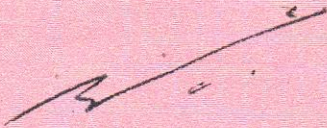
Standarisasi Resep *Kue Sangko* di Nagari Ampang Tareh Lumpo Kecamatan
Ampek Jurai Kabupaten Pesisir Selatan

PUTRI MAHARANI

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Putri Maharani untuk persyaratan
wisuda periode September 2016 dan telah direviu dan disetujui oleh
kedua pembimbing.

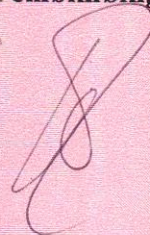
Padang, September 2016

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi jenis makanan, menjelaskan teknik pengolahan, mendeskripsikan cara penyajian, dan mengungkapkan makna makanan pada acara *balatak tando*. Jenis penelitian adalah kualitatif. Tempat penelitian di Desa Sungai Nanam. Sumber data diperoleh dari bundo kanduang, pemuka adat dan masyarakat setempat. Teknik pengambilan data *Snow-Ball Sampling* dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilapangan reduksi, display, kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Jenis makanan pada acara *balatak tando* terdiri 7 jenis makanan yaitu: makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, pelengkap, buah dan kue atau *pangacok*. (2) Teknik pengolahan makanan pada acara *balatak tando* dengan cara digoreng, direbus, digulai dan dibakar (3) Cara penyajian makanan pada acara *balatak tando* yaitu dengan hidangan *saprah* dan *basanduak*. (4) Makanan pada acara *balatak tando* memiliki makna yaitu segala permasalahan harus dirundingkan atau dimusyawarahkan untuk menemukan titik permasalahan yang tidak boleh diputuskan sendiri oleh salah satu pihak keluarga (5) Rangkaian acara *balatak tandomanduduan alek, makan pangacok, tuka tando, makan nasi basanduak*.

Abstract

The purpose of this study is to identify the type of food, explaining processing techniques, describes the manner of presentation, and express the meaning of food in the event *balatak tando*. This type of research is qualitative. The place of research in Sungai planted. Sources of data obtained from bundo Kanduang, traditional leaders and local communities. Data collection techniques *Snow-Ball Sampling* by observation, interviews, and documentation. Analysis of field data reduction, display, conclusion and verification. The results showed that (1) the type of food at the event *balatak tando* comprises seven types of food, namely: the staple food, side dishes, vegetables, sauce, appendages, fruit and cake or *pangacok*. (2) Mechanical processing of food in the event *balatak tando*, fried, boiled, digulai and burned (3) How to serve food at the event *balatak tando* namely the dish *saprah* and *basanduak*. (4) The food at the event *balatak tando* meaning that all problems should be negotiated or discussed to find trouble spots that should not be decided by one of the family (5) the event *balatak tando manduduan alek, eating pangacok, tuka tando, eating rice basanduak*.

**Standarisasi Resep *Kue Sangko* Di Nagari Ampang Tareh Lumpo Kecamatan
Ampek Jurai Kabupaten Pesisir Selatan**

**Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPP Universitas Negeri Padang
email: putrimaharaniiput@yahoo.co.id**

Abstract

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan standar resep *kue sangko*, dan kualitas *kue sangko*. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Nagari Ampang Tareh Lumpo dari tanggal 07 Maret 2016 sampai 07 April 2016. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif diperoleh dari masyarakat yang ahli, sumber data kuantitatif diperoleh dari 5 orang panelis terbatas yang ahli membuat *kue sangko* di Nagari Ampang Tareh Lumpo. Berdasarkan penelitian kuantitatif hasil uji organoleptik standarisasi resep *kue sangko* yang telah dikonversikan dilanjutkan dengan uji organoleptik ditemukan kualitas dari *kue sangko* meliputi: bentuk (bermotif rapi dan ketebalan ± 1 cm), warna (cukup putih bersih), aroma (kelapa dan aroma daun pandan), tekstur (lembab dan berderai), rasa (manis).

This study aims to find a standard cake recipe sangko, and the quality of the cakes sangko. This research is a qualitative and quantitative research using mixed methods (*Mixed Method*). This research was conducted in Nagari Ampang Tareh Lumpo from the date of March 7, 2016 until April 7, 2016. The data source is twofold: a source of qualitative data obtained from the expert community, the source of quantitative data obtained from five expert panelists made cakes limited sangko in Nagari Ampang Tareh Lumpo. Based on the quantitative results of organoleptic standardization cake recipe sangko which has been converted followed by organoleptic tests found the quality of the cake sangko include: shape (patterned neat and thickness of ± 1 cm), color (white enough clean), aroma (coconut and aroma of pandan leaves) , texture (moist and loose), taste (sweet).

Kata kunci: standarisasi resep *kue sangko*, kualitas.

Pendahuluan

Pesisir Selatan merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Sumatera Barat yang mempunyai adat berbeda pada tiap Nagari, seperti acara perkawinan yang diadakan di daerahnya. Ampang Tareh Lumpo merupakan salah satu Nagari di Kabupaten Pesisir Selatan yang berjarak sekitar 10 km dari kota Painan. Nagari Ampang Tareh Lumpo ini kaya dengan hasil alamnya antara lain coklat, rambutan, buah kelapa, durian, singkong, gambir, kelapa sawit, karet, dan lauk asin. Nagari Ampang Tareh Lumpo Kecamatan Ampek Jurai Kabupaten Pesisir Selatan memiliki upacara adat dan makanan tradisional tersendiri serta memiliki keunikan yang berbeda-beda.

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan di Nagari Ampang Tareh Lumpo, dari 5 orang yang ahli dalam membuat *kue sangko* ditemukan dilapangan bahwa bahan dasar yang digunakan dalam membuat *kue sangko* ini adalah tepung beras ketan, kelapa parut, gula pasir, garam dan daun pandan. Takaran bahan yang digunakan dalam pembuatan *kue sangko* masih bermacam-macam. Teknik dalam pembuatan *kue sangko* ini didapat oleh masyarakat secara turun temurun oleh nenek moyang. Hal ini yang mengakibatkan takaran bahan yang digunakan masih berbeda-beda.

Cara pembuatan *kue sangko* adalah beras yang telah dicuci, disangrai lalu digiling halus. Setelah itu campurkan beras ketan giling tersebut dengan kelapa parut yang telah dikukus bersama daun pandan, dan garam, di tambahkan gula pasir, lalu aduk rata. Adonan dimasukkan ke dalam cetakan, padatkan. Keluarkan adonan dari

cetakan, tata dipiring. Teknik pengolahan *kue sangko* oleh masyarakat Nagari Ampang Tareh Lumpo, masih secara sederhana seperti dalam hal menakar bahan yang akan digunakan, mereka biasanya masih menggunakan alat ukur gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan yang akan digunakan, selain itu dirasakan dulu rasanya, jika kurang ditambah resepnya, hasil yang didapat belum maksimal. Resep yang belum baku yang mengakibatkan kualitas berbeda-beda.

Kualitas *kue sangko* masih berbeda-beda dari segi bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur. *Kue sangko* memiliki kualitas yang berbeda-beda seperti, tekstur *kue sangko* ada yang berderai dan sangat lembab, bentuk *kue sangko* ada yang berbentuk motif rapi dan kurang rapi. Warna terdapat pada *kue sangko* dengan warna cukup putih bersih dan tidak putih bersih. Rasa *kue sangko* beragam, ada yang manis dan kurang manis. Aroma *kue sangko* beragam, ada yang beraroma harum dan kurang harum.

Bertolak dari permasalahan pembuatan *kue sangko*, penulis tertarik untuk mengkonversikannya kedalam ukuran gram, dengan tujuan untuk mendapatkan resep yang standar dan untuk mempertahankan kualitas asli *kue sangko* tersebut. *Kue sangko* merupakan salah satu makanan tradisional yang masih ada sampai sekarang dan patut dijaga kelestariannya. Masyarakat dan generasi muda saat ini juga tidak banyak mengetahui tentang cara membuat *kue sangko*. Hal ini juga disebabkan kurang perhatian generasi muda terhadap makanan khas yang ada di daerah masing-masing.

Kondisi sebagai mana yang terjadi disinilah kewajiban dan tugas mahasiswa tata boga untuk melindungi warisan nenek moyang yang telah lama ada, terutama dalam makanan dan minuman. Saat sekarang ini orang banyak menggali dan mempelajari makanan tradisional. Upaya untuk mengenalkan kepada masyarakat nusantara dan mancanegara, maka dianggap perlu mengangkat kembali makanan tradisional supaya tetap terjaga kelestariannya. Namun salah satu kendala tidak adanya literatur standar resep.

Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan resep yang standar dalam pembuatan kue sangko, mendapatkan cara membuat kue sangko yang standar, mendapatkan kue sangko yang berkualitas dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode campuran (*Mixed Method*), penelitian ini dilakukan di Nagari Ampang Tareh Lumpo Kecamatan Ampek Jurai Kabupaten Pesisir Selatan. Sumber data Sumber data kualitatif adalah dari masyarakat yang ahli membuat kue sangko. Sumber data kuantitatif adalah dari 5 orang panelis terbatas yang ahli membuat kue sangko di nagari ampang tareh lumpo.

Teknik pengumpulan data kualitatif menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data kuantitatif dengan angket uji organoleptik yang disusun berdasarkan skala uji jenjang tentang kuesioner kualitas kue sangko. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan. Teknik analisis data kuantitatif untuk

standarisasi resep kue sangko dan analisis uji organoleptik menggunakan rumus ($M \times = \sum x / N$). Uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

Pembahasan/ Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini mulai dilaksanakan dari tanggal 07 Maret 2016 sampai 07 April 2016 di Nagari Ampang Tareh Lumpo Kecamatan Ampek Jurai Kabupaten Pesisir Selatan. Temuan penelitian ini dibagi dalam dua bagian: 1) temuan umum dan 2) temuan khusus. Temuan penelitian ini penulis dapat di lapangan dari beberapa informan secara tertulis, wawancara, dan dokumentasi.

A. Temuan Umum

1. Profil Nagari Ampang Tareh Lumpo

Nagari Ampang Tareh Lumpo merupakan sebuah Nagari yang terletak di Kecamatan Ampek Jurai Kabupaten Pesisir Selatan. Nagari ini mempunyai luas wilayah 5.749,89 Km², dengan garis pantai sepanjang $\pm$ 218 kilometer.

2. Pengertian *Kue Sangko*

Kue sangko adalah makanan tradisional yang terbuat dari beras ketan putih yang digongseng dan dihaluskan. Bahan pelengkap kelapa parut, gula pasir, garam, daun pandan. Membuat *kue sangko* tidak boleh diremas dan ditekan dikarenakan cairan dari kelapa dan gula pasir akan keluar, sehingga *kue sangko* akan lembek atau encer.

3. Kegunaan *Kue Sangko*

Kue sangko berperan penting dalam acara adat dan sebagai buah tangan untuk silaturahmi serta berupa bentuk balasan terima kasih yang dilakukan oleh keluarga.

4. Cara Penyajian *Kue Sangko*

Penyajian *kue sangko* disesuaikan dengan acara dan fungsinya, dimana alat yang digunakan untuk menyajikannya terdiri dari dulang yang diisi 7 buah piring yang diameter 27 cm, dipiring kecil, rantang, kantung plastik, dan dulang dengan diameter 35 cm.

5. Standarisasi Resep *Kue Sangko*

Penulis memilih resep *kue sangko* yang terbaik di Nagari Ampang Tareh Lumpo untuk distandarkan dari segi: bahan yang digunakan, cara membuat, dan kualitas yang baik (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Penulis melakukan penelitian di Nagari Ampang Tareh Lumpo Kabupaten Pesisir Selatan untuk mengetahui bahan yang digunakan, proses pembuatan dan kualitas *kue sangko* yang baik (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Oleh karena itu, penulis melakukan penelitian dengan 5 orang yang ahli dalam membuat *kue sangko* yang ada di Nagari Ampang Tareh Lumpo dengan cara mengambil sampel dari resep 5 orang tersebut.

Penulis melakukan uji organoleptik dengan 10 orang masyarakat setempat untuk mencicipi dan menilai *kue sangko*. Setelah itu penulis memilih

3 resep dari 5 orang ahli membuat *kue sangko* yang baik. Maka dari itu penulis mengambil data dari 10 orang masyarakat

B. Temuan Khusus

1. Resep kue sangko

Resep adalah suatu acuan atau panduan yang digunakan untuk membuat suatu hidangan. Resep *kue sangko* yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep dari Ibu Renita, yang dapat dilihat dibawah ini:

a. Bahan

Tepung beras kentan putih tumbuk	1 1/2 gelas
Kelapa Parut bagian putih	1/2 buah
Gula pasir	3/4 gelas
Pandan	5 lembar
Garam	sckp

b. Cara Membuat:

1) Cara membuat tepung :

- (1) Beras ketan dicuci hingga bersih, tiriskan.
- (2) Beras ketan tersebut digongseng hingga kuning kecoklatan, dinginkan.
- (3) Beras ketan yang telah dingin, ditumbuk dengan menggunakan *lesung* dan *alu* (alat penumbuk beras).
- (4) Kemudian ayak hingga tekstur tepung menjadi halus.

2) Cara membuat *kue sangko*:

- (1) Sediakan bahan seperti: tepung beras ketan, kelapa parut, gula pasir, pandan, dan garam.
- (2) Kukus kelapa parut, garam dan daun pandan.
- (3) Campurkan beras ketan, kelapa parut, garam, dan gula pasir. Aduk rata.
- (4) Masukkan adonan ke cetakan bermotif, padatkan.
- (5) Keluarkan adonan dari cetakan, tata dipiring.

Sumber : Resep Ibu Renita.

2. Standarisasi resep kue sangko

Standarisasi *kue sangko* merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan. Resep *kue sangko* yang dijadikan standar resep adalah resep dari Ibu Renita yang telah penulis konversikan dengan resep sebagai berikut:

a. Bahan

Tepung beras ketan tumbuk	260 gram
Kelapa Parut bagian putih	240 gr
Gula pasir	200 gr
Pandan	5 lembar
Garam	3 gr

- 1) Menggunakan cetakan kecil dengan ukuran panjang 6 cm, lebar 4 cm, dan ketebalan 1 cm, akan menghasilkan 28 buah *kue sangko*.
- 2) Menggunakan cetakan besar dengan ukuran panjang 16 cm, lebar 8,5 cm, dan ketebalan 2,5 cm, akan menghasilkan 3 buah *kue sangko*.

a. Cara membuat:

- 1) Cara membuat tepung :
 - (a) Beras ketan dicuci hingga bersih, tiriskan.
 - (b) Beras ketan tersebut digongseng hingga kuning kecoklatan, dinginkan.
 - (c) Beras ketan yang telah dingin, ditumbuk dengan menggunakan *lesung* dan *alu* (alat penumbuk beras).
 - (d) Kemudian ayak hingga tekstur tepung menjadi halus.
- 2) Cara membuat kue sangko
 - a) Kelapa parut tambah garam dan daun pandan dikukus $\pm$ 15 menit.
 - b) Selagi panas, campurkan kelapa parut yang sudah dikukus dengan gula pasir dan tepung beras.
 - c) Aduk rata dengan pelan-pelan, tidak diremas.
 - d) Setelah rata, masukan adonan ke dalam cetakan.

- e) Tekan dengan menggunakan tangan.
- f) Keluarkan adonan dari cetakan.
- g) Hidangkan kue sangko di dalam piring ceper.

3. Kualitas kue sangko

a. Bentuk

Bentuk dan tampilan dari suatu makanan sangat perlu diperhatikan karena setiap makanan yang dihasilkan akan dilihat oleh mata. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Renita warga Nagari Ampang Tareh Lumpo yang mengetahui tentang *kue sangko*, bentuk *kue sangko* ada dua, yaitu *kue sangko* yang berukuran besar dan berukuran kecil. *Kue sangko* yang dicetak dengan cetakan besar memiliki ukuran panjang 16 cm, lebar 8,5 cm, dan ketebalan 2,5 cm, sedangkan *kue sangko* yang dicetak dengan cetakan kecil memiliki ukuran panjang 6 cm, lebar 4 cm dan ketebalan 1 cm. Namun dalam penelitian ini penulis menggunakan cetakan kecil. Bentuk *kue sangko* yang dicapai adalah berbentuk bermotif rapi dengan ukuran ketebalan ± 1 cm.

1) Bentuk Bermotif

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukan bahwa *kue sangko* berbentuk motif. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 4 orang panelis menyatakan bentuk *kue sangko* adalah bermotif rapi. Apabila teknik menekan adonan *kue sangko* saat

memadatkan kue ke cetakan kurang kuat akan yang menyebabkan bentuk motif yang kurang rapi.

2) Bentuk Ketebalan (± 1 cm)

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukan bahwa bentuk kue sangko pada uji I, 5 orang panelis menyatakan *kue sangko* mempunyai ketebalan ± 1 cm. Hal ini disebabkan, 5 orang penulis menyatakan *kue sangko* mempunyai ketebalan ± 1 cm dikarenakan penulis memasukan adonan *kue sangko* sama rata antara adonan dengan cetakan agar ketebalan kue sangko sama.

b. Warna

Warna suatu makanan sangat penting karena warna merupakan faktor utama yang diamati, dengan melihat warna yang baik maka konsumen akan tertarik dan warna juga dapat digunakan sebagai indikator kematangan makanan. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Renita warga Nagari Ampang Tareh Lumpo yang mengetahui tentang *kue sangko*, *kue sangko* berwarna cukup putih bersih. Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukan bahwa warna *kue sangko*, 4 orang menyatakan cukup putih bersih, 1 orang panelis menyatakan berwarna putih bersih.

Hal ini disebabkan karena beras ketan yang digongseng menjadi warna kuning kecoklatan dan dijadikan tepung. Sedangkan 1 orang panelis menyatakan warna yang dihasilkan *kue sangko* berwarna putih

bersih dikarenakan penulis menggunakan gula pasir berwarna putih agar warna *kue sangko* berwarna cukup putih bersih.

c. Aroma

Timbulnya aroma pada makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indera penciuman. Bau atau aroma dapat digunakan sebagai tanda baik atau tidaknya suatu produk makanan. Bau kelapa ditimbulkan oleh pencampuran dari bahan makanan yang sesuai dengan resep makanan yang dibuat. Hasil dari uap proses pengolahan makanan, uap ini tercipta dari bahan-bahan makanan yang diolah, tiap bahan memiliki beraroma yang berbeda proses dan metode memasak juga akan menentukan hasil dari beraroma yang akan tercium. Sesuai hasil wawancara dengan Renita warga Nagari Ampang Tareh Lumpo *kue sangko* memiliki beraroma kelapa dan daun pandan.

1) Aroma kelapa

Berdasarkan hasil menunjukan bahwa beraroma kelapa dari *kue sangko*, 5 orang panelis menyatakan beraroma kelapa. Hal ini disebabkan karena penulis memberikan kelapa parut segar pada *kue sangko*. Sehingga aroma yang dihasilkan *kue sangko* beraroma kelapa.

2) Aroma Daun Pandan

Berdasarkan hasil menunjukan bahwa beraroma daun pandan dari *kue sangko*, menyatakan 5 orang beraroma daun pandan. Hal ini disebabkan karena penulis memberikan daun pandan segar pada *kue sangko* dan daun pandan tersebut dipotong menjadi dua bagian agar aroma daun pandan lebih tajam serta menyatu dengan kelapa parut saat dikukus. Sehingga beraroma yang dihasilkan *kue sangko* beraroma daun pandan.

d. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pilihan konsumen terhadap kualitas suatu produk makanan. Tekstur makanan dapat dilihat dari permukaan makanan tersebut, tekstur adalah kondisi bahan makanan yang dilihat dari kelembapan, kekeringan, lembab, kekerasan, kelembutan dan kekenyalan dari masakan tersebut. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Renita warga Nagari Ampang Tareh Lumpo yang mengetahui *kue sangko* tekstur yang dicapai untuk *kue sangko* tekstur lembab dan berberderai.

1) Tekstur Lembab

Berdasarkan hasil maka didapatlah kualitas tekstur *kue sangko* adalah lembab, 2 orang cukup lembab dan 3 orang panelis menyatakan lembab. Hal ini disebabkan karena penulis mengukus

dengan tutup kukusan yang dialasi dengan kain lap dan uap yang berada di dalam kukusan merata dan lembab.

2) Tekstur Berderai

Berdasarkan hasil maka didapatlah kualitas tekstur *kue sangko* adalah berderai, 1 orang cukup berderai dan 4 orang panelis menyatakan berderai. Hal ini disebabkan karena bahan *kue sangko* menggunakan kelapa parut dan tepung beras ketan yang mengakibatkan tekstur *kue sangko* berderai.

e. Rasa

Rasa merupakan salah satu aspek yang sangat dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan, maka lidah sebagai indra pengecap sangat berperan dalam mencicipi rasa dari suatu makanan. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Renita rasa *kue sangko* yang baik itu memiliki rasa manis.

Berdasarkan hasil menunjukan bahwa rasa manis *kue sangko*, 5 orang panelis menyatakan manis. Hal ini dimungkinkan karena selera untuk menentukan kualitas rasa manis setiap orang berbeda-beda, sesuai dengan rangsangan indera pengecapnya.

Kesimpulan Dan Saran

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian di Nagari Lumpo dan dilanjutkan dengan uji organoleptik, analisis data yang dilakukan sebanyak 1 kali pengulangan, di Nagari Lumpo dengan uji coba organoleptik dengan 5 orang panelis terbatas. Panelis terbatas adalah masyarakat yang ahli membuat *kue sangko*, dan mampu melakukan uji organoleptik serta mengetahui tentang *kue sangko*, sesuai dengan pembahasan yang telah dikemukakan di atas maka diambil kesimpulan bahwa:

1. Resep *Kue sangko*

Resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan makanan yang digunakan, takaran baku, harga pokok baku, metode memasak, serta kualitas yang diharapkan. Resep yang penulis pakai adalah resep dari Ibu Renita yang telah penulis konversikan dengan resep sebagai berikut:

Resep *Kue sangko* Yang Telah Dikonversikan

b. Bahan

Tepung beras ketan tumbuk	260 gram
Kelapa Parut bagian putih	240 gr
Gula pasir	200 gr
Pandan	5 lembar
Garam	3 gr

- 1) Menggunakan cetakan kecil dengan ukuran panjang 6 cm, lebar 4 cm, dan ketebalan 1 cm, akan menghasilkan 28 buah *kue sangko*.
- 2) Menggunakan cetakan besar dengan ukuran panjang 16 cm, lebar 8,5 cm, dan ketebalan 2,5 cm, akan menghasilkan 3 buah *kue sangko*.

b. Cara membuat:

- 1) Cara membuat tepung :
 - a) Beras ketan dicuci hingga bersih, tiriskan.
 - b) Beras ketan tersebut digongseng hingga kuning kecoklatan, dinginkan.
 - c) Beras ketan yang telah dingin, ditumbuk dengan menggunakan *lesung* dan *alu* (alat penumbuk beras).
 - d) Kemudian ayak hingga tekstur tepung menjadi halus.
- 2) Cara membuat kue sangko :
 - a) Kelapa parut tambah garam dan daun pandan dikukus $\pm$ 15 menit.
 - b) Selagi panas, campurkan kelapa parut yang sudah dikukus dengan gula pasir dan tepung beras.
 - c) Aduk rata dengan pelan-pelan, tidak diremas.
 - d) Setelah rata, masukan adonan ke dalam cetakan.
 - e) Tekan dengan menggunakan tangan.
 - f) Keluarkan adonan dari cetakan.
 - g) Hidangkan kue sangko di dalam piring ceper.

A. Kualitas *Kue sangko*

- a. Bentuk *kue sangko*
 - 1) Bentuk bermotif rapi.
 - 2) Bentuk memiliki ketebalan $\pm$ 1 cm.
- b. Warna *kue sangko* dihasilkan adalah cukup putih bersih.
- c. Aroma *kue sangko*
 - 1) Beraroma kelapa.
 - 2) Beraroma daun pandan.
- d. Tekstur
 - 1) Tekstur *kue sangko* lembab

2) Tekstur *kue sangko* berderai

e. Rasa *kue sangko* yang dihasilkan adalah rasa manis

A. Saran

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

- 1) Penggunaan kelapa parut sebaiknya menggunakan kelapa parut yang diparut sendiri, karena apabila menggunakan kelapa yang diparut sendiri akan menghasilkan tekstur yang lebih kasar dan panjang. Hal ini berbeda dari pada menggunakan kelapa yang diparut dengan mesin, karena teksturnya akan lebih halus dan pendek.
- 2) Pada saat mengukus kelapa parut, tutup kukusan harus dialasi dengan kain agar uap air tidak jatuh ke kelapa parut. Apabila kelapa parut terkena air akan mengakibatkan *kue sangko* sangat lembek dan susah untuk dicetak.
- 3) Pada saat mencampurkan bahan diaduk rata namun tidak boleh diremas dan ditekan dikarenakan air dari kelapa dan gula pasir akan keluar, sehingga *kue sangko* akan lembek atau encer.
- 4) Mencetak *kue sangko* harus padat dan ditekan dengan kuat, agar *kue sangko* tidak patah sebelum dimakan.

- 5) Disarankan bagi masyarakat Pesisir Selatan dalam mengolah *kue sangko* dapat menggunakan resep *kue sangko* yang telah distandarkan untuk mendapatkan kualitas yang sama pada setiap pengolahan.
- 6) Dengan adanya resep standar *kue sangko* diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat untuk meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar yang ingin berdagang *kue sangko*.
- 7) Disarankan pada dosen tata boga mata kuliah makanan tradisional agar standarisasi resep *kue sangko* dalam penelitian ini dapat menjadi acuan pada pelajaran pengolahan makanan tradisional.
- 8) Disarankan bagi peneliti selanjutnya sebaiknya dilakukan penelitian tentang pengemasan *kue sangko*, agar ketertarikan wisatawan untuk menjadikannya sebagai oleh-oleh khas daerah bertambah dan peminat *kue sangko* meningkat.

Daftar Rujukan

- Alwi Hasan dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Anonim. 2015. *Kelapa*. [Online]. <https://id.wikipedia.org/wiki/Kelapa> Diakses tanggal 16 Desember 2015.
- Ari Fadiati. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2011). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Burhan Bungin. 2011. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group

- Wisnu Cahyadi. 2007. *Aanlisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Destinasi Pariwisata Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. 2012.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Bahasa Indonesia edisi keempat*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Fakultas Teknik.
- Fanny dan Rahman. 2004. *Pastry dan Bakery Production*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- H. Idrus Hakimy Dt. Rajo Penghulu. 1978. *Pokok-pokok Pengetahuan Adat Alam Minangkabau*.
- Hasan Shadily. 1976. *Kamus Besar Indonesia*. Jakarta: Balai Bahasa.
- Hayatinufus A. L. Tobing & Cherry Hadibroto. 2015. *Kue-kue Indonesia 165 Resep Penganan Populer Nusantara*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Herliani, L.A. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- J. Edward. 2014. *Seri Belajar Memasak Kue Tradisional*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Kasmiyati. 2012. *Kue Sangko "Saiyo"*. [Online]. <http://kasmiyatikwu2bd.blogspot.co.id/2012/04/kue-tradisional-ala-kasmiyati.html>. Diakses tanggal 19 Januari 2016.
- Modul Kuliah Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. 2013. *Pengujian Organoleptik*.
- Moleong, lexy. 1990. *Metode penelitian kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nurtjaja Elita Djamil. 1974. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Nugraha, Onong. 1984. *Seni Rupa 1*. Bandung: Angkasa Bandung.
- Nunung. 2009. *Rahasia Anti Gagal Membuat Aneka Kue Populer*. Jakarta: Demedia.
- Nur Anas Zaidan, dkk. 1984. *Makanan Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Di Daerah Sumatera Barat*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Olimpia. 2014. "Kualitas Brwnies Kukus Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai". *SKRIPSI*: Fakultas Teknik.

- Prasetya Irawan. 1999. *Logika Dan Prosedur Penelitian*. Jakarta: Negara Press
- Yudowinoto Purpo. 2015. *Step By Step 30 Resep Jajanan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kombinasi*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistyo. 2013. *Standarisasi*. [Online]. <https://sulistyobasuki.wordpress.com/?s=standarisasi&submit=>. Diakses tanggal 16 Oktober 2015.
- Soerdarinah Surjono. 1971. *Pengetahuan Resep Asing*. Yogyakarta: Kasi Pembinaan Sekolah Kabin PKK.
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Warisno. 2004. *Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah*. Depok: PT Agro Media Pustaka.
- Yeni Ismayani. 2010. *Dessert Dari Putih Telur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Persantunan: penjelasan bahwa artikel diolah dari skripsi Putri Maharani dengan judul Standarisasi Resep Kue Sangko Di Nagari Ampang Tareh Lumpo Kecamatan Ampek Jurai Kabupaten Pesisir Selatan dan ucapan terima kasih kepada pembimbing 1 Dra. Hj. Baidar, M.Pd dan pembimbing 2 Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd