

**STANDAR RESEP *LAPEK KOCI* DI DESA TANJUNG SABAR
KECAMATAN PARIAMAN UTARA KOTA PARIAMAN**



IKHVAR HANI

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

**STANDAR RESEP LAPEK KOCI DI DESA TANJUNG SABAR
KECAMATAN PARIAMAN UTARA KOTA PARIAMAN**

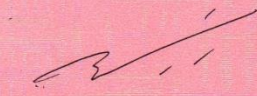
Ikhvar Hani

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Ikhvar Hani untuk persyaratan
wisuda periode Mei 2016 dan telah direviu dan disetujui oleh
kedua pembimbing.

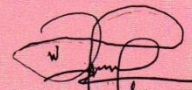
Padang, Juni 2016

Pembimbing I

Pembimbing II



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



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

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan standar resep *lapek koci*, dan kualitas *lapek koci*. Jenis penelitian ini adalah penelitian campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Desa Tanjung Sabar dari tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 01 April 2016. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif diperoleh dari masyarakat yang ahli dan pedagang yang ahli membuat *lapek koci* di Desa Tanjung Sabar, sumber data kuantitatif diperoleh dari 10 orang panelis dari masyarakat dan 5 orang panelis terbatas dari dosen Tata Boga FPP-UNP. Berdasarkan penelitian kuantitatif hasil uji organoleptik standar resep *lapek koci* yang telah dikonversikan dengan 4 kali pengulangan ditemukan kualitas dari *lapek koci* meliputi: bentuk piramida ($t=4,5.pxl=4$) 3,8 %, bentuk rapi 3,8 %, warna kulit (coklat tua) 4 %, warna isi (coklat tua) 4 %, aroma kulit (beraroma gula merah) 3,8 %, aroma isi (beraroma kacang hijau) 4 %, tekstur kulit (kenyal) 4 %, tekstur isi (halus) 4 %, rasa kulit (manis) 3 %, dan rasa isi (manis) 3 %.

Abstract

This study aims to find a standard recipe *lapek koci*, and quality *lapek koci*. Type of research is a mixture (*Mixed Method*). This research was conducted in the village of Tanjung Sabar from the date of December 10, 2015 until April 1, 2016. The data source is twofold: a source of qualitative data obtained from community experts and traders are experts at making *lapek koci* at Tanjung Sabar, a source of quantitative data obtained from 10 panelists from the public and limited to 5 panelists from lecturers Catering FPP-UNP. Based on the results of quantitative research organoleptic *lapek koci* standard recipe that has been converted with 4 repetitions found the quality of *lapek koci* include: a pyramid shape ($t = 4,5.pxl = 4$) 3.8%, 3.8% immaculate shape, color leather (dark brown) 4%, the fill color (dark brown) 4%, leather aroma (scented brown sugar) 3.8%, the content of aroma (scented green beans) 4%, skin texture (chewy) 4%, the texture of the content (fine) 4%, skin taste (sweet) 3%, and the flavor of the contents (sweet) 3%.

**STANDAR RESEP LAPEK KOCI DI DESA TANJUNG SABAR
KECAMATAN PARIAMAN UTARA KOTA PARIAMAN**

**Ikhvar Hani, Baidar, Wiwik Gusnita
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Email: ikhvar.hani@gmail.com**

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan standar resep *lapek koci*, dan kualitas *lapek koci*. Jenis penelitian ini adalah penelitian campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Desa Tanjung Sabar dari tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 01 April 2016. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif diperoleh dari masyarakat yang ahli dan pedagang yang ahli membuat *lapek koci* di Desa Tanjung Sabar, sumber data kuantitatif diperoleh dari 10 orang panelis dari masyarakat dan 5 orang panelis terbatas dari dosen Tata Boga FPP-UNP. Berdasarkan penelitian kuantitatif hasil uji organoleptik standar resep *lapek koci* yang telah dikonversikan dengan 4 kali pengulangan ditemukan kualitas dari *lapek koci* meliputi: bentuk piramida ($t=4,5,pxl=4$) 3,8 %, bentuk rapi 3,8 %, warna kulit (coklat tua) 4 %, warna isi (coklat tua) 4 %, aroma kulit (beraroma gula merah) 3,8 %, aroma isi (beraroma kacang hijau) 4 %, tekstur kulit (kenyal) 4 %, tekstur isi (halus) 4 %, rasa kulit (manis) 3 %, dan rasa isi (manis) 3 %.

Abstract

This study aims to find a standard recipe *lapek koci*, and quality *lapek koci*. Type of research is a mixture (*Mixed Method*). This research was conducted in the village of Tanjung Sabar from the date of December 10, 2015 until April 1, 2016. The data source is twofold: a source of qualitative data obtained from community experts and traders are experts at making *lapek koci* at Tanjung Sabar, a source of quantitative data obtained from 10 panelists from the public and limited to 5 panelists from lecturers Catering FPP-UNP. Based on the results of quantitative research organoleptic *lapek koci* standard recipe that has been converted with 4 repetitions found the quality of *lapek koci* include: a pyramid shape ($t = 4,5,pxl = 4$) 3.8%, 3.8% immaculate shape, color leather (dark brown) 4%, the fill color (dark brown) 4%, leather aroma (scented brown sugar) 3.8%, the content of aroma (scented green beans) 4%, skin texture (chewy) 4%, the texture of the content (fine) 4%, skin taste (sweet) 3%, and the flavor of the contents (sweet) 3%.

Keywords : standard recipe *lapek koci* , quality

Pendahuluan

Pariaman merupakan salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat, dimana daerah ini mempunyai keunikan dan kekhasan budaya. Salah satu Desa di Pariaman yang memiliki keunikan dan kekhasan budaya yaitu Desa Tanjung Sabar. Kekhasan budaya di Desa ini sangat banyak di antaranya yaitu acara mendo'a kematian, aqiqah, Khatam Al-Quran, upacara turun mandi, menyambut bulan suci Ramadhan, *pinang maminag*, *barayo*, *manta tando*, perkawinan dan acara resmi lainnya.

Acara *manta tando* merupakan suatu kegiatan adat istiadat yang di laksanakan sebelum pesta perkawinan (*baralek*). Tiap-tiap daerah mempunyai perbedaan dalam pelaksanaan upacaranya. *Petitihminang* mengatakan *lain padang lain belalang, lain lubuak lain ikannyo*. *Manta tando* adalah acara yang dilaksanakan sebelum perkawinan dimana acara ini berupa kegiatan yang diadakan oleh kedua belah pihak calon mempelai, pada acara *manta tando* ini keluarga calon mempelai perempuan mengantarkan makanan ke rumah calon mempelai pria. Kue adat yang wajib disajikan dalam acara *manta tando* adalah *lapek koci*.

Selain digunakan untuk acara *mantaan tando*, *lapek koci* juga dijadikan sebagai buah tangan untuk acara *mandoa*, *manta pambukoan*, *barayo*, *silaturrahmi* dan oleh-oleh khas daerah Kota Pariaman. Biasanya masyarakat Kota Pariaman yang hendak kembali ke rantau selalu membawa oleh-oleh dari kampung halamannya berupa *lapek koci*. Meskipun *lapek koci* merupakan makanan adat sekaligus oleh-oleh dari Kota Pariaman, namun

sedikit ditemukan pedagang yang berjualan *lapek koci*. Ini disebabkan tidak semua orang bisa membuat *lapek koci* dengan kualitas yang standar.

Kualitas *lapek koci* yang penulis temukan beragam seperti, bentuk *lapek koci* ada yang berbentuk piramida ada yang tidak, dilihat dari segi warna ada yang coklat tua dan ada yang coklat muda, dilihat dari segi tekstur ada yang kenyal dan ada yang padat, dan dilihat dari segi rasa ada yang kurang manis dan ada yang terlalu manis. Teknik pengolahan *lapek koci* ini masih sederhana seperti dalam minimbang bahan menggunakan alat ukur liter, gelas, genggam tangan dan sendok untuk menakar bahan yang akan digunakan. Alangkah baiknya dengan adanya standar resep *lapek koci* memudahkan masyarakat memproduksi *lapek koci* dengan resep standar baik bagi masyarakat Pariaman maupun masyarakat luar Pariaman agar *lapek koci* yang tersaji seragam dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Hal ini juga disebabkan tidak adanya literatur tentang standar resep pembuatan *lapek koci* sehingga tidak adanya panduan bagi generasi muda untuk membuat kue tradisional tersebut, yang bisa mengakibatkan kue tradisional tersebut punah atau tidak bisa dilestarikan lagi. Oleh karena itu diharapkan dengan adanya ukuran yang standar dari bahan yang digunakan maka hasil dan kualitas yang diperoleh dapat distandarkan, baik itu dari segi, bentuk, warna, aroma, tesktur, dan rasa.

Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan resepyang standar dalam pembuatan *lapek koci*, mendapatkan cara membuat *lapek koci* yang standar,

mendapatkan *lapek koci* yang berkualitas dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode campuran (*Mixed Method*), penelitian ini dilakukan di Desa Tanjung Sabar Kecamatan Pariaman Utara Kota Pariaman dan di Workshop Tata boga FPP- UNP. Sumber data kualitatif adalah sumber ahli membuat *lapek koci*. Sumber data kuantitatif adalah masyarakat di Desa Tanjung Sabar dan panelis terbatas.

Teknik pengumpul data kualitatif menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data kuantitatif dengan angket uji organoleptik yang disusun berdasarkan skala uji jenjang tentang kuesioner kualitas *lapek koci*. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, dan menarik kesimpulan. Teknik analisis data kuantitatif untuk standar resep *lapek koci* dan analisis uji organoleptik menggunakan rumus ($M_x = \sum x / N$). Uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

Pembahasan/ Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini mulai dilaksanakan dari tanggal 10 Desember 2015 sampai dengan 01 April 2016 di Desa Tanjung Sabar Kecamatan Pariaman Utara Kota Pariaman. Temuan penelitian ini dibagi dalam dua bagian: 1) temuan umum dan 2) temuan yang bersifat khusus. Temuan penelitian ini

penulis dapat di lapangan dari beberapa informan secara tertulis, wawancara dan dokumentasi.

A. Temuan Umum

1. Profil Desa Tanjung Sabar

Desa Tanjung Sabar Kecamatan Pariaman Utara Kota Pariaman merupakan satu dari 17 Desa yang ada di Kecamatan Pariaman Utara berjarak dari pusat kota ± 5 Km.

2. Sejarah *lapek Koci*

Sejarah *lapek koci* pada dahulunya merupakan makanan yang berasal dari orang Cina yang tinggal di Pariaman, sehingga mempengaruhi kebiasaan dan budaya yang ada pada masyarakat Pariaman. Nama *lapek koci* juga berbeda-beda di daerah yang berada di Kota Pariaman, terkadang ada masyarakat yang menamai *lapek koci*, *lapek sikoci*, dan kue koci akan tetapi walaupun namanya yang beragam masyarakat Pariaman mengetahui kue yang dimaksud adalah kue yang sama, yaitu kue yang digunakan untuk acara-acara adat yang ada di Kota Pariaman. Masyarakat Pariaman menjadikan *lapek koci* sebagai makanan untuk acara adat seperti *manta tando* dan acara bulanan yang ada di kota tersebut hal itu sudah terlaksana secara turun temurun dan membudaya sampai saat sekarang ini.

3. Pengertian dan bentuk *lapek koci*

lapek koci adalah kue tradisional yang terbuat dari tepung ketan putih untuk kulitnya dan untuk isi terbuat dari kacang hijau yang

digongseng dan dihaluskan, sedangkan cairan untuk adonan terbuat dari gula pasir, gula saka, santan yang diperas dengan air, vanile, garam, air, daun pandan. Dan cairan tersebut di campur ke dalam adonan kulit dan adonan isi. Wadah/ bungkusannya terbuat dari daun pisang kepek yang telah dipoles dengan minyak sayur. Sedangkan bentuk dari *lapek koci* ini berbentuk Piramida.

4. Kegunaan *Lapek Koci*

lapek koci berperan penting dalam acara adat, sebagai buah tangan untuk silaturahmi dan sebagai oleh-oleh bagi pengunjung atau orang rantau.

5. Cara Penyajian *Lapek Koci*

Penyajian *lapek koci* disesuaikan dengan acara dan fungsinya, dimana alat yang digunakan untuk menyajikannya terdiri dari com berdiameter 50 cm, dulang kecil yang berdiameter 35 cm, com yang berdiameter 20 cm, dan piring kecil yang berdiameter 15 cm.

6. Jumlah *Lapek Koci* yang Disajikan

Penyajian *lapek koci* disesuaikan dengan acara dan fungsi dari *lapek koci* tersebut dimana jumlah penyajiannya lebih diutamakan dari segi ekonomi tuan rumah yang memiliki acara. Jika tuan rumah ekonominya menengah ke bawah maka jumlah *lapek koci* yang disajikan sedikit dan jika ekonomi tuan rumah menengah ke atas jumlah *lapek koci* yang disajikan banyak.

7. Waktu Pembuatan *Lapek Koci*

Pembuatan *lapek koci* adalah disesuaikan dengan waktu pelaksanaan acara dan kegunaan dari *lapek koci* tersebut. Minimal *lapek koci* dibuat sebelum acara berlangsung yaitu pada pagi hari.

8. Ketahanan *Lapek Koci*

ketahanan *lapek koci* cukup lama jika diruangan terbuka maksimal ketahanannya 1 minggu, sedangkan jika disimpan di dalam kulkas minimal ketahanannya 1 bulan dan untuk mendapatkan hasil yang baik kita harus memanaskannya kembali.

9. Orang-orang yang Bertugas Membuat *Lapek Koci*

Lapek koci dikerjakan bersama-sama yaitu keluarga yang mempunyai acaradan tetangga dekat.

10. Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan *Lapek Koci*

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *lapek koci* antara lain tepung ketan putih, tepung kacang hijau, gula merah, gula pasir, santan, air, daun pandan, vanili, garam, minyak untuk memoles, dan daun pisang untuk membungkus.

11. Kualitas/ Kriteria Dari Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan *Lapek Koci*

Untuk mendapatkan kualitas yang baik dari suatu produk/*lapek koci* saat membeli bahan yang akan kita olah kita harus memilih bahan yang berkualitas baik, agar hasil yang dicapai maksimal.

12. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan *Lapek Koci*

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan *lapek koci* antara lain yaitu: timbangan, gelas ukur, sendok takar, piring plastik, com, *leadle*, lap kerja, tampah, kukusan, dan kompor.

13. Proses pembuatan *lapek koci*

Untuk membuat *lapek koci* kita harus mengikuti langkah-langkahnya sesuai prosedur yang diberikan agar efisiensi kerja dan kualitas produk tercapai secara maksimal.

14. Kualitas *Lapek Koci* yang Ingin Dicapai

Kualitas dari *lapek koci* yaitu dilihat dari segi bentuk berbentuk Piramida, dilihat dari segi warna berwarna coklat tua, dicium dari segi aroma untuk kulit beraroma gula merah sedangkan untuk isi beraroma kacang hijau, diraba dari segi tekstur kulit bertekstur kenyal sedangkan tekstur isi bertekstur halus, dan jika dicicip dari segi rasa kulit dan isi manis.

B. Temuan Khusus

1. Resep *Lapek Koci*

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

a. Resep *Lapek Koci* Ibu Adinar

No	Nama bahan	Banyak
1	Tepung ketan	4 gelas
2	Tepung kacang hijau	¼ kg
3	Gula saka	7 buku
4	Gula pasir	½ gelas
5	Kelapa	1 bh
6	Air	4 gelas
7	Vanile	Secukupnya
8	Daun pandan	5 lembar
9	Garam	Secukupnya
10	Daun pisang	Secukupnya
11	Minyak sayur	¼ kg

Sumber: Ibu Adinar

Cara membuat:

- 1) Sediakan bahan yang digunakan
- 2) buat cairan gula dengan cara peras santan kelapa dengan air masukan kedalam panci, masukan semua bahan ke dalam panci yang berisi santan seperti gula saka, gula pasir, vanile, daun pandan, garam, masak dengan api sedang sampai cairan kental dan selalu di aduk dengan leadle.
- 3) Setelah cairan selesai tuang cairan dalam keadaan mendidih ke dalam wadah berisi tepung kacang hijau secukupnya dan aduk rata, dan
- 4) Biarkan sisa cairan sampai suam-suam kuku lalu tuang kan sisa cairan ke dalam wadah berisi tepung ketan secukupnya aduk rata
- 5) Uli adonan kacang hijau sampai bisa dibentuk dan bulatkan, setelah itu uli adonan tepung ketan sampai tidak lengket ditangan. Bungkus adonan menggunakan daun, kukus sampai matang

2. Standar Resep *Lapek Koci*

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. Resep *lapek koci* yang dijadikan standar resep adalah

resep dari Ibu Adinar yang telah penulis konversikan dengan resep sebagai berikut:

a. Resep *Lapek Koci* Yang Telah Distandarkan

NO	Bahan dan ukuran	
	Bahan	Ukuran
1	Tepung ketan putih	500 gr
2	Tepung kacang hijau	250 gr
3	Kelapa parut	1 bh
4	Air	900 ml
5	Gula merah	700 gr
6	Gula pasir	100 gr
7	Vanile	3 gr
8	Garam	10 gr
9	Daun pandan	3 lembar
10	Minyak sayur	Secukupnya
11	Daun pisang	Secukupnya

Cara membuat *lapek koci*:

- 1) Sediakan 2 buah com, Masukkan tepung ketan kedalam salah satu com, dan masukan tepung kacang hijau kedalam com yang satu lagi
- 2) Peras kelapa dengan air yang telah disediakan
- 3) Sediakan santan, gula merah, gula pasir, daun pandan, daun, vanile, dan garam
- 4) Satukan santan, gula merah, gula pasir, daun pandan, daun, vanile, dan garam dalam panci dengan menggunakan api sedang sambil terus diaduk, masak hingga mengental \pm 30 menit
- 5) Saat larutan gula saka ketal mendidih tuang secukupnyakedalam tepung kacang hijau yang berada didalam com, aduk hingga tercampur rata. Dinginkan dan timbang seberat 8 grsampai adonan habis
- 6) Biarkan sisa larutan gula suam-suam kuku, lalu tuang kedalam com yang berisi tepung ketan uli \pm 15 menit sampai adonan bisa dibentuk dan tidak lengket ditangan, pengulian yang lama dengan teknik yang benar berpengaruh besar terhadap kekenyalan kulit
- 7) Timbang adonan kulit seberat 25 gr sampai adonan habis.

Cara membungkus *lapek koci*

- 1) Sediakan 2 buah daun pisang dengan ukuran 10 x 8 dan berbentuk lingkaran berdiameter 20 cm

- 2) Poles daun yang berukuran 10 x 8 cm dengan minyak sayur ambil adonan kulit pipihkan diatas daun yang dipoles minyak
- 3) ambil adonan isi yang telah dibulatkan letakkan diatas adonan kulit, tutup dengan adonan kulit bulatkan
- 4) lalu bungkus dengan daun 10 x 8 cm
- 5) Ambil daun berbentuk lingkaran yang berdiameter 20 cm, poles dengan minyak lipat dua daun buat seperti kerucut
- 6) Masukkan *lapek koci* yang dibungkus dengan daun 10 x 8 cm ke dalam daun yang dibentuk kerucut bungkus serapi mungkin
- 7) Lalu tutup dengan medahulukan salah satu sisi dan diikuti dengan sisi selanjutnya
- 8) Sediakan kukusan masukan semua *lapek koci* yang telah dibungkus kedalam kukusan dan kukus *lapek koci* satu lapis agar *lapek koci* masak dengan sempurna
- 9) Kukus sampai matang selama ± 45 menit dengan api besar
- 10) Hasil *lapek koci* 39 bh

3. Kualitas *Lapek Koci*

a. Bentuk

Bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan dari makanan. Bentuk sering disebut diartikan sebagai penampilan dari suatu makanan. Karena penampilan merupakan faktor penting dalam pengolahan makanan. Sejalan dengan itu menurut Onong Nugraha (1984: 54) “sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat pembantu”. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Adinar yang mengetahui tentang *lapek koci*, bentuk *lapek koci* yang ingin dicapai adalah “1) berbentuk piramida ($t=4,5$. $pxl=4$) , 2) bentuk rapi”. Kualitas bentuk dari hasil uji organoleptik standar resep *lapek koci* sebagai berikut:

1) Piramida ($t= 4,5$. $pxl=4$)

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak

4 orang panelis pada uji ke IV yang menyatakan bentuk *lapek koci* adalah berbentuk Piramida ($t= 4,5$. $pxl=4$). Hal ini disebabkan pada saat proses membungkus dengan perlahan dan teliti sehingga mencapai hasil yang diharapkan yaitu berbentuk Piramida ($t= 4,5$. $pxl=4$).

2) Rapi

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu sebanyak 4 orang panelis pada uji ke IV yang menyatakan bentuk *lapek koci* adalah berbentuk rapi. Hal ini disebabkan pada saat proses membungkus dengan perlahan dan teliti sehingga mencapai hasil yang diharapkan yaitu berbentuk rapi

b. Warna

Warna suatu makanan sangat penting karena warna merupakan faktor utama yang diamati. Menurut Jhon (1997: 238) “Warna penting bagi banyak makanan baik bagi makanan yang diproses maupun bagi manufaktur”. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Adinar warna *lapek koci* adalah “1) warna kulit (coklat tua) dan 2) warna isi (coklat tua). Kualitas warna dari hasil uji organoleptik standar resep *lapek koci* sebagai berikut:

1) Warna Kulit (Coklat Tua)

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu semua

panelis pada uji III dan IV yang menyatakan kulit *lapek koci* berwarna coklat tua. Hal ini disebabkan karena proses pengentalan cairan saat dimasak dan pemilihan bahan seperti gula saka yang digunakan berwarna coklat tua sehingga mempengaruhi warna kulit *lapek koci*.

2) Warna Isi (Coklat Tua)

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu semua panelis pada uji IV yang menyatakan isi *lapek koci* berwarna coklat tua. Hal ini disebabkan karena proses pengentalan cairan saat dimasak dan pemilihan bahan seperti gula merah yang digunakan berwarna coklat tua sehingga mempengaruhi warna kulit *lapek koci*.

c. Aroma

Aroma merupakan salah satu faktor yang menentukan tingkatan penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Menurut Hasan (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”. Sesuai hasil uji organoleptik terhadap aroma dari kualitas resep *lapek koci* Ibu Adinar adalah “1) aroma kulit (beraroma gula merah), 2) aroma isi (beraroma kacang hijau)”. Kualitas aroma dari hasil uji organoleptik standar resep *lapek koci* sebagai berikut:

1) Aroma Kulit (Beraroma Gula Merah)

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 4 orang panelis pada uji III dan IV yang menyatakan kulit *lapek koci* beraroma gula merah. Hal ini disebabkan karena proses pengentalan cairan saat dimasak dan pemilihan bahan seperti gula merah yang digunakan berkualitas baik sehingga mempengaruhi aroma kulit *lapek koci*.

2) Aroma Isi (Beraroma Kacang Hijau)

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 4 orang panelis pada uji II, III dan IV yang menyatakan isi *lapek koci* beraroma kacang hijau. Hal ini disebabkan karena proses penggongsengan kacang hijau yang menggunakan api kecil membuat kacang hijau matang secara sempurna sehingga mencapai kualitas yang diinginkan.

d. Tekstur

Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas dari makanan tersebut. Menurut Jhnsen & Wales (2010: 381) “karakteristik tekstur sangat bervariasi diantaranya dapat digambarkan sebagai kasar/halus, lengket/licin, keras/lunak, lembab/kering, kenyal/rapuh, tergantung pada cara pengolahan dan jenis bahan”. Sesuai hasil uji

organoleptik terhadap tekstur dari kualitas resep *lapek koci* Ibu Adinar adalah 1) tekstur kulit (kenyal), 2) tekstur isi (halus). Kualitas tekstur dari hasil uji organoleptik standar resep *lapek koci* sebagai berikut:

a) Kulit (Kenyal)

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 4 orang panelispada uji III dan IV yang menyatakan kulit *lapek koci* bertekstur kenyal. Hal ini disebabkan karena sifat bahan yang liat seperti tepung ketan dan proses pengulian adonan kulit yang cukup lama membuat tekstur kulit kenyal sehingga mencapai kualitas yang diinginkan.

b) Isi (Halus)

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu semua panelispada uji IV yang menyatakan isi *lapek koci* bertekstur halus. Hal ini disebabkan karena penggunaan cairan yang sesuai takaran membuat tekstur isi halus sehingga mencapai kualitas yang diinginkan.

e. Rasa

Rasa merupakan aspek yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Menurut Jhnsen & Wales (2010: 380) “rasa dasar adalah manis, asin, asam, dan pahit”.

Sesuai hasil uji organoleptik terhadap rasa dari kualitas resep *lapek koci* Ibu Adinar adalah rasa manis. Kualitas rasa dari hasil uji organoleptik standar resep *lapek koci* sebagai berikut:

1) **Rasa Kulit (Manis)**

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu semua panelispada uji III dan IV yang menyatakan kulit *lapek koci* berasa manis. Hal ini disebabkan karena prses pembuatan cairan dengan kekentalan yang pas dan penggunaan gula merah dan gula pasir yang sesuai takaran membuat rasa kulit berasa manis sehingga mencapai kualitas yang diinginkan.

2) **Rasa Isi (Manis)**

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu semua panelispada uji III dan IV yang menyatakan isi *lapek koci* berasa manis. Hal ini disebabkan karena prses pembuatan cairan dengan kekentalan yang pas dan penggunaan gula merah dan gula pasir yang sesuai takaran membuat rasa isi berasa manis sehingga mencapai kualitas yang diinginkan.

Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian di Desa Tanjung Sabar Kecamatan Pariaman Utara Kota Pariaman dan dilanjutkan dengan uji organoleptik, analisis data

yang dilakukan sebanyak 4 kali pengulangan. Sesuai dengan pembahasan yang telah dikemukakan di atas maka diambil kesimpulan bahwa:

1. Resep *Lapek Koci*

Resep *lapek koci* yang dijadikan acuan adalah resep yang berasal dari Ibu Adinar kemudian di konversikan ke dalam satuan ukuran yang valid yaitu ukuran gram. Dimana penelitian ini dilakukan dengan 4 kali pengulangan uji organoleptik dengan jumlah bahan, dan cara membuat yang digunakan sama dengan teknik pengolahan yang berbeda.

2. Resep *Lapek Koci* yang Telah distandarkan

Tabel 2. Resep yang telah di Standarkan

NO	Bahan dan ukuran	
	Bahan	Ukuran
1	Tepung ketan putih	500 gr
2	Tepung kacang hijau	250 gr
3	Kelapa parut	1 bh
4	Air	900 ml
5	Gula saka	700 gr
6	Gula pasir	100 gr
7	Vanile	3 gr
8	Garam	10 gr
9	Daun pandan	3 lembar
10	Minyak sayur	Secukupnya
11	Daun pisang	Secukupnya

Cara membuat *lapek koci*:

- Sediakan 2 buah com, Masukkan tepung ketan kedalam salah satu com, dan masukan tepung kacang hijau kedalam com yang satu lagi
- Peras kelapa dengan air yang telah disediakan
- Sediakan santan, gula saka, gula pasir, daun pandan, daun, vanile, dan garam
- Satukan santan, gula saka, gula pasir, daun pandan, daun, vanile, dan garam dalam panci dengan menggunakan api sedang sambil terus diaduk, masak hingga mengental \pm 30 menit

- e. Saat larutan gula kental mendidih tuang secukupnya kedalam tepung kacang hijau yang berada didalam com, aduk hingga tercampur rata. Dinginkan dan timbang seberat 8 gr sampai adonan habis
- f. Biarkan sisa larutan gula suam-suam kuku, lalu tuang kedalam com yang berisi tepung ketan dinginkan dan uli \pm 15 menit sampai adonan bisa dibentuk, pengulian yang lama dengan teknik yang benar berpengaruh besar terhadap kekenyalan kulit
- g. Timbang adonan kulit seberat 25 gr sampai adonan habis.

Cara membungkus *lapek koci*

- a. Sediakan 2 buah daun pisang dengan ukuran 10 x 8 dan bentuk lingkaran berdiameter 20 cm
- b. Poles daun yang berukuran 10 x 8 cm dengan minyak sayur ambil adonan kulit pipihkan diatas daun yang dipoles minyak
- c. ambil adonan isi yang telah dibulatkan letakkan diatas adonan kulit, tutup dengan adonan kulit bulatkan
- d. lalu bungkus dengan daun 10 x 8 cm
- e. Ambil daun berbentuk lingkaran yang berdiameter 20 cm, poles dengan minyak lipat dua daun buat seperti kerucut
- f. Masukkan *lapek koci* yang dibungkus dengan daun 10 x 8 cm ke dalam daun yang dibentuk kerucut bungkus serapi mungkin
- g. Lalu tutup dengan medahulukan salah satu sisi dan diikuti dengan sisi selanjutnya
- h. Sediakan kukusan masukan semua *lapek koci* yang telah dibungkus kedalam kukusan dan kukus *lapek koci* satu lapis agar *lapek koci* masak dengan sempurna
- i. Kukus sampai matang \pm 15 menit
- j. Hasil *lapek koci* 39 bh

3. Kualitas *Lapek Koci*

Adapun kualitas dari *lapek koci* yang dicapai setelah melakukan uji organoleptik selama 4 kali pengulangan adalah sebagai berikut:

- a. Bentuk *lapek koci*
 - 1) Bentuk piramida ($t=4,5$. $pxl=4$) 3,8%
 - 2) Rapi 3,8 %
- b. Warna *lapek koci*
 - 1) Warna kulit (coklat tua) 4 %
 - 2) Warna isi (coklat tua) 4 %
- c. Aroma *lapek koci*
 - 1) Aroma kulit (beraroma gula merah) 3,8 %

- 2) Aroma isi (beraroma kacang hijau) 4 %
- d. Tekstur *lapek koci*
 - 1) Tekstur kulit (kenyal) 4 %
 - 2) Tekstur isi (halus) 4 %
- e. Rasa *lapek koci*
 - 1) Rasa kulit (manis) 3 %
 - 2) Rasa isi (manis) 3 %

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang di jabarkan tentang hasil penelitian Standar Resep *Lapek Koci*, maka penulis mempunyai beberapa saran yang bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun saran sebagai berikut:

- a. Bagi masyarakat Pariaman dalam mengolah *lapek koci* dapat menggunakan resep *lapek koci* yang telah distandarkan untuk mendapatkan kualitas yang sama pada setiap pengolahan.
- b. Diharapkan dengan adanya resep standar *lapek koci* penelitian ini dapat bermanfaat untuk meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar yang ingin berdagang *lapek koci*.
- c. Bagi dosen tata boga pada mata kuliah makanan tradisional agar standar resep *lapek koci* dalam penelitian ini dapat menjadi acuan pada pelajaran pengolahan makanan tradisional.
- d. Bagi peneliti selanjutnya sebaiknya dilakukan penelitian tentang pengemasan *lapek koci*, agar ketertarikan wisatawan untuk menjadikannya sebagai oleh-oleh khas daerah bertambah dan peminat *lapek koci* meningkat

Daftar Rujukan

- Alwi Hasan dkk.2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*.Jakarta : Balai Pustaka.
- Anas Sudijono.2011.*Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri Jilid I,II,II*. Jakarta : Dipdiknas .
- Anonim. 2006. *Culinary Esential*. Jhns & Wales University : Mc Graw Hill.
- Ari Fadiati. 2011. *Mengelola Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung : PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- BukuPanduanPenulisanTugasAkhiratauSkripsiUniversitasNegeri Padang*. (2011). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- BukuPanduanPenulisanTugasAkhiratauSkripsiUniversitasNegeri Padang*. (2014). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Dwi Setyaningsih, dkk. *Analisi Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang : UNP.
- Lexy J. Moleong. 2013. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- Marwanti.2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*.Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.
- _____. 2013. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Syahmien Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.

Persantunan:penjelasan bahwa artikel diolah dari skripsi Ikhvar Hani dengan judul Standar Resep *Lapek Koci* Di Desa Tanjung Sabar Kecamatan Pariaman Utara Kota Pariaman dan ucapan terimakasih kepada Pembimbing I Dra. Hj. Baidar, M.Pd., dan Pembimbing II Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Pd