

## STANDARISASI RAKIK MACO DI ULAKAN TAPAKIS KABUPATEN PADANG PARIAMAN

### *Standardization Of Rakik Maco By Ulakan Tapakis Padang Pariaman*

Fajri Wahidzal<sup>1</sup>, Cici Andriani<sup>\*2</sup>, Lucy Fridayanti<sup>3</sup> Juliana Siregar<sup>4</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang, <sup>2</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [ciciandriani@fpp.unp.ac.id](mailto:ciciandriani@fpp.unp.ac.id)

#### ABSTRACT

*It was found that the quality of Rakik Maco differed from one seller to another. Like Rakik Maco's texture, some are fragile, some are tough and hard, some are thin and some are thick. In terms of color, there is Rakik Maco with a golden yellow color and a brownish yellow tone. In terms of taste, some are savory and some are bland. In processing Rakik Maco, sellers usually measure the ingredients using glass and some only look at the texture and viscosity of the dough, so the resulting quality varies, both in terms of texture, taste, aroma and color. Food quality is very important for Rakik Maco sellers to pay attention to. To maintain product quality, it is necessary to have appropriate standardization regarding the materials used, tools used and the process of making Rakik Maco. The focus of this research is the standardization of the Rakik Maco recipe in Ulakan Tapakis, Padang Pariaman Regency, which includes the measurements of ingredients and tools used, the manufacturing process and product quality (shape, color, aroma, texture and taste). To maintain product quality, standardization is necessary. Standardization is carried out regarding materials, tools and manufacturing processes. The quality of Rakik Maco can be seen from several aspects such as: shape, color, aroma, texture and taste. The following are the results of the Rakik Maco quality test: Rakik Maco has a thin round shape, with the use of a mold that makes Rakik Maco uniform and neat, the color of quality Rakik Maco is packaged yellow, the aroma of Rakik Maco is created from the distinctive aroma of rice flour and supported by the aroma of turmeric leaves, Rakik Maco has a crunchy texture, and Rakik Maco has a savory taste.*

**Keyword:** *standardization, Rakik Maco*

#### ABSTRAK

Ditemukan kualitas *Rakik Maco* yang berbeda antara penjual yang satu dengan penjual lain. Seperti tekstur *Rakik Maco* ada yang rapuh ada yang alot dank eras, ada yang tipis da nada yang tebal. Dari segi warna terdapat *Rakik Maco* dengan warna kuning keemasan da nada yang warna kuning kecoklatan. Dari segi rasa ada yang gurih dan ada yang hambar. Dalam pengolahan *Rakik Maco*, biasanya penjual menakarakan bahan masih menggunakan gelas dan ada yang hanya melihat tekstur dan kekentalan adonan, sehingga kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi tekstur, rasa, aroma, dan warna. kualitas makanan sangat penting untuk diperhatikan oleh para penjual *Rakik Maco*. Untuk mempertahankan kualitas produk maka perlu adanya standarisasi yang tepat mengenai bahan yang digunakan, alat yang digunakan dan proses pembuatan *Rakik Maco*. Fokus penelitian ini yaitu standarisasi resep *Rakik Maco* di Ulakan Tapakis, Kabupaten Padang Pariaman yang meliputi yang meliputi takaran bahan dan alat yang digunakan, proses pembuatan dan kualitas produk (betuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Untuk mempertahankan kualitas produk, maka perlu adanya standarisasi. Standarisasi yang dilakukan ialah terhadap bahan, alat dan proses pembuatannya. Kualitas *Rakik Maco* dapat dilihat dari beberapa aspek seperti: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berikut hasil uji kualitas *Rakik Maco*: *Rakik Maco* berbentuk bulat tipis, dengan penggunaan cetakan yang menjadikan *Rakik Maco* berbentuk seragam dan rapi, warna dari *Rakik Maco* yang berkualitas ialah kuning kemasan, aroma *Rakik Maco* tercipta dari aroma khas tepung beras dan didukung oleh aroma daun kunyit, *Rakik Maco* memiliki tekstur yang renyah, dan *Rakik Maco* memiliki rasa gurih.

**Kata kunci:** Standarisasi, *Rakik Maco*

**How to Cite:** Fajri Wahidzal<sup>1</sup>, Cici Andriani<sup>2</sup>. 2024. *Standarisasi Rakik Maco Di Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (2): pp. 280-284, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.13622



## PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah yang dikenal dengan ciri khas makanannya yang gurih dan pedas. Rasa gurih dan pedas umumnya berasal dari santan dan cabai yang diracik dengan bahan dan bumbu rempah lainnya. Di antaranya; lengkuas, serai, jahe, kunyit, dll sehingga menghasilkan tekstur rasa kental dan terasa pekat. Kecamatan Ulakan Tapakis merupakan satu dari 17 kecamatan yang terdapat di Kabupaten Padang Pariaman dengan luas wilayah 38,85 Km<sup>2</sup> dan jumlah penduduk 18.369 jiwa (BPS, 2019). Kecamatan Ulakan Tapakis dari dulu sampai sekarang sudah banyak dikenal orang disebabkan oleh nagari Ulakan merupakan sebuah nagari yang bernuansa religius di Kabupaten Padang Pariaman. Dampak dari pengembangan wilayah wisata religi ini antara lain berkembangnya usaha kuliner dalam bidang produk makanan cemilan berbahan baku ikan laut seperti Sala Lauak, *Rakik Maco*, *Rakik Kapitiang*, *Rakik Udang*, *Rakik Baledang* dan lain-lain

Menurut Mariani Shoshana dalam Kiswanto (2022), kue tradisional atau cemilan tradisional dikategorikan sebagai berikut: 1) Kue basah, mempunyai tekstur yang empuk, lembut dan basah. Kue basah tidak dapat bertahan lama hanya dapat bertahan beberapa hari saja. Contohnya: lapek bugih, lamang tapai dan lapek pisang. 2) Kue kering mempunyai tekstur yang kering dan memiliki kadar air yang sedikit, sehingga dapat bertahan lama bila disimpan. Contohnya: kue bawang, arai pinang

Rakik Maco merupakan sejenis rempeyek yang berasal dari Sumatera Barat. Kata rakik berasal dari bahasa minang yang berarti rempeyek atau kerupuk, sedangkan maco merupakan sejenis ikan kecil yang banyak ditemui di sekitaran pantai ulakan tapakis kemudian diawetkan dengan cara di asinkan. Rakik Maco terbuat dari beberapa bahan campuran telur, tepung beras, bumbu halus seperti bawang putih, letumbar, kunyit, jahe, dan cabai, dan ikan maco sebagai topping di atasnya. Rasa renyah, gurih dan sedikit pedas menjadikan Rakik Maco memiliki rasa yang khas, berbeda dengan rempeyek pada umumnya. Di Ulakan Tapakis, kita dapat menemukan penjual Rakik Maco yang berjejer sepanjang jalan. Selain dalam pemanfaatan hasil perikanan, usaha Rakik Maco juga menjadi penunjang perekonomian setempat. Agar Rakik Maco dapat terus berkembang dan makin diminati masyarakat dan wisatawan, penjual Rakik Maco harus menjaga dan meningkatkan kualitas produk atau standar yang dijualnya. Pemakaian bahan yang belum standar, maka kualitas yang dihasilkan akan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sehingga perlu adanya standarisasi resep Rakik Maco.

Menurut Nenda, Baidar & Elida (2017) standarisasi merupakan pedoman yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu dan menjadi 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. Standarisasi dilakukan juga sebagai upaya dalam menjaga dan meningkatkan kualitas produk.

Menurut Kotler dan Armstrong (2021) kualitas produk adalah Karakteristik dari produk atau jasa yang ada kemampuannya menanggung janji atau sisipan untuk memuaskan kebutuhan pelanggan. Menurut Potter dan Hotchkiss dalam Brian (2020) food quality atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Menurut Rina & Mariaty (2020) standarisasi resep makanan dilakukan untuk menghindari kegagalan produk yang dapat menyebabkan kerugian. Standarisasi resep juga bertujuan untuk pengawasan mutu dan pengawasan jumlah bahan baku.

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan di Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman ditemukan kualitas Rakik Maco yang berbeda antara penjual yang satu dengan penjual lain. Seperti tekstur Rakik Maco ada yang rapuh ada yang alot dan eras, ada yang tipis dan ada yang tebal. Dari segi warna terdapat Rakik Maco dengan warna kuning keemasan dan ada yang warna kuning kecoklatan. Dari segi rasa ada yang gurih dan ada yang hambar. Dalam pengolahan Rakik Maco, biasanya penjual menakarkan bahan masih menggunakan gelas dan ada yang hanya melihat tekstur dan kekentalan adonan, sehingga kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi tekstur, rasa, aroma, dan warna.

Berdasarkan observasi yang dilakukan, peneliti tertarik untuk meneliti “Standarisasi Rakik Maco di Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman”, yang meliputi takaran bahan dan alat yang digunakan, proses pembuatan dan kualitas produk (betuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

## METODE

Jenis penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian *mixed methods*. Penelitian ini merupakan satu langkah penelitian dengan menggabungkan dua bentuk penelitian yang telah ada

sebelumnya yaitu penelitian kualitatif dan kuantitatif. penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran, melihat, mengumpulkan pendapat dan mendeskripsikan kualitas (betuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa) *Rakik Maco* di Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman.

Pada data kualitatif digunakan teknik pengumpulan data berupa: observasi (pengamatan), wawancara, dokumentasi, dan gabungan ketiganya atau triangulasi. Analisis yang penulis gunakan adalah analisis data Miles dan Huberman, yaitu teknik analisis data kualitatif yang meliputi tiga alur kegiatan antara lain data reduction (reduksi data), data display (penyajian data) dan verifikasi data (menarik kesimpulan)

Tenik pengumpulan data kuantitatif ialah dengan dengan membagikan angket kepada 10 responden dan 3 panelis. Data standarisasi akan diperoleh melalui uji orgnoleptik.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil

##### 1. Analisis *Rakik Maco*

**Tabel 1.** Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep *Rakik Maco* di Nagari Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman

Panelis	Skor Kualitas Resep <i>Rakik Maco</i>				
	Ibu Tati	Ibu Emi	Ibu Ema	Ibu Ida	Ibu Lis
1	31	24	24	25	30
2	25	30	27	28	26
3	31	24	26	26	30
4	25	27	24	24	26
5	24	27	26	25	30
6	32	27	22	23	25
7	30	32	25	23	31
8	24	24	27	26	24
9	25	27	26	28	30
10	19	31	24	24	32
<b>Total</b>	<b>266</b>	<b>273</b>	<b>251</b>	<b>252</b>	<b>284</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>26,6</b>	<b>27,3</b>	<b>25,1</b>	<b>25,2</b>	<b>28,4</b>

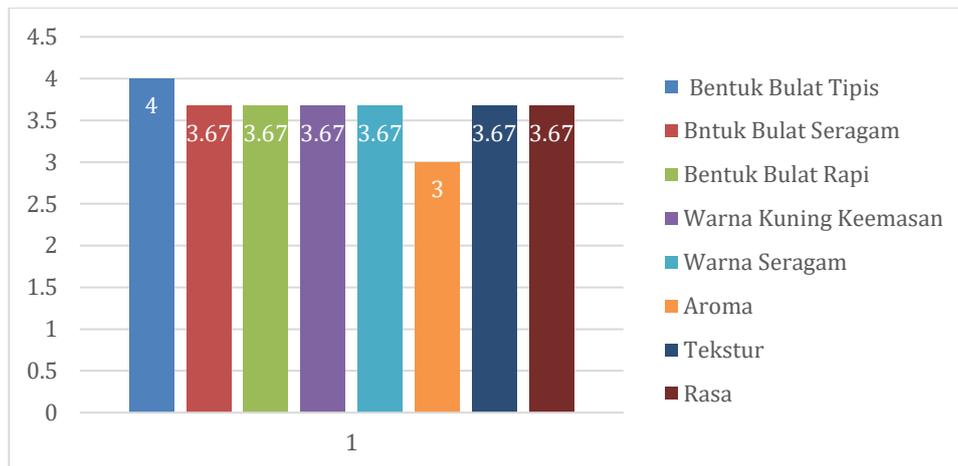
Berdasarkan keterangan tabel diatas dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi resep *Rakik Maco* yaitu resep ibu Tati, ibu Emi dan ibu Lis. Dari 3 resep *Rakik Maco* tersebut penulis memilih satu resep yang terbaik menurut 10 orang panelis yang telah mencicipi dan menilai *Rakik Maco* dengan data yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 2.** Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep *Rakik Maco* di Nagari Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman

Panelis	Skor Kualitas Resep <i>Rakik Maco</i>		
	Ibu Tati	Ibu Emi	Ibu Lis
1	31	31	28
2	29	28	30
3	32	31	29
4	30	28	30
5	32	30	31
6	30	28	30
7	32	32	30
8	32	32	29
9	32	30	30
10	32	32	31
<b>Total</b>	<b>312</b>	<b>302</b>	<b>298</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>31,2</b>	<b>30,2</b>	<b>29,8</b>

Berdasarkan tabel dan gambar diatas dapat diketahui bahwa data yang tertinggi rata-rata nilai uji organoleptik dari 3 resep yaitu resep *Rakik Maco* yang dibuat oleh ibu Tati karena kualitas *Rakik Maco* Ibu Tati berbentuk bulat tipis, seragam, rapi, bewarna kuning keemasan yang seragam, beraroma harum, bertekstur renyah, dan mempunyai rasa yang gurih.

Kualitas *Rakik Maco* yang telah di teliti berdasarkan beberapa indikator yang meliputi berbagai aspek yaitu bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Dalam setiap pengolahan jumlah bahan yang digunakan dan cara membuat adalah sama, sehingga menghasilkan kualitas *Rakik Maco* yang sama. deskripsi data hasil uji organoleptik resep standar *Rakik Maco* secara keseluruhan dapat dilihat pada grafik dibawah ini.



**Gambar 1.** Grafik Rata-Rata Kualitas *Rakik Maco* di Nagari Ulakan Tapakis

## Pembahasan

### 1. Bentuk

Bentuk merupakan tampilan keseluruhan dari makanan. bentuk sering disebut penampilan dari suatu makanan, penampilan sangat diperlukan dalam makanan, karena merupakan kriteria penampilan (Shadily, 2014). Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis yaitu semua panelis menyatakan bahwa bentuk *Rakik Maco* yaitu bulat, hal ini disebabkan dalam proses mencetak *Rakik Maco* menggunakan cetakan khusus. Berdasarkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis yaitu sebanyak 1 orang panelis menyatakan bentuk *Rakik Maco* cukup seragam dan 2 orang panelis menyatakan seragam. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil jawaban deskripsi panelis yaitu sebanyak 1 orang panelis menyatakan bentuk *Rakik Maco* cukup rapi dan 2 orang panelis menyatakan rapi.

### 2. Warna

Warna merupakan salah satu hal pendukung terhadap 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, 2023). Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis yaitu sebanyak 1 orang panelis menyatakan bahwa *Rakik Maco* berwarna cukup kuning keemasan dan 2 orang panelis menyatakan bahwa *Rakik Maco* berwarna kuning keemasan. Hal ini disebabkan karena pengaruh proses penggorengan yang menyebabkan adonan *Rakik Maco* yang tadinya kuning kemerahan berubah warna menjadi kuning keemasan. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis yaitu sebanyak 1 orang panelis menyatakan warna *Rakik Maco* cukup seragam dan 2 orang panelis menyatakan bahwa *Rakik Maco* berwarna seragam.

### 3. Aroma

Menurut Alwi(2013) “yang dimaksud dengan aroma adalah bau-bau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau akar-akaran yang digunakan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman”. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap kualitas aroma *Rakik Maco* bahwa 1 orang panelis menyatakan *Rakik Maco* kurang mengeluarkan aroma, 1 orang panelis menyatakan *Rakik Maco* cukup beraroma dan 1 orang panelis menyatakan *Rakik Maco* beraroma harum khas beras. Hal ini disebabkan oleh bahan utama yang digunakan yaitu tepung beras yang dibuat sendiri dari beras yang berkualitas dan penambahan daun kunyit yang dapat memperkuat aroma *Rakik Maco*.

#### 4. Tekstur

Menurut Onong Nugroho (2019) “Apa yang kita lihat dengan mata atau rasakan dengan tangan dapat kita sebut dengan tekstur”. Tekstur *Rakik Maco* yang diharapkan adalah renyah. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis yaitu 1 orang panelis menyatakan tekstur *Rakik Maco* cukup renyah dan 2 orang panelis menyatakan kualitas tekstur *Rakik Maco* adalah renyah. Hal ini disebabkan karena penambahan air yang sesuai, penggunaan kapur sirih yang seimbang dan proses penggorengan yang baik dalam pengolahan *Rakik Maco*.

#### 5. Rasa

Rasa merupakan aspek yang dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Perasa makanan dapat dibagi menjadi dua macam yaitu perisa alami dan perisa buatan. Perisa alami berasal dari bahan-bahan yang alami seperti umbi, batang, daun, bunga, biji, dan buah. Rasa yang diharapkan dari *Rakik Maco* adalah gurih. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa deskripsi jawaban panelis terhadap kualitas rasa *Rakik Maco* yaitu 2 orang panelis menyatakan bahwa rasa *Rakik Maco* adalah gurih. Hal ini disebabkan karena penggunaan garam sebagai perisa alami yang menunjukkan rasa dari semua bahan yang digunakan dalam pembuatan *Rakik Maco*.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dapat diambil kesimpulan sebagai berikut : Resep *Rakik Maco* yang digunakan dalam penelitian ini adalah resep yang didapat melalui observasi dan wawancara yang prosedurnya diambil dari 5 resep yang ada di Nagari Ulakan Tapakis. Dari 5 resep tersebut penulis melakukan pengolahan dan uji organoleptik untuk mendapatkan 3 resep terbaik. Dari 3 resep terbaik yang diperoleh, penulis melakukan pengolahan dan uji organoleptik untuk mendapatkan 1 resep terbaik yang akan dijadikan resep standar. Jadi resep *Rakik Maco* yang menjadi resep standar dalam penelitian ini adalah resep dari Ibu Tati yang telah penulis konversikan.

Kualitas *Rakik Maco* dapat dilihat dari beberapa aspek seperti: bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Berikut hasil uji kualitas *Rakik Maco*:

1. *Rakik Maco* berbentuk bulat tipis, dengan penggunaan cetakan yang menjadikan *Rakik Maco* berbentuk seragam dan rapi.
2. Warna dari *Rakik Maco* yang berkualitas ialah kuning keemasan.
3. Aroma *Rakik Maco* tercipta dari aroma khas tepung beras dan didukung oleh aroma daun kunyit.
4. *Rakik Maco* memiliki tekstur yang renyah.
5. *Rakik Maco* memiliki rasa gurih.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada ibu Cici Andriani, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini sampai selesai, semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT. Kemudian kepada ibu dosen calon penguji satu dan ibu dosen calon penguji dua. Teristimewa penulis mengucapkan terimakasih kepada keluarga tercinta yang telah memberi dukungan penuh kepada penulis baik secara moril maupun materil dalam menyelesaikan studi ini.

### DAFTAR REFERENSI

- Alwi, Hasan, et.al. (2023). Analisis & aspek kesehatan bahan tambahan pangan. Bumi Aksara: Jakarta.
- Brian, Reagan. 2020. Kajian Literatur Pengaruh Kualitas Makanan Suasana Dan Harga Terhadap Kepuasan Pelanggan Dan Loyalitas Pada Restoran All You Can Eat. *Jurnal UBM*. 1-15.
- Kotler Armstrong, Gary & Philip. 2021. *Dasar-Dasar Pemasaran. Jilid I, Alih. Bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan*. Jakarta: Penerbit. Prenhalindo.
- Margaretha S. & Edwin Japarianto (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Nenda, Baidar, & Elida. 2017. Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam Di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok. [Skripsi] Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Potter, N. N., & J. H Hotchkiss. (2012). *Food science (5th edition)*. New York: Chapman and Hall.
- Shoshana, M. 2014. Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. Surabaya : UKP.
- Sidiq, U., Choiri, M., & Mujahidin, A. 2019. Metode penelitian kualitatif di bidang pendidikan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1-228.