

STANDARISASI RESEP MAKANAN TRADISIONAL *SAMBAREH*

(*Standardization Of Traditional Sambareh Food Recipes*)

Elma Wahyuni Efendi¹, Wiwik Gusnita^{*2}, Juliana Siregar³, Wiwik Indarayani⁴

¹²Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: wiwikgusnita@fpp.unp.id

ABSTRACT

The background to this research is that there is no standard sambareh recipe in Nagari Pakandangan, Enam Lingsung District, Padang Pariaman Regency, because there are still differences in ingredients and the measurements used and the processing process. This research aims to standardize the sambareh recipe in Nagari Pakandangan, Enam Lingsung District. This type of research uses a mixed method between quantitative and qualitative descriptive. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic questionnaire format. Technique Active qualitative data analysis uses three activity stream, namely data reduction, data presentation, drawing conclusions and quantitative data analysis techniques using the formula ($Mx = \frac{\sum x}{N}$), data validity, testing the validity of qualitative data, namely: extended participation, diligent observation, and triangulation. Based on the research results, 3 sambareh recipes were obtained. The results of the organoleptic test obtained the highest score by Mrs. Erdayanti from Korong Kampuang Paneh with an average score of 23,4. Standardization of the sambareh recipe is carried out by organoleptic tests to obtain good quality Sambareh including: Sambareh shape (neat), color of Sambareh (white), aroma of Sambareh (fragrant combination of the addition of other ingredients), texture. sambareh (soft and nesting) and the taste of sambareh (savory).

Keyword: Standardization of recipes, Sambareh, Quality

ABSTRAK

Latar belakang penelitian ini karena belum adanya resep standar *sambareh* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman di karenakan masih terdapat perbedaan bahan, dan takaran yang digunakan serta proses pengolahannya. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *sambareh* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung. Jenis penelitian ini menggunakan metode gabungan (Mixed Method) antara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \frac{\sum x}{N}$), keabsahan data uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikut sertaan, pengamatan yang tekun, dan tringulasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 3 resep *sambareh*. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Erdayanti dari Korong Kampuang Paneh dengan nilai rata-rata 23,4. Standarisasi resep *sambareh* dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas *sambareh* yang baik meliputi: bentuk *sambareh* (rapi), warna *sambareh* (putih), aroma *psambareh* (harum perpaduan penambahan bahan lainnya), tekstur *sambareh* (lembut dan bersarang) dan rasa *sambareh* (gurih).

Kata kunci: Standarisasi Resep, *Sambareh*, Kualitas

How to Cite: Elma Wahyuni Efendi, Wiwik Gusnita. 2024. *Standardization Of Traditional Sambareh Food Recipes*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (2): pp. 338-345, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.15500



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Sumatra Barat merupakan salah satu Provinsi di Indonesia yang terletak di pulau Sumatera. Sumatra Barat juga dikenal dengan sebutan Minangkabau yang kaya akan adat istiadat yang kuat serta makanan

tradisional yang bernaneka ragam. Menurut Kurniaty (2016) Makanan tradisional merupakan makanan memiliki ciri khas dan menggambarkan daerah setempat yang mudah didapatkan. Salah satu jenis makanan tradisional yang terdapat di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung, Kabupaten Padang Pariaman adalah *sambahreh*. *Sambahreh* nama lain dari serabi panganan tradisional di Miangkabau yang terdapat di Kabupaten Padang Pariaman Kecamatan Enam Lingkung. Makanan ini termasuk jenis kuliner tradisional yang selalu dibuat masyarakat dalam upacara keagamaan, karena membuatnya dalam memperingati perayaan Isra Miraj. *Sambahreh* adalah makanan yang terbuat dari tepung beras, ragi, garam, santan cair dan kental, semua bahan dicampur lalu dimasukan kedalam cetakan loyang. *Sambahreh* ini disajikan dengan kuah yang terbuat dari gula merah dan santan. Pemakaian resep dengan pekiraan membuat kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Berdasarkan hasil pengamatan yang penulis lakukan di Nagari Pakandangan, Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman masyarakat dalam mengolah *sambahreh* masih menggunakan takaran, gengam tangan dan sendok untuk menakar bahan dan pengolahan *sambahreh* ini juga berbeda-beda ada yang memakai wajan, balango dan cetakan *sambahreh*. Pemakaian resep dengan pekiraan membuat kualitas yang dihasilkan beragam, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Dari perbedaan tersebut menghasilkan kualitas *sambahreh* yang berbeda.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di beberapa Nagari Pakandangan, Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman pada bulan Desember dengan ibu Erdayanti, ibu Marnis, ibu Siwarni, ibu Yusni dan ibu Elvina dapat penulis simpulkan bahwa terdapat perbedaan penambahan bahan, penakaran bahan dan teknik pengolahannya. Berdasarkan permasalahan tersebut maka dari itu penulis tertarik untuk mengkorversikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan gram dengan tujuan untuk mendapatkan resep standar sehingga dapat mempertahankan kualitas dari *sambahreh*. Dengan adanya standarisasi maka dapat mempermudah proses pengolahan *sambahreh* bagi masyarakat dan generasi muda selanjutnya sebab *sambahreh* memiliki cita rasa dan kenunikan disetiap daerah. Berdasarkan penelitian sebelumnya, ada satu penelitian tentang *sambahreh* (serabi) di Universitas Negeri Padang, yaitu tentang Analisis Kualitas Serabi Dengan Substitusi Tepung Piasang Kepok (Ulfi Afifah, 2014). Namun, belum adanya literatur tentang standar resep *sambahreh*

Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan resep, cara pengolahan serta kualitas dari *sambahreh* di Padang Pariaman dan menganalisis kualitas *sambahreh* yang baik dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan yaitu terjadinya ransangan yang dapat dirasakan oleh alat indera perasa pada tubuh manusia terutama pada indera penglihatan, penciuman dan indera pengecap. Kualitas *sambahreh* yang di nilai yaitu rasa, bentuk, aroma dan tekstur.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian campuran (*Mixed Method*) yang merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Menurut Sugiyono (2013: 397) "Metode campuran adalah metode penelitian yang menggabungkan antara metode kuantitatif dan kualitatif". Metode kualitatif untuk mengungkapkan fenomena yang terjadi diangkat dari fakta-fakta secara wajar, bukan dari kondisi yang terkenal atau manipulasi. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep *sambahreh* di Nagari Pakandangan, Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman meliputi. Metode penelitian kuantitatif adalah suatu proses penelitian yang menggunakan data peneliti berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik. Metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar *sambahreh* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman melalui uji organoleptik terhadap kualitas *sambahreh* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Proses menstandarkan resep *sambahreh* di Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi awal yang dilakukan adalah mencari tahu data wilayah, struktur kepemimpinan, dan data informan yang terdiri dari masyarakat yang tau tentang *sambahreh*. Setelah melakukan observasi awal dilanjutkan dengan proses wawancara bersama informan, dari hasil wawancara diperoleh data mengenai pengertian, kegunaan, resep dan kualitas *sambahreh* di Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman. Semua data akan diperkuat dengan adanya dokumentasi berupa foto dan selama observasi dan wawancara yang dilakukan. Dalam melakukan penelitian kualitatif, peneliti mendapat 10 orang informasi yang ahli dalam membuat *sambahreh* yang ada disetiap Korong. Setelah resep *sambahreh* yang didapatkan 10 orang informasi kemudian di analisis menjadi 5 resep *sambahreh* yang diolah dan di uji organoleptik. Peneliti memilih 5 resep *sambahreh* berdasarakan perbedaan baik itu dari segi bahan maupun cara pembuatannya. Berikut temuan khusus proses standarisasi resep *sambahreh* di Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman.

Tabel 1. Resep *sambareh* Ibu Erdayanti Korong Kampuang Paneh

Bahan	Banyak	Cara membuat
Tepung beras	500 gram	<p>Dalam mengolah santan campurkan parutan kelapa, air kelapa dan air lalu diaduk sambal diperas berulang-ulang, lalu disaring dan jadilah santan sebanyak 600 ml</p> <p>Siapkan baskom lalu masukan tepung beras,ragi, tapai dan garam, diaduk hingga tercampur selam 1½ gram.</p> <p>Selanjutnya larutkan adonan dengan santan secara bertahap-tahap sampai adonan tercampur. Kemudian ditutup rapat-rapat dan diamkan selama 2 jam.</p> <p>Setelah didiamkan selama 2 jam, panaskan kualii baja lalu masukan adonan <i>sambareh</i>, masak sampai permukaan <i>sambareh</i> kering. Selanjutnya diangkat lalu dicelupkan ke air sebetar agar <i>sambareh</i> empuk dan tidak keras bila disantap.</p>
Air	2 gelas	
Tapai	2 buah	
Ragi	1½ sdt	
Kelapa	1½ kg	
Air kelapa	1½ buah kelapa besar	
Garam	1 sdt	
Minyak	Sckp	

Tabel 2. Resep *sambareh* Ibu Marnis Korong Pakandangan

Bahan	Banyak	Cara membuat
Tepung beras	500 gram	<p>Pertama rendam beras satu malam, lalu dihaluskan dengan lasung lalu di ayak dan di keringkan selama 5 jam.</p> <p>Siapkan baskom lalu masukan tepung beras,tapai, lalu diaduk sampai tercampur rata pengadukan adonan ini selam 30 menit.</p> <p>Selanjutnya masukan air tahap bertahap sampai adonan tercampur.</p> <p>Selanjutnya diamkan adonan selama 3 jam.</p> <p>Setelah didiamkan selama 3 jam masukan santan sebanyak 150 ml diaduk kembali sampai tercampur,</p> <p>Selanjutnya tambahkan soa yang sudah dilarutkan denan air, lalu diaduk. didiamkan kembali selama 15 menit.</p> <p>Pansakan kualii, lalu masukan adonan kedalam kualii sesuai ukuran <i>sambareh</i> biasa, masak sampai bagian bawah adonan kuning keemasan.</p> <p><i>Sambareh</i> siap disajikan</p>
Tapai	100 gram	
Santan	150 ml	
Air	500 ml	
Soda kue	1 sdt	
Garam	2 sdt	
Minyak	Sckp	

Tabel 3. Resep *sambareh* Ibu Siwarni Korong Sarang Gagak

Bahan	Banyak	Cara membuat
Tepung beras	500 gram	<p>Pertama masukan tepung beras, ragi, dan garam,lalu diaduk selama 30 menit</p> <p>Selanjutnya masukan santan tahap-bertahap sampai adonan tercampur.</p> <p>Kemudian diamkan selama 1 jam</p> <p>Setelah didiamkan selam 1 jam, panaskan cetakan <i>sambareh</i> lalu masukan adonan kedalam cetakan, dimasak selama 3 menit.</p> <p>Selama 3 menit, angkat dinginkan lalu disajikan, <i>sambareh</i> siap dinikmati</p>
Ragi	15 gram	
Santan	600 ml	
Garam	1 sdt	
Minyak	sckp	

Tabel 4. Resep *sambareh* ibu Yusni Korong Tanjung Aua

Bahan	Banyak	Cara membuat
Tepung beras	500 gram	<p>Pertama siapkan kom/<i>mixing bowl</i> masukan tepung beras,tepung ketan, garam dan ragi. Setelah itu di uleni bahan selama 30 menit.</p> <p>Lalu masukan santan kental sebanyak 400 ml diauk dan selanjutnya masukan santan cair tahap bertahap diaduk sampai adonan yang diharapkan.</p> <p>Lalu didiamkan selama 60 menit sampai adonan mengembang.</p> <p>Selanjutnya panaskan cetakan <i>sambareh</i>, lalu masukan adonan kecetakan <i>sambareh</i> masak hingga permukaan <i>sambareh</i> kering dimasak selam 2 menit.</p> <p>Setelah 2 meit, keluarkan <i>sambareh</i> dari cetakan.</p> <p>Setelah dingin, <i>sambareh</i> siap untuk dilakukan uji organoleptic.</p>
Tepung ketan	150 gram	
Ragi	11 gram	
Tapai	15 gram	
Santan kental	400 ml	
Santan cair	200 ml	
Garam	1 sdm	
Minyak	Sckp	

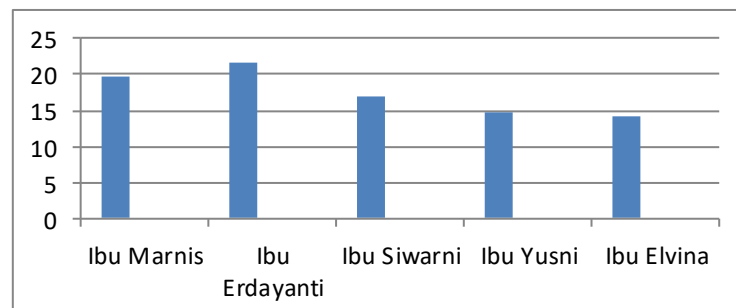
Tabel 5. Resep *sambareh* ibu Elvina Korong Ringan-ringan

Bahan	Banyak	Cara membuat
Tepung beras	500 gram	Langkah pertama rebus air kelapa terlebih dahulu lalu dinginkan,
Santan	400 ml	selanjutnya campurkan air kelapa yang sudah dingin dengan santan,
Air	200 ml	masukan tepung beras lalu diaduk selama 25 menit.
Baking soda	1 sdm	Kemudian tambahkan ragi dan baking soda diaduk kembali didiamkan
Ragi	11 gram	selama 25 menit.
garam	1 sdt	Setelah didiamkan selama 25 menit, selanjutnya panaskan cetakan, lalu masukan adonan kedalam cetakan <i>sambareh</i> masak hingga kuning keemasan. Setelah masak, angkat dingin kan lalu disajikan.

Tabel 6. Deskriptif Hasil Uji Organoleptik 5 Resep *Sambareh* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman




Panelis	1	2	3	4	5
	Ibu Marnis	Ibu Erdayanti	Ibu Siwarni	Ibu Yusni	Ibu Elvina
P1	18	22	19	13	13
P2	19	22	17	19	13
P3	17	22	17	13	15
P4	19	23	18	15	15
P5	19	21	16	15	14
P6	23	19	15	14	14
P7	22	20	16	15	15
P8	21	23	17	14	15
P9	20	23	16	15	15
P10	20	22	17	14	13
Total	198	217	168	147	142
Rata-rata	19,8	21,7	16,8	14,7	14,2

Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa adalah sebagai berikut:

**Gambar 1.** Grafik Rata-rata hasil Uji Organoleptik 5 Resep *sambareh*

Berdasarkan tabel dan grafik diatas dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu 3 resep *sambareh* yaitu resep Ibu Erdayanti dari Korong Kampuang Paneh, Ibu Marnis dari Korong Pakandangan, Ibu Siwarni dari Korong Sarang Gagak. Dari 5 resep yang sudah dinilai oleh masyarakat, sehingga dapat diperoleh 3 resep *sambareh* yang terpilih dengan skor tertinggi yaitu di Korong Kampuang paneh, Korong Pakandangan, Korong Sarang Gagak.

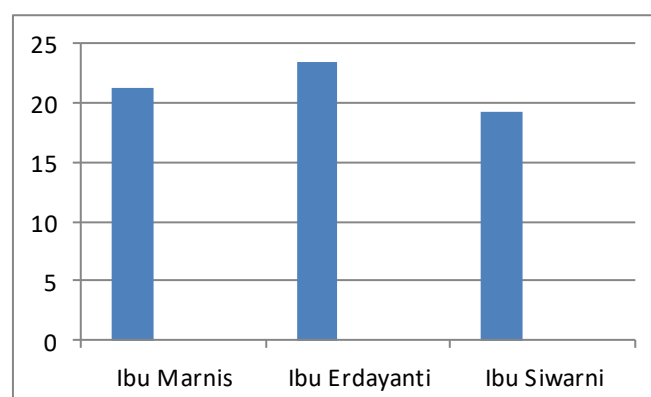
Resep *sambareh* dari perwakilan yang terpilih kemudian akan diolah dan di uji cobakan kepada 10 orang panelis yang diambil dari setiap Korong Nagari Pakandang Kecamatan Enam Lingsung. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *sambareh*. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma tekstur dan rasa. Gambar kualitas 3 resep *sambareh* terpilih data skor penilaian dapat dilihat sebagai berikut:

Gambar	Keterangan
	<i>Sambareh</i> Ibu Erdayanti Di Korong Kampuang Peneh
	<i>Sambareh</i> Ibu Marnis Di Korong Pakandangan
	<i>Sambareh</i> Ibu Siwarni Di Korong Sarang Gagak

Gambar 2. Kualitas *Sambareh* 3**Tabel 7.** Deskriptif Hasil Uji Organoleptik 3 Resep *Sambareh* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman

Panelis	Skor Kualitas Resep <i>Sambareh</i>		
	1 Ibu Erdayanti	2 Ibu Marnis	3 Ibu Siwarni
1	21	24	21
2	20	23	20
3	19	23	20
4	22	24	21
5	20	23	19
6	24	22	19
7	22	24	19
8	21	24	18
9	22	23	17
10	21	22	17
Total	212	234	192
Rata-Rata	21,2	23,4	19,2

Untuk lebih jelas dapat dilihat dalam bentuk grafik rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *sambareh* pada gambar dibawah ini:

**Gambar 3** Grafik rata-rata hasil uji organoleptik dari 3 resep *sambareh*

Berdasarkan tabel dan grafik di atas dapat diketahui bahwa data yang tertinggi yaitu resep *sambareh* Ibu Erdayanti Dari Korong Kampunga Peneh dengan nilai rata-rata 23,4.

- 1) Resep *sambareh* Ibu Erdayanti Kampuang Peneh.
Bahan

- Tepung Beras 500 gram
- Ragi 1½ sdt
- Tapai 2 buah
- Kelapa 1½ butir
- Air kelapa 1 butir kelapa

cara membuat

- a. Dalam mengolah santan campurkan parutan kelapa, air kelapa dan air lalu diaduk sambal diperas berulang-ulang, lalu disaring dan jadilah santan sebanyak 600 ml
- b. Siapkan baskom lalu masukan tepung beras,ragi, tapai dan garam, diaduk hingga tercampur selama 1½ gram.
- c. Selanjutnya larutkan adonan dengan santan secara bertahap-tahap sampai adonan tercampur. Kemudian ditutup rapat-rapat dan diamkan selama 2 jam.
- d. Setelah didiamkan selama 2 jam, panaskan kuali baja lalu masukan adonan *sambareh*, masak sampai permukaan *sambareh* kering. Selanjutnya diangkat lalu dicelupkan ke air sebetar agar *sambareh* empuk dan tidak keras bila disantap.

2) Resep yang telah dikonversikan

Bahan

- Tepung beras 500 gram
- Ragi 15 gram
- Tapai 5 gram
- Kelapa Parut 450 gram
- Air kelapa 300 gram

Cara membuat:

- a. Dalam mengolah santan campurkan parutan kelapa, air kelapa dan air lalu diaduk sambal diperas berulang-ulang, lalu disaring dan jadilah santan sebanyak 600 ml
- b. Siapkan baskom lalu masukan tepung beras,ragi, tapai dan garam, diaduk hingga tercampur selama 1½ gram.
- c. Selanjutnya larutkan adonan dengan santan secara bertahap-tahap sampai adonan tercampur. Kemudian ditutup rapat-rapat dan diamkan selama 2 jam.
- d. Setelah didiamkan selama 2 jam, panaskan kuali baja lalu masukan adonan *sambareh*, masak sampai permukaan *sambareh* kering. Selanjutnya diangkat lalu dicelupkan ke air sebetar agar *sambareh* empuk dan tidak keras bila disantap.

Pembahasan

Resep merupakan suatu rangkaian instruksi yang memuat tentang petunjuk yang disertai dengan bahan, alat, dan teknik dalam pembuatan suatu hidangan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman yaitu resep *sambareh* meliputi bahan utama, ukuran bahan, yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara membuat dan kualitas. Resep *sambareh* yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan 10 orang di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman karena setiap Korong resep yang di peroleh memiliki kemiripan dari segi bahan dan cara pembuatannya.

Dari 5 resep *sambareh* yang sudah diuji yaitu Ibu Marnis Dari Korong Pakandangan, Ibu Erdayanti dari Korong Kampuang Paneh, Ibu Siwarni dari Korong Sarang Gagak, Ibu Elvina dari Korong Ringan-ringan, Ibu Yusni dari Korong Tanjung Aua, sehingga diperoleh 3 resep *sambareh* dengan hasil tertinggi. Setelah dilakukan uji coba kembali dan dilakukan uji organoleptik untuk 3 resep pilihan didapatkan satu skor tertinggi yang menjadi resep standar *sambareh* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung. Resep perwakilan dari Korong Kampuang Paneh Ibu Erdayanti dengan memperoleh hasil uji organoleptik 23,4, dari Korong Pakandangan Ibu Marnis dengan memperoleh nilai hasil uji organoleptik 21,2 dan di Korong Sarang Gagak Ibu Siwarni dengan memperoleh nilai hasil uji organoleptik 19,2. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Erdayanti dari Korong Kampuang Paneh dengan nilai 23,4 sehingga membuktikan resep *sambareh* Ibu Erdayanti lebih disukai oleh masyarakat yang ada di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingsung Kabupaten Padang Pariaman. Resep *sambareh* Ibu Erdayanti akan digunakan dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan.

Kualitas *sambareh*

a. Bentuk

Bentuk merupakan sebagai komponen yang turut menciptakan penampilan dari suatu makanan karena nantinya akan berpengaruh pada ketertarikan orang yang ingin menyantapnya.

Menurut Vennyta Agustin, dkk (2017:11) “Bentuk merupakan penampilan yang pertama kali dilihat dari makanan, jika bentuknya saja sudah tidak menarik maka orang akan malas untuk menyentuh makanan itu”. Bentuk yang diharapkan untuk *sambareh* yaitu bulat.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui bentuk *sambareh* setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas bentuk yang cukup rapi seperti bulat.

b. Warna

Warna adalah salah satu atribut sensori yang menjadi daya tarik suatu produk pangan. Menurut Ranadhani (2020) “Warna makanan adalah salah satu hal yang menjadi pertimbangan dalam menilai dan memilih makanan”. Dalam penelitian ini warna *sambareh* yang diharapkan adalah putih. Menurut Ibu Yusni (2024) “kualitas *sambareh* yang bagus ialah ukurannya sama besar, permukaan diatas *sambareh* tidak basah, warnanya tidak pucat akan tetapi berwarna putih, *sambareh* yang sudah matang mengeluarkan aroma santan dan tapai”.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna *sambareh* adalah putih. Kualitas warna diperoleh dari tepung beras.

c. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanann tersebut. Menurut Winaro (1980) dalam pengamatan Batubara dan Pratiwi (2019) “Aroma merupakan komponen tertentu yang mempunyai beberapa fungsi dalam makanan, diantaranya bersifat memperbaiki, membuat lebih bernilai atau dapat diterima sehingga peranan aroma disini mampu menarik kesukaan konsumen terhadap makanan tersebut”. Aroma yang dikeluarkan oleh *sambareh* berbeda-beda tergantung bahan tambahan yang diberikan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui aroma *sambareh* beraroma harum ynsng dihasilkan dari pencampuran bahan tambahan seperti santan dan tapai.

d. Tekstur

Ada banyak tekstur dari makanan antara lain halus atau tidak halus, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tekstur pada makanandapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut. Menurut Hanifa, dkk (2021) “Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan didalam mulut atau sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut pada saat digigit, dikunyah, ditelan ataupun diraba dengan jari. Penilaian terhadap tekstur makanan berbeda-beda seperti halus, keras, lunak, kering, basah dan berminyak.

Berdasarkan hasil penilaian diperoleh tekstur lembut pada *sambareh* dan bersarang pada permukaan *sambareh*.

e. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, pahit, dan asin. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. Menurut Drummond KE & Brefere LM. (2010) “Cita rasa merupakan suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (taste) makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur dan suhu.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa *sambareh* adalah rasa gurih. Rasa gurih yang diperoleh dari hasil campuran santan dan bumbu tambahan lain nya

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman, peneliti mengambil resep perwakilan dari 10 orang di Nagari Pakandangan Kecamatan Eanam Lingkung. Karena resep setiap Korong yang diperoleh memiliki kemiripan dari segi bahan dan cara membuatnya. Dari 5 resep *sambareh* yang sudah diuji yaitu Ibu Marnis Dari Korong Pakandangan, Ibu Erdayanti dari Korong Kampuang Paneh, Ibu Siwarni dari Korong Sarang Gagak, Ibu Elvina dari Korong Ringan-ringin, Ibu Yusni dari Korong Tanjung Aua, sehingga diperoleh 3 resep *sambareh* dengan hasil tertinggi. Setelah dilakukan uji coba kembali dan dilakukan uji organoleptik untuk 3 resep pilihan didapatkan satu skor tertinggi yang menjadi resep standar *sambareh* di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung. Resep perwakilan dari Korong Kampuang Paneh Ibu Erdayanti dengan memperoleh hasil uji organoleptik 23,4, dari Korong Pakandangan Ibu Marnis dengan memperoleh nilai hasil uji organoleptik 21,2 dan di Korong Sarang Gagak Ibu Siwarni dengan memperoleh nilai hasil uji organoleptik 19,2. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Erdayanti dari Korong Kampuang Paneh dengan nilai 23,4 sehingga membuktikan resep *sambareh* Ibu Erdayanti lebih disukai oleh masyarakat yang ada di Nagarai Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman. Standarisasi resep *sambareh*

dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas *sambareh* yang baik meliputi: bentuk *sambareh* (rapi) warna *sambareh* (putih), aroma *sambareh* (harum), tekstur *sambareh* (lembut dan bersarang) dan rasa *sambareh* (gurih).

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Aisyah, Siti, 2017 “Tradisi Kuliner Masyarakat Minang Kabau Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah: Talimah, Budaya, Agama dan Humariora*. 21(2), 29-47.
- Alfes, Peni. 2013. Pengertian Standarisasi. . Blogspot.com. diakses 13 Juni 2019.
- Anonim. 2013. *Pembuatan Tepung Pisang*. . [10-03-2018].
- Ari, Fadiyah. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Burgin, Burhan. 2011. *Metodologi penelitian kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- D. Khair, Wiwik Gusnita. 2023 Standarisasi Resep galamai Makanan Tradisional Nagari Bukis Sikumpa. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Erdayanti, diwawancarai oleh Elma Wahyuni Efendi, Desember 2023, Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung Kabupaten Padang Pariaman.
- Filda, D & Wiwik Gusnita (2019) Standarisasi Resep Randang Daging Di Kota Payukumbuh. *Jurnal Kapita Sekta Geografi*, 2(8), 31-34.
- Ira Marian, Wiwik Gusnita (2020) Standarisasi Resep Daging Di Lubuak Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol 2(1):pp 40-49
- Marnis, diwawancarai oleh Elma Wahyuni Efendi, Desember 2023, Nagari Pakandangan, Kecamatan Enam Lingkung, Kabupaten Padang Pariaman.
- Rani Kurnia Putri, Anni Faridah, Wiwik Gusnita. 2017 Standarisasi Resep Tanak Dadiah Di Kenagarian Pakan Sinayan Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam. Vol 14, No 1.
- Siwarni, diwawancarai oleh Elma Wahyuni Efendi, Desember 2023, Nagari Pakandangan, Kecamatan Enam Lingkung, Kabupaten Padang Pariaman.
- Sarah Indah Naffira, Wiwik Gusnita (2021). Standarisasi Resep Randang Belut Di Nagari Tanjung Alam Batusangkar, *urnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol 2(2):pp 182-191.