

STANDARISASI RESEP GALAMAI PAYAKUMBUR DI HARAU KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

(Standardization Of Payakumbuh Galamai Recipes In Harau, Lima Puluh Kota Regency)

Tivany Putri¹, Wiwik Gusnita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

Galamai Payakumbuh in Harau Subdistrict, Lima Puluh Kota Regency still uses material estimates so that the resulting galamai has different material qualities. This study aims to convert galamai recipes into unit sizes (grams). The method used is a mixed method (mixed method). Qualitative data sources were obtained from 11 people who are experts in making galamai and quantitative data sources were obtained from 10 community panelists who know about galamai and 5 panelists from UNP's Catering lecturers. Qualitative data collection techniques using techniques, namely: data reduction, data presentation and conclusions, while the three quantitative data collection using organoleptic tests. Based on the research conducted, the galamai recipe was obtained, the materials and tools used, the processing process and the expected quality of the galamai. The recipes obtained were then converted and organoleptic tests were carried out to obtain the quality of the galamai including: the shape of the galamai (neat and uniform), the color of the galamai (dark brown), the aroma of the galamai (fragrant), the texture of the galamai (chewy and uniform) and the taste of the galamai (sweet).

Keyword: Standardization Recipe Galamai, quality, Harau

ABSTRAK

Galamai Payakumbuh di Kecamatan. Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. masih menggunakan perkiraan takaran bahan sehingga galamai yang dihasilkan memiliki kualitas yang berbeda. Penelitian ini bertujuan untuk mengkonversikan resep galamai ke dalam ukuran satuan bahan (gram). Metode yang digunakan merupakan metode campuran (mixed method). Sumber data kualitatif didapatkan dari 11 orang yang ahli galamai dan sumber data kuantitatif didapatkan dari 10 orang masyarakat yang tahu tentang galamai dan 5 orang panelis terbatas dari dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif menggunakan tiga teknik yaitu: reduksi data, penyajian data dan kesimpulan, sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif menggunakan uji organoleptik. Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh resep galamai, bahan dan alat, proses pengolahan dan kualitas galamai yang ingin dicapai. Resep yang didapatkan lalu dikonversikan dan dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas galamai meliputi : bentuk galamai (rapi dan seragam), warna galamai (cokelat tua), aroma galamai (harum), tekstur galamai (kenyal dan berminyak) dan rasa galamai (manis).

Kata kunci: Standarisasi Resep Galamai, Kualitas, Harau

How to Cite: Tivany Putri¹, Wiwik Gusnita². 2022. Standarisasi Resep Galamai Payakumbuh Di Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (1): pp. 122-126, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.291



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

Sumatera Barat merupakan provinsi yang memiliki beragam kue tradisional khas yang berbeda-beda di setiap wilayahnya, salah satunya adalah Kabupaten Lima Puluh Kota. Kabupaten Lima Puluh Kota adalah salah satu daerah yang dilalui oleh kawasan Bukit Barisan, mempunyai keadaan alam serta keragaman wujud topografi yang indah. Kabupaten Lima Puluh Kota. termasuk salah satu daerah yang memiliki daya tarik terhadap kue tradisional. dimana kue. tersebut biasanya. memiliki ciri khas di daerah

tersebut. Kue tradisional. merupakan jenis makanan khas yang berasal dari tiap daerah. dan diolah dengan cara yang sederhana serta bahan yang mudah didapat (Kurniaty,2016). Salah satu kue tradisional. yang masih ada sampai sekarang yaitu galamai Payakumbuh.

Galamai merupakan kue tradisional sejenis dodol atau jenang terbuat dari tepung beras ketan, gula aren dan santan. Menurut Handayani (2018) "Galamai adalah salah satu makanan kecil dengan bahan dasar tepung beras ketan,saka dan santan yang berasal dari daerah Sumatera Barat". Kue tradisional ini dikenal dengan nama yang bervariasi di tiap daerah Sumatera Barat seperti galamai, kalamai, calamai dan gelamai. Salah satunya di Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota,. kue tradisional ini dikenal dengan nama galamai.

Berdasarkan wawancara penulis pada 10 Maret 2021 dengan Ibu Murni yang ahli membuat galamai di Nagari Harau Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. bahwa dalam proses pengolahan galamai hanya Ibu-ibu yang turut serta dalam pembuatan galamai yang merupakan makanan khas di Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota.. Pendapat lain dari Ibu Rasmy yang ahli membuat galamai di Nagari Taram Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. bahwa masyarakat masih menggunakan perkiraan takaran bahan untuk membuat galamai dan adanya perbedaan teknik pengolahan di setiap Nagari, sehingga galamai yang dihasilkan memiliki kualitas yang berbeda.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode campuran (*mixed method*), penelitian ini merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Menurut Sugiyono (2011) "Metode campuran adalah metode penelitian yang mengkombinasikan antara metode penelitian kuantitatif dan kualitatif". Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literatur dan sumber mengenai resep galamai Payakumbuh di Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota, meliputi: bahan dan alat yang digunakan, jumlah bahan, proses pembuatan serta kualitas galamai sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep galamai Payakumbuh di Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota dan uji organoleptik terhadap kualitas galamai dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus-September 2020. Informan yang didapatkan yaitu orang yang ahli dalam membuat galamai Payakumbuh di Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. Peneliti mengumpulkan data penelitian melalui observasi,. wawancara, dan dokumentasi. dengan langsung terjun ke titik daerah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses standarisasi resep galamai Payakumbuh di Kecamatan Harau secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, . wawancara, .dan dokumentasi. Hasil wawancara diperoleh data mengenai pengertian, kegunaan, .resep, dan kualitas galamai Payakumbuh di Kecamatan Harau. Berdasarkan hasil wawancara dari 11 informan dirangkumlah bahwa galamai Payakumbuh merupakan makanan tradisional. Payakumbuh yang terbuat dari santan, tepung beras ketan dan gula merah, tepung beras, gula pasir, garam dan vanille, biasanya dijadikan oleh-oleh untuk perantau, dan menjadi menu wajib di acara adat dan hari besar. Berikut 5 resep pilihan dari setiap nagari di Kecamatan Harau.

Tabel 1. Resep Galamai Ibu Murni di Nagari Harau

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula Merah	1 kg	Siapkan semua bahan
Kelapa	4 butir	Masukkan gula merah, garam dan santan kedalam wajan sambil terus diaduk
Tepung Beras Ketan	1 gelas	Tepung beras ketan dituangkan air dan dicampur rata
Garam	Sck	
Air	2 gelas	
		Masukkan adonan tepung beras ketan kedalam wajan

Tabel 2. Resep Galamai Ibu Eliza di Nagari Tarantang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula Merah	1 kg	Siapkan semua bahan
Kelapa	4 butir	Masukkan gula merah dan santan kental kedalam wajan sambil terus diaduk
Tepung Beras Ketan	2 gelas	Tepung beras ketan dituangkan santan cair dan aduk rata
Gula Pasir	1 ½ gelas	Masukkan adonan tepung beras ketan kedalam wajan
Garam	Sck	
Vanili	2 bugkus	

Tabel 3. Resep Galamai Ibu Erinal di Nagari Sarilamak

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula Merah	1 kg	Siapkan semua bahan, santan pati dituangkan ke dalam wajan lalu masak sampai terbit minyak.
Kelapa	5 butir	Masukkan gula merah kedalam wajan sambil terus diaduk dan tercampur dengan santan.
Tepung Beras Ketan	1 ½ gelas	Tepung beras ketan dituangkan santan cair dan dicampur rata
		Masukkan adonan tepung beras ketan kedalam wajan sambil terus diaduk
		Masak sampai cokelat tua dan berminyak

Tabel 4. Resep Galamai Ibu Warni di Nagari Solok Bio-bio

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula Merah	½ kg	Siapkan semua bahan
Kelapa	5 butir	Masukkan gula merah dan santan kental kedalam wajan sambil terus diaduk
Tepung Beras Ketan	2 gelas	Tepung beras ketan dituangkan santan cair dan aduk rata
Gula Pasir	2 gelas	Masukkan adonan tepung beras ketan kedalam wajan sambil terus diaduk
		Tambahkan gula pasir, masak sampai coklat tua dan berminyak

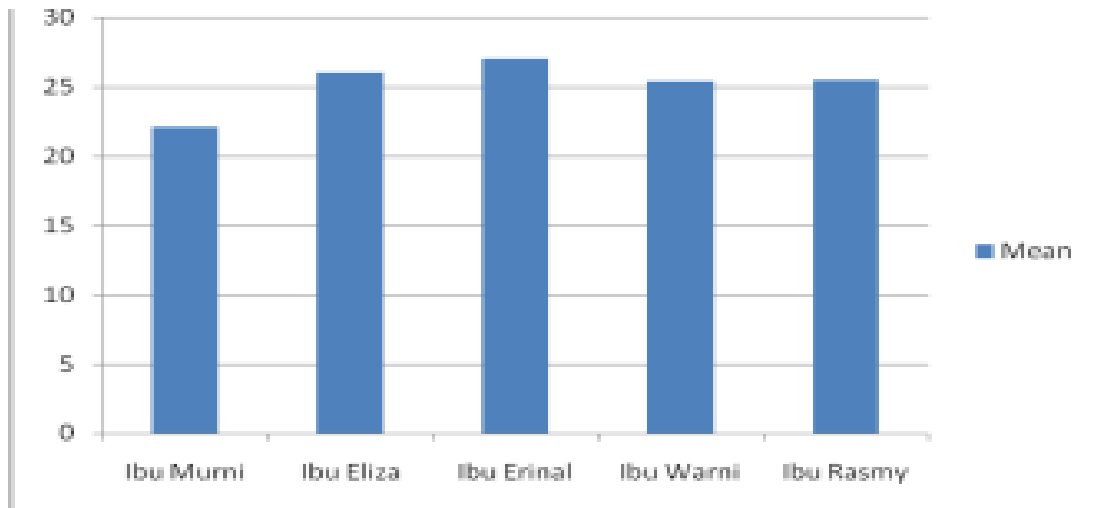
Tabel 5. Resep Galamai Ibu Rasmy di Nagari Gurun

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula Merah	3 kg	Siapkan semua bahan
Kelapa	5 butir	Masukkan gula merah dan santan kental kedalam wajan sambil terus diaduk
Tepung Beras Ketan	3 gelas	Tepung beras ketan dituangkan santan cair dan aduk rata
Tepung Beras	1 gelas	Masukkan adonan tepung beras ketan kedalam wajan sambil terus diaduk
		Tambahkan gula pasir, masak sampai coklat tua dan berminyak

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dapat disimpulkan bahwa kualitas galamai dengan bentuk rapi dan seragam, warna galamai cokelat tua, aroma harum, tekstur galamai kenyal dan berminyak dan rasa galamai manis. Analisis data kualitas resep galamai daging ini menggunakan metode deskriptif data kualitatif yaitu mendapatkan standarisasi resep galamai di Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota

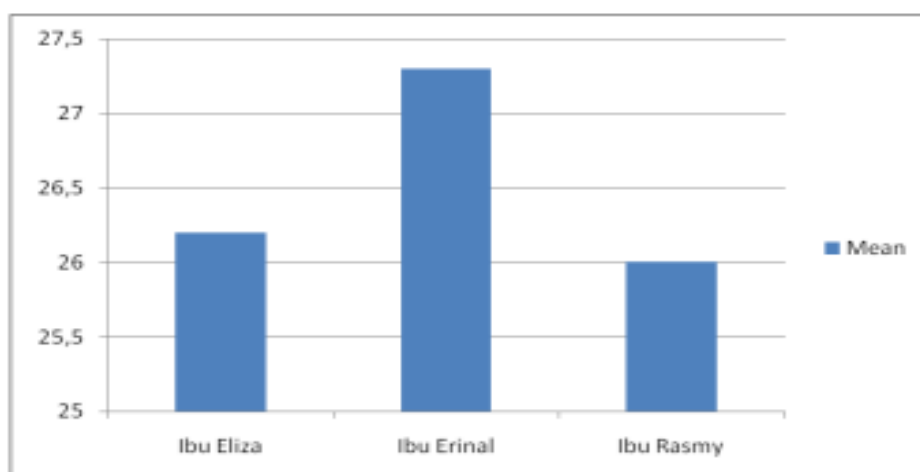
meliputi: bahan utama, alat pengolahan yang digunakan, cara pengolahan dan kualitas dari galamai. Standarisasi resep ini didapatkan dari uji organoleptik kepada 10 orang masyarakat yang ada di Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. dari 5 orang yang ahli membuat galamai, untuk membuat galamai sesuai dengan resep keahlian masing-masing dan uji organoleptik terhadap kualitas galamai meliputi. (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa) kepada panelis. Hasil penelitian ini berupa data standarisasi resep galamai di Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. yang telah penulis konverensikan dan data uji organoleptik. terhadap kualitas galamai.

Analisis. kualitas resep standar galamai dilakukan untuk mendapatkan standarisasi resep galamai peneliti melakukan uji organoleptik. Total skor merupakan jumlah dari 5 aspek penilaian kualitas meliputi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Rata-rata hasil uji organoleptik 5 resep galamai

Setelah melakukan uji organoleptik pada 5 resep galamai terpilih dari setiap nagari, akan diperoleh 3 resep galamai yang terpilih sehingga memperoleh 1 resep galamai yang terbaik dengan jumlah rata-rata tertinggi. Resep galamai dengan memperoleh jumlah rata-rata tertinggi menjadi resep standar yang telah dikonversikan. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh nilai dari per resep galamai Total nilai peroleh dari 3 resep jumlah karakteristik yaitu bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data penjumlahan dari 3 resep pada tabel sebagai berikut :



Gambar 2. Rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep galamai

Berdasarkan data diatas dapat di diketahui bahwa yang memperoleh skor tertinggi dari 3 resep galamai yaitu Ibu Erinal dengan nilai rata-rata 27,3. Berikut resep 1 terbaik yang terpilih dari setiap Nagari di Kecamatan Harau

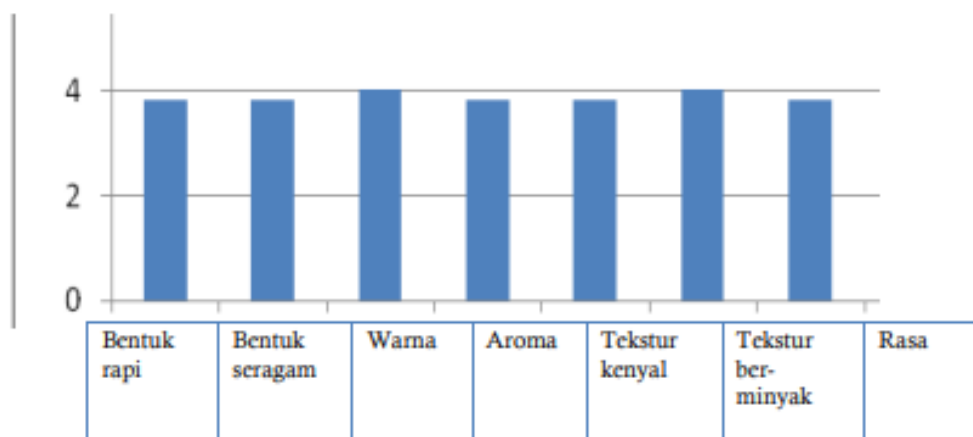
Tabel 6. Resep Galamai Ibu Erinal di Nagari Sarilamak

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula Merah	1 kg	Siapkan semua bahan, santan pati dituangkan ke dalam wajan lalu masak sampai terbit minyak. Masukkan gula merah kedalam wajan sambil terus diaduk dan tercampur dengan santan. Tepung beras ketan dituangkan santan cair dan dicampur rata Masukkan adonan tepung beras ketan kedalam wajan sambil terus diaduk Masak sampai cokelat tua dan berminyak
Kelapa	5 butir	
Tepung Beras Ketan	1 ½ gelas	

Tabel 7. Resep Galamai yang sudah dikonversikan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Gula Merah	1 kg	Siapkan semua bahan, santan pati dituangkan ke dalam wajan lalu masak sampai terbit minyak. Masukkan gula merah kedalam wajan sambil terus diaduk dan tercampur dengan santan. Tepung beras ketan dituangkan santan cair dan dicampur rata Masukkan adonan tepung beras ketan kedalam wajan sambil terus diaduk Masak sampai cokelat tua dan berminyak
Santan Kental	2000 ml	
Santan Cair	500 ml	
Tepung Beras Ketan	1 ½ gelas	

Kualitas galamai dikaji dengan indikator yang menaungi beberapa karakteristik dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Gambaran hasil nilai uji organoleptik terhadap panelis 5 orang dosen Tata Boga UNP dapat dilihat sebagai berikut :

**Gambar 3.**Nilai Hasil Uji Organoleptik Resep Galamai di Kecamatan Harau

Berdasarkan grafik dapat disimpulkan indikator bentuk rapi memperoleh jumlah nilai 3,8 yaitu menunjukkan bentuk cukup rapi. Indikator bentuk seragam memperoleh jumlah nilai 3,8 yaitu menunjukkan bentuk cukup seragam. Indikator warna memperoleh jumlah nilai 4 yaitu menunjukkan warna cokelat tua. Indikator aroma memperoleh jumlah nilai 3,8 yaitu menunjukkan aroma cukup harum. Indikator tekstur kenyal memperoleh jumlah nilai 3,8 yaitu menunjukkan tekstur cukup kenyal Indikator tekstur berminyak memperoleh jumlah nilai 4 yaitu menunjukkan tekstur berminyak

Indikator rasa memperoleh jumlah nilai 3,8 yaitu menunjukkan rasa cukup manis.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan : Standarisasi resep. galamai adalah panduan mengenai bahan-bahan yang digunakan serta jumlah pemakaian bahan dan cara membuat galamai untuk mendapatkan kualitas yang standar meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Berdasarkan. hasil penelitian kualitatif didapatkan resep galamai dari resep ibu Erinal dari Nagari Sarilamak untuk dijadikanresep standar. Resep galamai dari resep ibu Erinal memperoleh. hasil penilaian uji organoleptik tertinggi. Kualitas galamai dapat dilihat dari segi bentuk galamai yang dihasilkan adalah cukup rapi dan cukup seragam, warna galamai yang dihasilkan adalah coklat tua, aroma galamai yang dihasilkan adalah cukup harum, tekstur galamai yang dihasilkan adalah cukup kenyal dan berminyak, rasa galamai yang dihasilkan adalah cukup manis.

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

- Cahayadi, Wisnu. 2007. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan.Jakarta: Bumi Aksara.
- Elida. 2013. Peralatan Pengolahan Makanan. Ilmu Kesejahteraan Keluarga : Universitas Negeri Padang.
- Eka, Angria P.2011. Penambahan Tepung Pirus dalam Pembuatan Gelamai. Proyek akhir: Universitas Negeri Padang.
- Handayani, Rini.2018. Pengaruh Substitusi Tepung Rumput Laut pada Tepung Ketan dalam Pembuatan Galamai terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Serat. Politeknik Kesehatan Kemenkes Ri Padang
- Hasan, Alwi, dkk. 2002. KamusUmum Bahasa Indonesia. Jakarta : Balai Pustaka
- Khair, Asbahul .2018. Pengaruh Rasio Tepung Ketan Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Tingkat Kesukaan Gelamai. Skripsi thesis, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Kurniaty, Yulia.2016. Pembuatan Galamai dari Tepung Pirus. Proyek akhir Padang : Universitas Negeri Padang.
- Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono.2013. Metode Penelitian Kuantitatif kombinasi.. Bandung: Alfabeta.
- Riski, A.2017. Identifikasi Proses Pengolahan dan Kajian Sosio-Tekno Ekonomi Galamai Industri Galamai Di Koto Nan IV Parit Rantang Kota Payakumbuh. Skripsi. Padang: Universitas Andalas.
- Wulandari, Melsa. 2015. Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) pada Tepung Ketan terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Galamai . Politeknik Kesehatan Kemenkes Ri Padang