

STANDARISASI RESEP PINYARAM PISANG SEBAGAI KUE TRADISIONAL DI KENAGARIAN SALAYO KABUPATEN SOLOK

(Standardization of pinyaram banana recipe sasa Traditional Cakes In Kenagarian Salayo Solok Regency)

Anisa Amalia¹, Wiwik Gusnita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This study aims to standardize the banana pinyaram recipe in Kanagarian Salayo, Solok Regency which includes shape, color, aroma, texture and taste. This research was conducted to standardize the banana pinyaram recipe in Kenagarian Salayo which includes: ingredients, amount of ingredients, method of making, and quality. The type of research used is the mixed method (Mixed Method), which is a combination of quantitative and qualitative methods. direct experiment on the manufacture of banana pinyaram. The qualitative method is to make observations by interviewing the informants. This research was conducted in four jorongs in Kanagarian Salayo, Kubung District, Solok Regency and Workshop the Catering This qualitative study used a completely randomized design (CRD) with 3 repetitions. The primary data used was obtained directly from 3 expert panelists who gave answers to the organoleptic test format for the standardized quality of banana pinyaram in Kanagarian Salayo, Solok Regency, which was then tabulated into a table form and analyzed to see the differences between the 10 recipes that would be standardized by the t test. Qualitative research is to make observations by interviewing the informants. The results showed the average value of shape (neat semi-circle) 3.67, color (dark brown) 3.89, aroma (scented banana) 3.56, texture (chewy) 3.67 and taste (sweet) 3.33.

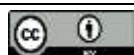
Keyword: Standardization, Pinyaram Banana, Traditional Cake

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasi resep pinyaram pisang di Kanagarian Salayo Kabupaten Solok yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Standarisasi ini dilakukan untuk mendeskripsikan dan menganalisis kualitas pinyaram pisang dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Penelitian ini dilakukan untuk menstandarisasi resep pinyaram pisang di Kenagarian Salayo yang meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Jenis penelitian yang digunakan adalah metode campuran (Mixed Method), yang merupakan gabungan antara metode kuantitatif dan kualitatif. Metode kuantitatif, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan pinyaram pisang. Metode kualitatif yaitu melakukan observasi dengan cara wawancara kepada narasumber. Penelitian ini dilakukan di empat jorong yang ada di Kanagarian Salayo Kecamatan Kubung Kabupaten Solok dan Workshop Tata Boga pada tanggal (15 Desember 2021 – 15 Januari 2022). Penelitian kualitatif ini menggunakan jenis Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. data primer yang digunakan diperoleh langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban pada format uji organoleptik terhadap kualitas standarisasi pinyaram pisang di kanagarian Salayo Kabupaten solok, yang kemudian ditabulasikan kedalam bentuk table dan dianalisis untuk melihat perbedaan dari 10 resep yang akan distandarisasi dengan uji t. Penelitian kualitatif yaitu melakukan observasi dengan cara wawancara kepada narasumber. Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata bentuk (rapi setengah lingkaran) 3.67, warna (coklat kehitaman) 3.89, aroma (harum pisang) 3.56, tekstur (kenyal) 3.67 dan rasa (manis) 3.33.

Kata kunci: Standarisasi, Pinyaram Pisang, Kue Tradisional

How to Cite: Anisa Amalia¹, Wiwik Gusnita*². 2023. Standarisasi Resep Pinyaram Pisang Sebagai Kue Tradisional Di Kenagarian Salayo Kabupaten Solok. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (2): pp. 168-171, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.495



PENDAHULUAN

Kue tradisional merupakan kue turun temurun pada suatu daerah. Hal ini sejalan dengan pendapat Ginting (2017) "Pelestarian dan pengembangan makanan dan kue tradisional adalah suatu upaya yang dilakukan untuk mempertahankan makanan dan kue tradisional serta meningkatkan mutu, jumlah dan bentuk serta membudayakan kalangan masyarakat supaya lebih dikenal turun-menurun. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting bagi daya tarik wisatawan, juga merupakan kekayaan bangsa dibidang kuliner".

Pinyaram (ejaan lama: *Pinjaram*), Panyaram, atau Paniaram adalah salah satu kue atau jajanan tradisional khas suku Minangkabau yang berasal dari dataran Minangkabau, Sumatra Barat, Indonesia. Kue ini berbahan dasar tepung beras dan gula jawa atau gula aren yang digoreng. Pinyaram terdiri dari beberapa jenis, salah satunya adalah pinyaram pisang. Pada daerah Kabupaten Solok pinyaram pisang juga terdapat pada daerah Kenagarian Salayo.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di Kenagarian salayo pada tanggal 10 Mei 2021 bahwa mengolah pinyaram pisang pada acara-acara adat biasanya hanya dilakukan oleh orang tua saja. Hal ini ditakutkan generasi muda saat ini tidak tahu bagaimana cara pembuatan pinyaram pisang yang merupakan makanan adat yang harus ada pada acara-acara adat. Selain itu tidak ada literatur standar resep pinyaram pisang yang berasal dari daerah ini, sehingga generasi muda sulit untuk membuat pinyaram pisang tersebut dan mengakibatkan tidak terjaganya kelestarian dari makanan khas daerah tersebut.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada pembuatan Pinyaram Pisang dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini :

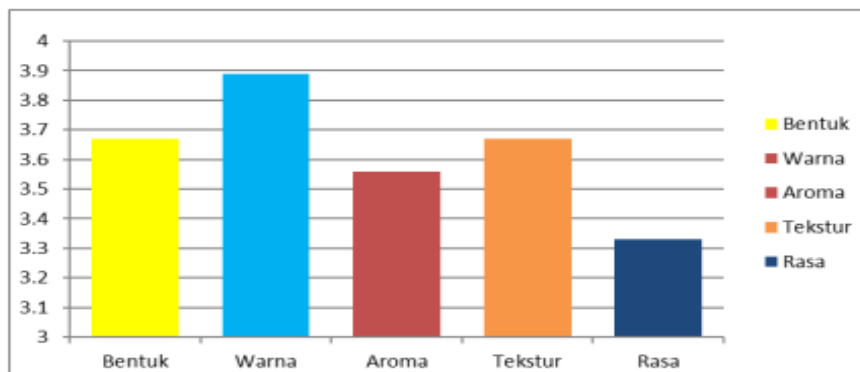
Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Pinyaram Pisang

Bahan	Jumlah
Pisang batu/kapok	20 buah
Tepung ketan	350 gr
Tepung terigu	100 gr
Santan	500 ml
Garam	50 gr
Minyak goreng	1 liter
Daun pisang	2 lembar
Bahan isian:	
Gula merah	400 gr
Kelapa parut	300 gr
Garam	30 gr
Air	150 ml
Daun pandan	2 lembar

Penelitian ini termasuk pada jenis penelitian metode campuran (*Mixed Method*), metode ini merupakan perpaduan antara metode kuantitatif dan kualitatif. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari sumber mengenai resep Pinyaram Pisang di Kanagarian Salayo meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas Pinyaram Pisang, sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep Pinyaram Pisang di Kenagarian Salayo Kabupaten Solok dan uji organoleptik terhadap kualitas Pinyaram Pisang dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik yang melibatkan lima orang panelis ahli yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian standarisasi pinyaram pisang di Kanagarian Salayo Kabupaten Solok dapat dilihat pada gambar 1 sebagai berikut: Berdasarkan gambar 1 diketahui hasil terbaik bentuk (rapi setengah lingkaran) 3.67 yang berarti cukup rapi setengah lingkaran, warna (coklat kehitaman) 3.89 yang berarti cukup coklat kehitaman, aroma (harum pisang) 3.56 yang memiliki makna bahwa cukup harum pisang, tekstur (kenyal) 3.67 yang memiliki arti cukup kenyal dan rasa (manis pisang) 3.33 yang berarti cukup manis pisang.



Gambar 1. Hasil penelitian standarisasi pinyaram pisang di Kanagarian Salayo Kabupaten Solok

Tabel 2. Hasil uji organoleptic

	Bentuk rapi setengah lingkaran	Warna (Coklat Kehitaman)	Aroma (Harum Pisang)	Tekstur (Keyal)	Rasa (Manis Pisang)	Jumlah	Rata-rata
Pinyaram Pisang	3.67	3.89	3.56	3.67	3.33	18.12	3.624

1. **Bentuk**

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari makanan. Bentuk sering disebut penampilan dari suatu makanan, penampilan sangat diperlukan dalam makanan, karena merupakan kriteria penampilan. Bentuk pada Pinyaram Pisang adalah setengah lingkaran yang dibentuk dengan bantuan daun pisang saat mencetaknya. Berdasarkan hasil penelitian dapat di nyatakan berbentuk cukup rapi setengah lingkaran dengan memperoleh rata-rata sebesar 3,67.

2. **Warna**

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan yang sangat penting. Berdasarkan hasil penelitian yang telah diketahui bahwa warna Pinyaram Pisang yang dicapai adalah warna coklat tua dengan nilai rata-rata 3.89. Untuk mendapatkan warna tersebut diperlukan proses memasak menggunakan api yang tidak terlalu besar, agar Pinyaram Pisang masak hingga kedalam nya.

3. **Aroma**

Aroma makanan yang dihasilkan dapat menambah tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Menurut Herliani (2013) “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”. Aroma Pinyaram Pisang pada penelitian ini adalah cukup harum pisang yang dihasilkan dari penggunaan pisang yang sudah sedikit matang atau tidak muda lagi. Berdasarkan hasil penelitian dapat dinyatakan bahwa kualitas aroma Pinyaram Pisang menunjukkan aroma Pinyaram Pisang cukup harum pisang dengan nilai rata-rata 3,56.

4. **Tekstur**

Tekstur makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas suatu makanan. Menurut Tuti (2013) “Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan didalam mulut kering atau garing, lembut, kenyal, atau liat, kasar, kental, dan halus”. Tekstur yang diharapkan pada pinyaram pisang adalah kenyal dan lembut. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan bahwa tekstur Pinyaram Pisang cukup kenyal dan lembut yang dihasilkan dari proses pengolahan menggunakan pisang dan tepung ketan dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 3.67.

5. **Rasa**

Rasa merupakan aspek penting dalam suatu cita rasa masakan. Menurut Wisnu (2012) menyatakan bahwa “Rasa merupakan gabungan dari semua perasaan yang terdapat dalam mulut, termasuk *mouth-feel*. Suatu pangan mempunyai asin, manis, asam atau pahit denganaroma yang khas. *Mouth-feel* suatu bahan pangan adalah perasaan kasar-licin, lunak-liat dan cair-kental”. Hasil penelitian menunjukkan rasa Pinyaram Pisang adalah manis yang didapat dari pisang yang digunakan dengan nilai rata-rata adalah 3.33.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian yang diperoleh melalui hasil observasi, wawancara, dokumentasi, dan uji organoleptik yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa standarisasi resep merupakan suatu resep makanan yang sudah baku meliputi bahan yang sudah di takar dan konversikan, alat persiapan, alat pengolahan, teknik pengolahan dan kualitas dari suatu makanan. Pada penelitian ini resep yang telah distandarisasikan adalah pinyaram pisang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Ginting Yun Melita.2017.*Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kota Padang*. Universitas Negeri Padang.
- L.A Herliani. 2013. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta.
- Tuti Soenardi.2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Wisnu Cahyadi. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*.Jakarta: Bumi Aksara