

STANDARISASI RESEP *KUE MANGKUA*K DI KECAMATAN KOTO TANGAH KOTA PADANG

(The Standardization Of The Mangkuak Recipes In Koto Tangah District Padang City)

Yolanda Jefrina¹, Wirnelis Syarif^{*2}

¹²Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: wiwique@yahoo.co.id

ABSTRACT

The purpose of this study was to produce the best the standardization of the recipe for mangkuak cake in Koto Tangah District, Padang City to determine the ingredients, equipment, processing techniques and 5 analysis of quality indicator which are expected to cover shape, color, aroma, texture and taste. The background of the research is that ingredients used and processing techniques. The various of processing techniques produce different quality indicator. This type of research is a mixed method. The source of qualitative research were obtained from 10 people experts in processing mangkuak cake and quantitative data sources were obtained from the community of 10 trained panelists whoe were experts in making mangkuak cake and 5 limited panelists from expert of society making mangkuak cake. Qualitative data collection techniques include observation, interviews, documentation while quantitative data collection techniques include the organoleptic the questionnaire format. Based on the result of organoleptic test get quality indicator mangkuak cake, the shape (rounded and tidy), the color (of skin white color in upper and brown color in center), aroma (coconut milk and pandan leaf), the texture (soft), the taste (tasty and sweet).

Keyword: Koto Tangah, Kue Mangkuak, The Standardization

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini menghasilkan standarisasi resep *kue mangkuak* yang terbaik di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang untuk mengetahui bahan yang digunakan, peralatan, teknik pengolahan dan 5 analisis indikator kualitas yang diharapkan mencakup bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Latar belakang dari penelitian terdapat adanya bahan yang digunakan dan teknik pengolahan. Teknik pengolahan beragam menghasilkan indikator kualitas yang berbeda. Jenis penelitian adalah mixed method. Sumber data penelitian kualitatif diperoleh dari 5 orang masyarakat ahli dalam mengolah *kue mangkuak* dan sumber data kuantitatif diperoleh dari masyarakat 10 panelis terlatih yang ahli dalam membuat *kue mangkuak* dan 5 panelis terbatas dari masyarakat ahli mengolah *kue mangkuak*. Teknik pengumpulan data kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif meliputi format uji organoleptik. Berdasarkan hasil uji organoleptik didapatkan indikator kualitas *kue mangkuak* bentuk (bulat dan rapi), warna (putih bagian atas dan warna coklat di bagian tengah), aroma (santan dan daun pandan), tekstur (lembut), rasa (gurih dan manis).

Kata kunci: Koto Tangah, *Kue Mangkuak*, Standarisasi

How to Cite: Yolanda Jefrina, Wirnelis Syarif.2021. Standarisasi Resep *Kue Mangkuak* Di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2(3): pp. XX-XX, DOI: 10.2403/80sr204.00



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 memiliki keunikan aneka ragam makanan adat dan makanan tradisional yang sangat menggugah selera karena memiliki kualitas rasa yang khas daerah dan sudah terkenal di seluruh Indonesia (Besra E, 2012). Keanekaragaman makanan tradisional disetiap daerah memiliki citarasa yang berbeda sesuai dengan resep turun temurun dari daerah tersebut. Sejalan dengan pendapat Tyas (2017) "Makanan tradisional memiliki makna sebagai identitas lokal karena keberadaanya sebagai bagian dari

budaya masyarakat, seperti tata cara pengolahan serta resep yang selalu terjaga secara turun temurun”. Salah satu makanan tradisional yang sering dijumpai di daerah Koto Tangah Kota Padang yaitu *Kue Mangkuak*. *Kue mangkuak* merupakan salah satu jenis kuliner autentik Minangkabau berjenis kue basah, yang terbuat dari tepung beras, santan, gula merah dan rempah-rempah yang cukup langka dijumpai saat ini (Haryanto,2019). *Kue mangkuak* ini sering dijumpai di daerah Koto Tangah hal ini ditandai dengan mudahnya mendapatkan kue ini di warung maupun pasar tradisional.

Resep *kue mangkuak* yang di temukan masih berbeda-beda dari segi kualitasnya, hal ini disebabkan karena penggunaan takaran bahan yang dipakai oleh masyarakat masih menggunakan cara sederhana seperti perkiraan, takaran gelas, takaran sendok dikarenakan tidak adanya literature mengenai *kue mangkuak*. Cara pembuatan *kue mangkuak* ini menggunakan teknik pengukusan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *kue mangkuak* yaitu tepung beras, gula merah, santan, ragi, adas manis, kayu manis, daun pandan dan garam. Alat yang digunakan yaitu panci pengukus, cetakan, anyaman bambu, baskom, penjepit makanan, kompor. Informasi mengenai bahan dan alat yang digunakan penulis dapatkan saat melakukan observasi. Resep kue mangkuak yang beragam tentu saja membuat kualitas kue mangkuak tidak sama, baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Oleh sebab itu diperlukan adanya standarisasi resep pada pembuatan *kue mangkuak*. Agar *kue mangkuak* memiliki kualitas yang baik dan keseragaman dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Berdasarkan permasalahan diatas, diketahui resep *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tangah belum memiliki takaran bahan sesuai dengan standar yang dapat dijadikan pedoman dalam pembuatan *kue mangkuak*.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian ini menggunakan metode campuran (Mixed Methods) atau disebut dengan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Lokasi penelitian dilaksanakan di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Penelitian kualitatif berguna untuk mengumpulkan literature dan sumber mengenai resep *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tangah terkait jumlah penggunaan bahan, teknik pengolahan dan indikator kualitas dari hasil *kue mangkuak*. Sedangkan metode penelitian kuantitatif berguna untuk mencari standarisasi dari resep *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tangah serta mengetahui hasil uji organoleptik terhadap kualitas *kue mangkuak* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Tujuan utama penelitian ini yaitu mendapatkan resep *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang yang mencakup bahan yang digunakan, alat pengolahan, teknik pengolahan dan analisis indikator kualitas berdasarkan uji organoleptik meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Juli 2020. Informan yang dipilih adalah orang yang ahli dalam membuat *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tangah. Peneliti mengumpulkan data penelitian melalui observasi, wawancara dan dokumentasi secara langsung terjun ke daerah tersebut. Teknik analisis data yang digunakan saat penelitian berlangsung meliputi reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Standarisasi resep *kue mangkuak* dalam penelitian kualitatif diperoleh melalui proses observasi, wawancara dan dokumentasi. Tahap awal dilakukan observasi yaitu mencari data mengenai wilayah dan data informan. Selanjutnya melaksanakan wawancara dengan informan hingga memperoleh data mengenai pengertian, fungsi, resep dan kualitas dari *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tangah. Saat melakukan observasi dan wawancara, dilakukan dokumentasi berupa foto. Berikut ini merupakan temuan khusus dari standarisasi resep *kue mangkuak*.

Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 informan diperoleh bahwa *kue mangkuak* merupakan kue tradisional khas Koto Tangah yang terbuat dari tepung beras, gula merah, ragi, santan, adas manis, kayu manis, garam dan daun pandan. Berikut 5 resep pilihan dari Kecamatan Koto Tangah:

Tabel 1. Ibu Dian di Kelurahan Pasie Nan Tigo

Bahan		Cara Membuat
Bahan A:		
Tepung beras	½ kg	Bahan A: gula merah, adas manis, kayu manis, daun pandan dan air direbus selama 25 menit, setelah itu disaring lalu didinginkan. Siapkan tepung beras, tape singkong, ragi masukkan air kelapa sedikit demi sedikit aduk rata. Kemudian masukkan sedikit demi sedikit gula merah yang sudah direbus dan dinginkan tadi, aduk sampai tercampur rata. Lalu diamkan selama 3 jam.
Gula merah	¼ kg	
Tape singkong	2 bh	
Ragi	½ sdt	
Adas manis	½ sdm	
Kayu manis	½ jari	
Daun pandan	2 lbr	
Air	¾ gls	
Air kelapa	½ bh	
Bahan B:		
Tepung beras	3 sdm	Bahan B siapkan tepung beras, garam, gula pasir dicampur kemudian tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Panaskan panci pengukus setelah itu masukkan 1 sendok sayur bahan B kedalam cetakan, lalu kukus selama 15 menit. Setelah itu tuangkan bahan A sebanyak 1 sendok sayur kemudian kukus lagi selama 10 menit.
Santan	½ liter	
Garam	Sck	
Gula pasir	Sck	

Tabel 2. Ibu Elsi di Kelurahan Koto Panjang Ikur Koto

Bahan		Cara Membuat
Bahan A:		
Tepung beras	½ bks	Bahan A: rebus gula merah, daun pandan, kayu manis, adas manis, air selama 15 menit setelah mendidih disaring kemudian dinginkan. Siapkan tepung beras, gula pasir, tape singkong aduk terus sampai mengembang, lalu masukkan air, garam dan cairan gula merah yang sudah direbus tadi. Diamkan selama 3 jam. Bahan B: siapkan tepung beras, garan dan gula pasir lalu masukkan santan sedikit demi sedikit aduk rata. Panaskan panci pengukus masukkan bahan B kedalam cetakan sebanyak 1 sendok sayur lalu kukus selama 15 menit, setelah itu masukkan bahan A kedalam cetakan sebanyak 1 sendok sayur kukus lagi selama 5 menit.
Gula merah	1 ½ ons	
Gula pasir	2 sdm	
Tape singkong	1 ½ ons	
Daun pandan	2 lbr	
Kayu manis	½ jari	
Adas manis	½ sdm	
Garam	Sck	
Air	1 gls	
Bahan B:		
Tepung beras	¼ bks	
Santan	¾ liter	
Garam	Sck	
Gula pasir	1 sdm	

Tabel 3. Ibu Irdawati di Kelurahan Batipuh Panjang

Bahan		Cara Membuat	
Bahan A:			
Tepung beras	½ bks	Bahan A: rebus gula merah, garam, adas manis, kayu manis, air selama 2 jam dengan api kecil, setelah itu saring dan dinginkan. Siapkan tepung beras, ragi aduk rata setelah itu masukkan gula merah yang sudah direbus dan didinginkan sedikit demi sedikit, setelah itu tutup rapat dan diamkan selama 2 jam. Bahan B: siapkan tepung beras, garam dan gula pasir lalu masukkan santan sedikit demi sedikit. Panaskan panci pengukus lalu masukkan anyaman bambu, kemudian masukkan bahan A kedalam cetakan sebanyak 1 sendok sayur	
Gula merah	¼ kg		
Ragi	¼ sdm		
Adas manis	½ jari		
Kayu manis	2 gls		
Air	2 lbr		
Daun pandan			
Bahan B:			
Tepung beras	¼ bks		
Santan	3 gls		
Garam	½ sdm		
Gula pasir	1 sdm		

lalu kukus selama 25 menit. Setelah itu masukkan bahan B sebanyak 1 sendok sayur kedalam cetakan dan kukus kembali selama 5 menit.

Tabel 4. Ibu Noka Hudyati di Kelurahan Lubuk Buaya

Bahan		Cara Membuat
Bahan A:		Bahan A: rebus gula merah, gula pasir, adas manis, kayu manis dan daun pandan selama 30 menit dengan api kecil; setelah itu disaring dan dinginkan. Siapkan tepung beras dan ragi, lalu masukkan gula merah yang sudah direbus tadi sedikit demi sedikit, aduk hingga tercampur rata. Panaskan panci pengukus lalu masukkan bahan A sebanyak 1 sendok sayur kedalam cetakan lalu kukus selama 15 menit, setelah itu masukkan bahan B kedalam cetakan sebanyak 1 sendok sayur dan kukus kembali selama 7 menit.
Tepung beras	½ bks	
Gula merah	1 ons	
Gula pasir	3 sdm	
Ragi	¼ sdt	
Daun pandan	2 lbr	
Adas manis	¼ sdt	
Kayu manis	½ jari	
Air	1 gls	
Bahan B:		
Tepung beras	¼ bks	
Santan	¾ ltr	
Garam	Sck	

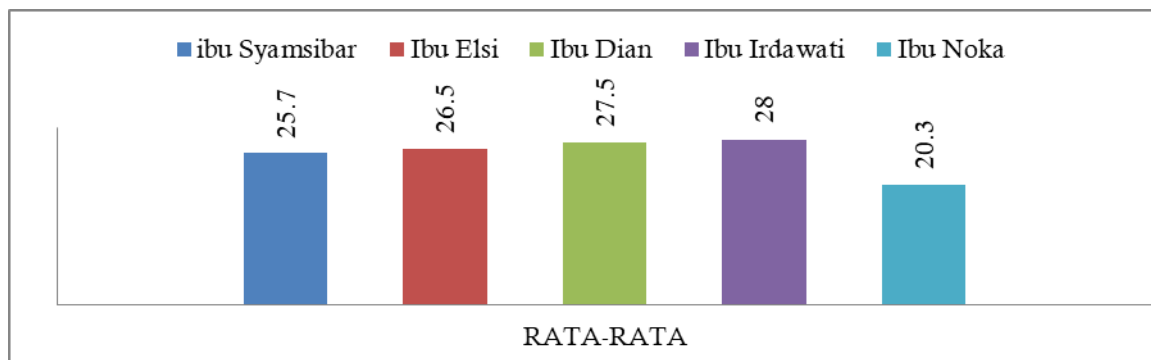
Tabel 5. Ibu Syamsibar di Kelurahan Balai Gadang

Bahan		Cara Membuat
Bahan A:		Bahan A: rebus gula merah, kayu manis, adas manis, daun pandan selama 1 jam, setelah itu saring dan dinginkan. Campurkan tepung beras, garam, soda kue, air kelapa aduk rata setelah itu masukkan rebusan gula merah sedikit demi sedikit, lalu masukkan kedalam wadah yang memiliki penutup dan diamkan selama 3 jam. Bahan B: siapkan tepung beras dan garam, lalu masukkan santan sedikit demi sedikit aduk rata. Panaskan panci pengukus masukkan bahan B sebanyak 1 sendok sayur kedalam cetakan, setelah itu kukus selama 20 menit, lalu masukkan bahan A kedalam cetakan sebanyak 1 sendok sayur, kukus kembali selama 3 menit.
Tepung beras	½ bks	
Gula merah	¼ kg	
Kayu manis	½ jari	
Adas manis	¼ sdt	
Daun pandan	2 lbr	
Soda kue	¼ sdt	
Garam	Sck	
Air	1 ½ gls	
Air kelapa	½ bh	
Bahan B:		
Tepung beras	10 sdm	
Santan	½ liter	
Garam	Sck	

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kualitas *kue mangkuak* bahwa kualitas bentuk bulat, bentuk rapi, warna coklat bagian tengah, warna putih bagian atas, aroma santan, aroma daun pandan, tekstur lembut, rasa gurih dan rasa manis. Kualitas resep standar kualitas *kue mangkuak* diperoleh hasil uji organoleptik. Standarisasi resep *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tangah Kota Padang adalah data kuantitatif.

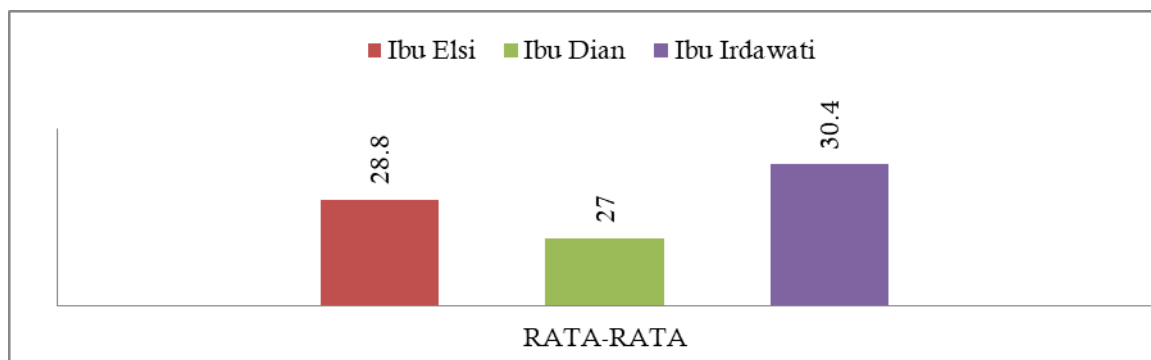
Hasil standarisasi resep *kue mangkuak* mencakup jumlah bahan yang sudah dikonversikan, alat, proses pengolahan dan kualitas *kue mangkuak*. Uji organoleptik awal dari 5 resep *kue mangkuak* yaitu 1 diperoleh dari beberapa nagari yang ada di Kecamatan Koto Tangah. Perwakilan masyarakatnya yaitu 1 orang ahli membuat *kue mangkuak* dari Kelurahan Pasie nan tigo, 1 orang ahli membuat *kue mangkuak* dari Kelurahan Koto Panjang Ikur Koto, 1 orang ahli membuat *kue mangkuak* dari Kelurahan Batipuh Panjang,

1 orang ahli membuat *kue mangkuak* dari Kelurahan Lubuk Buaya dan 1 orang ahli membuat *kue mangkuak* dari Kelurahan Balai Gadang. Setelah itu dari 5 resep akan seleksi menjadi 3 resep terpilih sehingga mendapatkan 1 resep *kue mangkuak* terbaik dengan *mean* tertinggi setelah itu resep yang diperoleh akan distandarkan dengan jumlah bahan yang telah dikonversikan. Hasil uji diperoleh dari skor per resep *kue mangkuak*. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sebagai berikut:



Gambar 1. Rata-rata hasil uji organoleptik 5 resep *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tengah Kota Padang

Setelah itu, dari 5 resep akan diseleksi kembali 3 resep *kue mangkuak* terpilih sehingga mendapatkan 1 resep *kue mangkuak* terbaik dengan rata-rata tertinggi dijadikan resep standar yang telah dikonversikan. Hasil pengujian memperoleh skor per resep *kue mangkuak*. Total skor diperoleh dari 3 resep aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sebagai berikut:



Gambar 2. Rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *kue mangkuak* di Kecamatan Koto Tengah Kota Padang

Berdasarkan dari data yang telah diperoleh maka resep *kue mangkuak* Ibu Irdawati terpilih untuk distandarkan karena memiliki kualitas *kue mangkuak* yang diharapkan yaitu bentuk bulat, bentuk rapi, warna putih bagian atas dan warna coklat bagian tengah, aroma santan, aroma daun pandan, tekstur lembut, rasa manis dan rasa gurih.

Tabel 6. Resep *Kue Mangkuak* Ibu Irdawati

Bahan		Cara Membuat
Bahan A:		
Tepung beras	½ bks	Bahan A: rebus gula merah, garam, adas manis, kayu manis, air selama 2 jam dengan api kecil, setelah itu saring dan dinginkan. Siapkan tepung beras, ragi aduk rata setelah itu masukkan gula merah yang sudah direbus dan didinginkan sedikit demi sedikit, setelah itu tutup rapat dan
Gula merah	¼ kg	
Ragi	1 sdm	
Adas manis	¼ sdm	
Kayu manis	½ jari	
Air	2 gls	
Daun pandan	2 lbr	

(standarisasi resep *kue mangkuak* di kecamatan koto tengah kota padang)

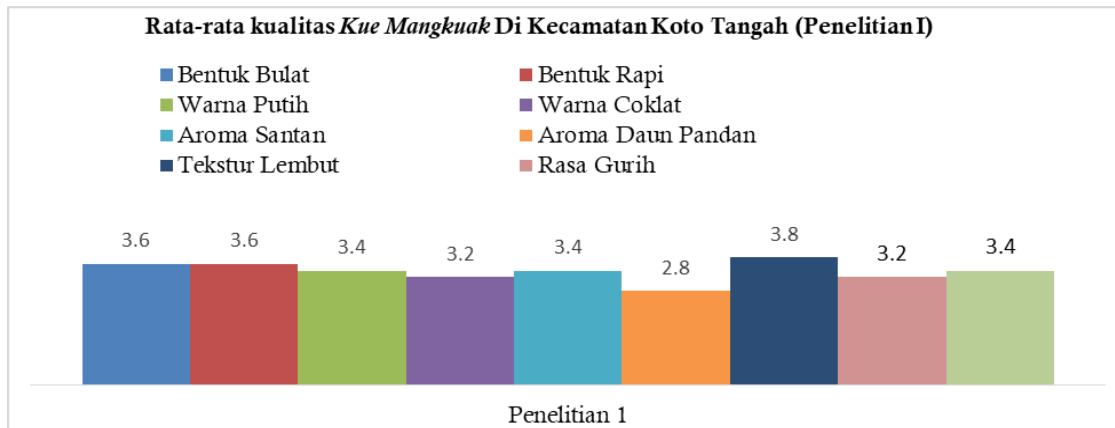
Bahan B:
Tepung beras ¼ bks diamkan selama 2 jam.
Bahan B: siapkan tepung beras, garam.

Santan 3 gls
Garam ½ sdm
Gula pasir 1 sdm

Dan gula pasir sedikit demi sedikit. Panaskan panci pengukus lalu masukkan anyaman bambu, kemudian masukkan bahan A kedalam cetakan sebanyak 1 sendok sayur lalu kukus selama 25 menit. Setelah itu masukkan bahan B sebanyak 1 sendok sayur kedalam cetakan dan kukus kembali selama 5 menit

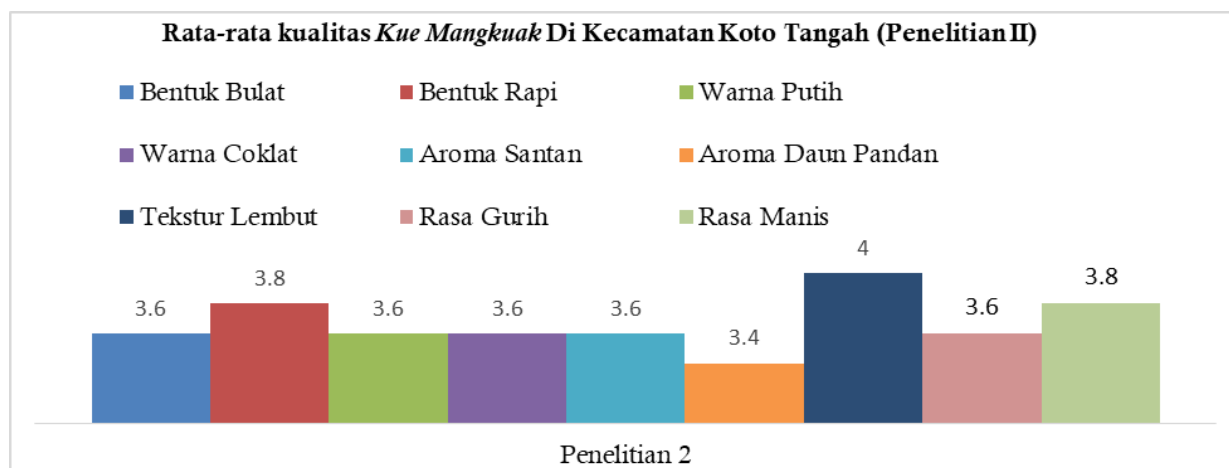
Bahan		Cara Membuat
Bahan A:		
Tepung beras	250 gr	Bahan A: rebus gula merah, garam, adas manis, kayu manis, air selama 2 jam dengan api kecil, setelah itu saring dan dinginkan. Siapkan tepung beras, ragi aduk rata setelah itu masukkan gula merah yang sudah direbus dan didinginkan sedikit demi sedikit. Aduk adonan sampai tercampur rata, setelah itu tutup rapat dan diamkan selama 2 jam. Bahan B: siapkan tepung beras, garam dan gula pasir, lalu masukkan santan sedikit demi sedikit. Panaskan panci pengukus lalu masukkan anyaman bambu, kemudian masukkan bahan A kedalam cetakan sebanyak 50 ml lalu kukus selama 25 menit. Setelah itu masukkan bahan B sebanyak 50 ml kedalam cetakan dan kukus kembali selama 5 menit.
Gula merah	300 gr	
Ragi	6 gr	
Adas manis	3 gr	
Kayu manis	1 gr	
Air	500 ml	
Daun pandan	2 lbr	
Bahan B:		
Tepung beras	70 gr	
Santan	600 ml	
Garam	7 gr	
Gula pasir	40 gr	

Kualitas standar resep *kue mangkuak* yang telah diteliti meliputi 3 kali pengulangan berdasarkan dari bentuk, warna aroma, tekstur dan rasa. Persamaan penelitian dari bahan dan teknik pengolahan sehingga diperoleh kualitas kue mangkuak pun sama. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 3. Rata-rata kualitas *Kue Mangkuak* Di Kecamatan Koto Tangah (Penelitian I)

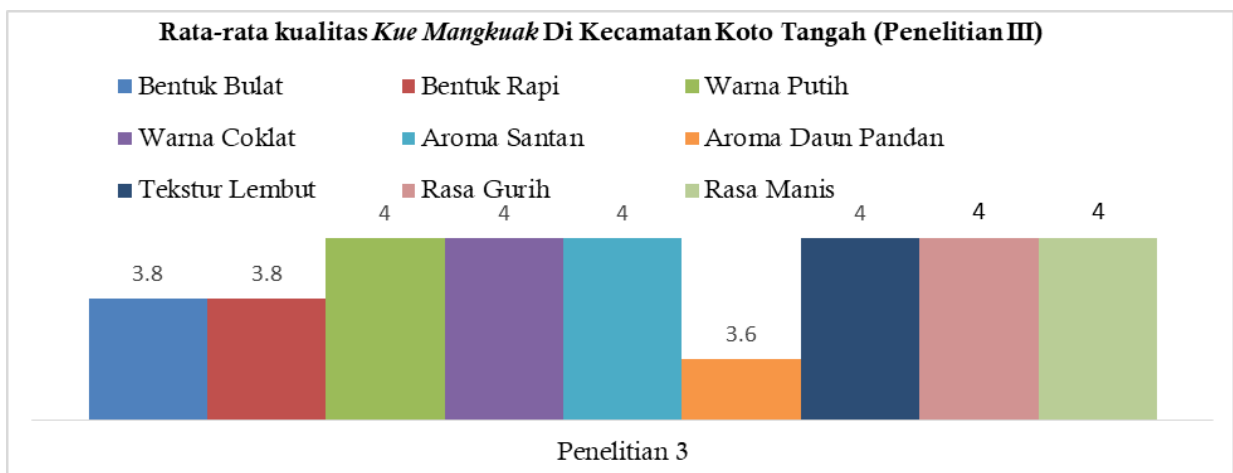
Berdasarkan grafik 3 diketahui kualitas bentuk bulat pada penelitian I terdapat 2 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan bentuk cukup bulat, 3 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan bentuk bulat dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas bentuk rapi pada penelitian I terdapat 2 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan bentuk cukup rapi, 3 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan bentuk rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas warna putih pada penelitian I terdapat 3 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan berwarna cukup putih, 2 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berwarna putih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas warna coklat pada penelitian I terdapat 4 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan berwarna cukup coklat, 1 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berwarna coklat dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.4. Kualitas aroma santan pada penelitian I terdapat 3 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan cukup beraroma santan, 2 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan beraroma santan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.2. Kualitas aroma daun pandan pada penelitian I terdapat 1 orang panelis memberikan skor 2 menyatakan kurang beraroma daun pandan, 4 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan cukup beraroma daun pandan menyatakan cukup bearoma daun pandan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 2.8. Kualitas tekstur lembut pada penelitian I terdapat 1 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan tekstur cukup lembut, 4 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan tekstur lembut dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.8. Kualitas rasa gurih pada penelitian I terdapat 4 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan rasa cukup gurih, 1 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan rasa gurih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.2. Kualitas rasa manis pada penelitian I terdapat 3 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan rasa cukup manis, 2 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan rasa manis dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.4.



Gambar 4. Rata-rata kualitas *Kue Mangkuak* Di Kecamatan Koto Tangah

Berdasarkan grafik 4, dapat diketahui kualitas bentuk bulat pada penelitian II menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan berbentuk cukup bulat, 3 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berbentuk bulat dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas bentuk rapi

menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan berbentuk cukup rapi, 4 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berbentuk rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.8. Kualitas warna putih menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan cukup berwarna putih, 3 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berwarna putih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas warna coklat menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan cukup berwarna coklat, 2 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berwarna coklat dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas aroma santan menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan cukup beraroma santan, 3 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan beraroma santan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas aroma daun pandan menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan cukup beraroma daun pandan, 2 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan beraroma daun pandan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.4. Kualitas tekstur lembut menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan cukup tekstur lembut, 2 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan bertekstur lembut dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4. Kualitas rasa gurih menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan rasa cukup gurih, 3 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan rasa gurih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas rasa manis menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan rasa cukup manis, 4 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan rasa manis dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.8.



Gambar 5. Rata-rata kualitas *Kue Mangkuak* Di Kecamatan Koto Tangah (Penelitian III)

Berdasarkan grafik 5 dapat diketahui kualitas bentuk bulat pada penelitian III menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan berbentuk cukup bulat, 4 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berbentuk bulat dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.8. Kualitas bentuk rapi menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan berbentuk cukup rapi, 4 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berbentuk rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.8. Kualitas warna putih menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berwarna putih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4. Kualitas warna coklat menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berwarna coklat dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4. Kualitas aroma santan menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan beraroma santan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4. Kualitas aroma daun pandan menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan cukup beraroma daun pandan, 3 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan beraroma daun pandan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.6. Kualitas tekstur menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan bertekstur lembut dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4. Kualitas rasa gurih menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan rasa gurih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4. Kualitas rasa manis menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan rasa manis dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4.

PEMBAHASAN

Resep merupakan kunci terpenting dalam membuat suatu makanan, resep *kue mangkuak* yang diperoleh berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Kecamatan Koto Tangah yaitu meliputi bahan yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas. Resep *kue mangkuak* yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari 5 Kelurahan yang ada di Kecamatan Koto Tangah karena terdapatnya kemiripan dari segi bahan dan cara pengolahannya.

Resep *kue mangkuak* diuji organoleptik oleh ibu-ibu yang ahli dalam membuat *kue mangkuak* merupakan resep milik Ibu Syamsibar dari Kelurahan Balai Gadang, Ibu Elsi dari Kelurahan Koto Panjang Ikur Koto, Ibu Dian dari Kelurahan Pasie Nan Tigo, Ibu Irdawati dari Kelurahan Batipuh Panjang dan Ibu Noka dari Kelurahan Lubuk Buaya. Berdasarkan data uji organoleptik diperoleh 3 skor tertinggi dari lima resep *kue mangkuak* yaitu resep milik Ibu Irdawati dari Kelurahan Batipuh Panjang dengan skor rata-rata 28, resep milik Ibu Dian dari Kelurahan Lubuk Buaya dengan skor rata-rata 27,5, dan resep milik Ibu Elsi dari Kelurahan Koto Panjang Ikur Koto dengan skor rata-rata 26,5. Setelah itu dilakukan lagi uji organoleptik dari 3 resep terbaik untuk mendapatkan satu resep terbaik yaitu diperoleh resep dari Ibu Irdawati dengan mean 30,4, sehingga resep Ibu Irdawati terpilih untuk distandarisasikan.

Bentuk merupakan tampilan dari sebuah makanan yang sangat berpengaruh terhadap selera makan konsumen. Karena bentuk merupakan penilaian utama bagi seseorang dalam menentukan kualitas makanan. Bentuk juga disebut nilai dari suatu makanan dan penampilan merupakan hal yang diperlukan dalam sebuah makanan (Filda, 2019).

Warna sangat menentukan nilai penampilan suatu makanan yang berguna untuk meningkatkan daya tarik seseorang. Warna makanan sangat dipengaruhi oleh bahan dasar pangan dan bahan tambahan atau pelengkap suatu hidangan (Nahriana P.A, 2019).

Aroma adalah bau yang dihasilkan suatu makanan, diperoleh dari penggunaan bahan, bumbu dan proses pengolahan dari makanan tersebut. Aroma adalah bau harum yang dihasilkan suatu makanan, aroma yang ditimbulkan berbeda-beda tergantung dari pemakaian bahan makan tersebut (Nenda, 2017).

Tekstur adalah sesuatu yang dapat dirasakan melalui sentuhan indera peraba dan perasa. Tekstur makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan didalam mulut yaitu kering, garing, lembut, kenyal atau liat, kasar dan halus (Soenardi, 2013). Tekstur sangatlah berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan.

Rasa adalah aspek penilaian dalam menentukan kualitas makanan yang dapat diperoleh dari indera perasa. Rasa merupakan tanggapan indera terhadap rangsangan syaraf seperti manis, asin, pahit dan asam terhadap indera perasa (Dahniar, 2017).

KESIMPULAN

Standarisasi resep merupakan petunjuk yang digunakan dalam menentukan bahan, jumlah, proses pembuatan serta penyajian suatu masakan dengan tujuan terjaminnya kualitas masakan yang akan dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi lapangan, wawancara dan dokumentasi yang telah penulis lakukan di Kecamatan Koto Tangah. Maka penulis memilih resep Ibu Irdawati dari Kelurahan Batipuh Panjang untuk dikonversikan karena resep Ibu Irdawati memperoleh skor rata-rata tertinggi dari resep ibu-ibu yang ahli dalam membuat *kue mangkuak* menandakan *kue mangkuak* yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat sekitar. Bentuk *kue mangkuak* yaitu bulat dan rapi. Bentuk bulat dan rapi diperoleh dari proses pembuatan *kue mangkuak* yang mengikuti bentuk cetakannya yaitu menggunakan cetakan dari tempurung kelapa. Warna *kue mangkuak* yaitu berwarna putih dibagian atasnya

dan berwarna coklat dibagian tengahnya. Warna putih diperoleh dari penggunaan santan dan tepung beras sedangkan warna coklat diperoleh dari penggunaan gula merah dalam proses pengolahan *kue mangkuak*. Aroma dari *kue mangkuak* yaitu aroma santan dan aroma daun pandan, aroma santan diperoleh dari penggunaan buah kelapa yang dijadikan santan dan melalui proses pengukusan sehingga menimbulkan aroma santan, sedangkan aroma daun pandan berasal dari penggunaan daun pandan dalam pembuatan *kue mangkuak*. Tekstur *kue mangkuak* yaitu lembut, tekstur lembut diperoleh dari teknik pengolahan *kue mangkuak* yang melalui proses pengukusan. Rasa *kue mangkuak* yaitu gurih dan manis, rasa gurih diperoleh dari penggunaan santan, tepung beras, garam dan gula pasir yang dicampur menjadi satu sehingga dihasilkan perpaduan rasa yang gurih, sedangkan rasa manis diperoleh dari penggunaan gula merah dalam pembuatan *kue mangkuak*.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan membantu penulis selama penelitian dan pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

-
- Besra,E. 2012. *Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang*. Fakultas Ekonomi: Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis* Vol 12(1) Hal 76.
- Dahniar. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Terhadap Kualitas Brownies Bakar*. Skripsi. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.UNP.
- Filda,D. 2019. *Standarisasi Rendang Daging Di Kota Payakumbuh*. Skripsi. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. UNP
- Haryanto,B. 2019. *Kue Mangkuak Sayak, Jajanan Jadul Citarasa Minangkabau*. Jelajah Nagari Awak .(<https://www.kidalnarsis.com/2019/05/kue-mangkuak-sayak.html>.) Diakses 5 Agustus 2021
- Nahriana, Pangki Sukarsih A. 2019. *Inventarisasi dan Standarisasi Resep Kue Tradisional Makassar Berbahan Dasar Tepung Beras*.Universitas Negeri Makassar. Prosiding Seminar Nasional LP2M UNM. Hal 477-481
- Nenda,W. A. 2017. *Standarisasi Resep Kue Pinyaram Itam di Kanagarian Alahan Panjang Kabupaten Solok*. Skripsi. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. UNP.
- Soenardi, T. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta :PT. Gramedia.
- Tyas, A.S.P. 2017. *Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia Dalam Pembelajaran Bahasa Inggris*. Sekolah Vokasi. Universitas Gadjah Mada.