

Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian

**KISI KISI INSTRUMEN PENELITIAN
“PASIR EROPA” SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS SIAK**

Tujuan Penelitian	Aspek	Indikator	Instrumen	Nomor
Gambaran umum tentang sejarah kue “Pasir Eropa” khas Siak.	Sejarah kue pasir eropa khas Siak	1. Asal usul kue pasir eropa khas Siak yang mencakup awal mula keberadaan dan penamaan kue pasir eropa khas Siak	Pedoman Wawancara <ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang pengetahuan dasar tentang kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang motivasinya untuk mengetahui dan mempelajari kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang awal mula adanya pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang penamaan kue pasir eropa 	1 2 3 4
		2. Eksistensi dan citra kue pasir eropa khas Siak yang berkembang pada masa lalu hingga saat ini secara umum.	Pedoman wawancara <ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang kebenaran kue pasir eropa khas Siak sudah ada sejak masa kerajaan • Partisipan menjelaskan waktu akan eksistensi kue pasir eropa khas Siak di masa kerajaan dan masyarakat 	5 6 7

			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang perkembangan eksistensi kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang citra kue pasir eropa khas Siak di masyarakat • Partisipan menjelaskan tentang penyebab kue pasir eropa dikenal dengan makanan kerajaan 	8 9
	Eksistensi kue pasir eropa khas Siak yang berkembang di keluarga masyarakat Siak	3. Eksistensi dan citra kue pasir eropa khas Siak yang berkembang di keluarga	<p>Pedoman wawancara</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang pengetahuan dasar kue pasir eropa khas Siak di keluarganya • Partisipan menjelaskan tentang informan yang memberikan informasi terkait kue pasir eropa khas Siak kepada partisipan dan keluarganya • Partisipan menjelaskan tentang waktu partisipan mengenal kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang tempat mendapatkan informasi terkait kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang eksistensi dan citra pasir eropa khas Siak di keluarganya. • Partisipan menjelaskan tentang penyebab tinggi atau rendahnya eksistensi kue pasir eropa khas Siak. 	10 11 12 13 14 15

			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang siapa yang akan atau sudah menjadi penerus untuk membuat kue pasir eropa khas Siak di keluarganya. 	16
Gambaran rinci tentang bahan yang digunakan kue “Pasir Eropa” khas Siak.	Tradisi resep dan peralatan kue pasir eropa khas Siak	4. Keaslian resep kue pasir eropa khas Siak yang digunakan di masyarakat	Pedoman wawancara	
Gambaran rinci tentang peralatan yang digunakan kue “Pasir Eropa” khas Siak.			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang siapa yang bisa atau suka membuat kue pasir eropa khas Siak di keluarganya 	17
Gambaran rinci tentang langkah pengolahan “Pasir Eropa” khas Siak dari persiapan, pengolahan dan penyajian			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang siapa yang mengajarkan partisipan tentang cara membuat kue pasir eropa khas Siak 	18
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang waktu pertama kali memasak kue pasir eropa 	19
	<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang motivasi mereka untuk membuat kue pasir eropa khas Siak 	20		
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang bagaimana cara mereka mempelajari tentang kue pasir eropa khas Siak 	21
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang kendala dalam pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	22
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang apakah resep yang mereka gunakan adalah resep turun temurun atau resep modifikasi 	23
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang waktu resep turun temurun yang sudah 	24

Muhammad Dipa Nusantara Indra Putera, 2019

“PASIR EROPA” SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS SIAK

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

			digunakan untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak	
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang siapa yang mengajarkan kepada partisipan tentang resep turun temurun kue pasir eropa khas Siak 	25
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang waktu pertama membuat kue pasir eropa menggunakan resep turun temurun 	26
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang hal apa yang dimodifikasi dari segi jenis bahan, takaran, teknik pengolahan ataupun cara penyajian 	27
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang asal resep sebelum dimodifikasi 	28
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang waktu melakukan modifikasi 	29
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alasan memodifikasi resep tersebut 	30
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang perbedaan hasil sebelum dan sesudah melakukan modifikasi resep 	31
		5. Bahan yang digunakan dalam kue pasir eropa khas Siak dari jenis bahan, kriteria bahan, takaran bahan, cara penggunaan bahan.	<ul style="list-style-type: none"> • Pedoman observasi pembuatan kue pasir eropa 	
			Pedoman wawancara	32

			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	33
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang jenis kelapa yang digunakan dalam pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	34
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang tempat untuk mendapatkan persediaan kelapa untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	35
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang kapan buah kelapa yang dapat dikategorikan baik untuk dijadikan kue pasir eropa khas Siak 	36
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang cara memilih kelapa untuk kue pasir eropa khas Siak, dan kriteria kelapa yang baik untuk kue pasir eropa khas Siak 	37
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang kriteria kelapa yang akan dibeli untuk digunakan dalam pengolahan kue pasir eropa 	38
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alat ukur yang digunakan untuk mengukur kelapa yang digunakan untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	39
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang takaran kelapa yang digunakan 	

			dalam pembuatan kue pasir eropa khas Siak	40
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alternatif alat ukur yang digunakan apabila tidak menggunakan timbangan manual ataupun digital 	41
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang penggunaan kelapa di dalam pembuatan kue pasir eropa 	42
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang jenis telur yang digunakan dalam pembuatan kue pasir eropa kas Siak 	43
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang tempat untuk mendapatkan persediaan telur untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	44
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang cara memilih telur untuk kue pasir eropa khas Siak, dan apa kriteria telur yang baik untuk kue pasir eropa khas Siak 	45
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang penggunaan telur di dalam pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	46
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alasan penggunaan bagian kuning telur saja yang digunakan untuk pembuatan kue pasir eropa 	47
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang perlakuan khusus terhadap telur 	

			untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak	
			• Partisipan menjelaskan tentang alat ukur yang digunakan untuk mengukur telur yang digunakan untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak	48
			• Partisipan menjelaskan tentang takaran telur yang digunakan dalam pembuatan kue pasir eropa khas Siak	49
			• Partisipan menjelaskan tentang alat ukur alternatif apabila tidak menggunakan timbangan manual ataupun digital	50
			• Partisipan menjelaskan tentang jenis gula yang digunakan untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak	51
			• Partisipan menjelaskan tentang cara memilih gula untuk kue pasir eropa khas Siak dan kriteria gula yang baik untuk kue pasir eropa khas Siak	52
			• Partisipan menjelaskan tentang alat ukur yang digunakan untuk mengukur gula yang digunakan untuk pembuatan kue pasir eropa	53
			• Partisipan menjelaskan tentang takaran gula yang digunakan dalam pembuatan kue pasir eropa khas Siak	54
			• Partisipan menjelaskan tentang alat ukur alternatif apabila tidak	55

			menggunakan timbangan manual ataupun digital	
			<ul style="list-style-type: none"> • Pedoman observasi Istana Siak Sri Indrapura • Pedoman observasi pembuatan kue pasir eropa 	
		6. Peralatan yang digunakan dalam kue pasir eropa khas Siak dari alat persiapan, pengolahan hingga penyajian dari masa dulu hingga saat ini.	Pedoman wawancara	
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alat persiapan yang digunakan untuk persiapan kue pasir eropa khas Siak pada masa kerajaan 	56
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alat persiapan yang digunakan untuk persiapan kue pasir eropa khas Siak pada saat ini 	57
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alat pengolahan yang digunakan untuk pengolahan kue pasir eropa khas Siak pada masa kerajaan 	58
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alat pengolahan yang digunakan untuk pengolahan kue pasir eropa khas Siak pada saat ini 	59
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alat penyajian yang digunakan untuk penyajian kue pasir eropa khas Siak pada masa kerajaan • Partisipan menjelaskan tentang alat penyajian yang digunakan untuk 	60

Muhammad Dipa Nusantara Indra Putera, 2019

“PASIR EROPA” SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS SIAK

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

			penyajian kue pasir eropa khas Siak pada saat ini	61
			• Pedoman observasi pembuatan kue pasir eropa	
			Pedoman wawancara	
			• Partisipan menjelaskan tentang apakah melalui proses pengolahan kue pasir eropa menguliti kulit ari kelapa	62
			• Partisipan menjelaskan tentang cara menguliti kulit ari buah kelapa	63
		7. Langkah-langkah pengolahan kue pasir eropa khas Siak	• Partisipan menjelaskan tentang alat yang digunakan untuk menguliti buah kelapa	64
			• Partisipan menjelaskan tentang kelapa yang sudah dikuliti dan yang terlihat daging buahnya baru dicuci	65
			• Partisipan menjelaskan tentang cara mencuci buah kelapa untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak	66
			• Partisipan menjelaskan tentang teknik memarut kelapa untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak	67
			• Partisipan menjelaskan tentang kriteria hasil parutan kelapa yang	68

			<p>baik untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang alasan kriteria hasil parutan kelapa yang baik untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak harus seperti itu 	69
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang teknik mencampurkan bahan untuk membuat kue pasir eropa khas Siak 	70
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang bahan apa yang dicampurkan terlebih dahulu 	71
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang pengaruh terhadap hasil apabila teknik mencampurkan bahan tidak sesuai dengan ketentuan 	72
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang waktu yang digunakan untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	73
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang kriteria hasil pencampuran bahan yang baik untuk pembuatan kue pasir eropa khas Siak 	74
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang apa teknik memasak yang digunakan dalam memasak kue pasir eropa khas Siak 	75
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang bagaimana teknik memasak kue pasir eropa khas Siak yang baik 	76

			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang teknik mengaduk kue pasir eropa khas Siak yang baik ketika dimasak • Partisipan menjelaskan tentang besar api yang digunakan untuk memasak kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang waktu yang digunakan untuk memasak kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang kriteria kue pasir eropa khas Siak yang sudah matang dengan baik 	77
				78
				79
				80
		31. Proses penyajian kue pasir eropa khas Siak	<ul style="list-style-type: none"> • Pedoman observasi pembuatan kue pasir eropa 	
			Pedoman wawancara	
			<ul style="list-style-type: none"> • Partisipan menjelaskan tentang cara menyajikan kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang cara penyajian khusus untuk menyajikan kue pasir eropa khas Siak • Partisipan menjelaskan tentang waktu penyajian kue pasir eropa khas Siak 	81
				82
				83

Lampiran 2 Pedoman Observasi Pembuatan Kue “Pasir Eropa” Pedoman Observasi Pembuatan Kue “Pasir Eropa”

Pedoman observasi merupakan sesuatu yang dirancang untuk mempermudah dalam pelaksanaan penelitian. Observasi kedua yang dilakukan oleh peneliti adalah observasi ke pembuat kue “Pasir Eropa” khas Siak untuk mengamati kue “Pasir Eropa” dari proses persiapan hingga penyajian kue “Pasir Eropa” khas Siak.

Narasumber yang akan mendampingi peneliti pada saat observasi adalah pembuat kue “Pasir Eropa” khas Siak yang tidak dapat diwakilkan. Berikut adalah pedoman observasi dalam penelitian ““Pasir Eropa” sebagai Kue Tradisional Khas Siak”.

Narasumber :

Tempat Pengamatan :

Tanggal dan waktu :

Kegiatan :

Perihal yang diamati	Catatan lapangan	Dokumentasi
Tahapan Persiapan		
Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak		
a. Kelapa		
b. Telur		
c. Gula		
d. Vanili		
Berat bahan yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak		
a. Kelapa		
b. Telur		
c. Gula		
d. Vanili		
Alat yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak		
a. Alat Persiapan		
•		
•		
b. Alat Pengolahan		
•		
•		
c. Alat Penyajian		
•		

•		
Tahapan Pengolahan		
a. Proses menguliti kelapa		
b. Proses memarut kelapa		
c. Proses mencampurkan bahan		
d. Proses memasak		
Tahapan Penyajian		
Proses penyajian kue “Pasir Eropa” khas Siak		

Lampiran 3 Pedoman Wawancara Pedoman Wawancara

Instrumen penelitian pedoman wawancara digunakan untuk mendukung pedoman observasi sebagai alat triangulasi materi dan artefak kue “Pasir Eropa” khas Siak. Berikut adalah pedoman wawancara dalam penelitian “Pasir Eropa” sebagai Kue Tradisional Khas Siak”.

Narasumber :

Tanggal Pengamatan :

Tempat :

Ruang/waktu :

Kegiatan :

Aspek	Indikator	Pertanyaan Penelitian
Sejarah kue “Pasir Eropa” khas Siak	Asal usul kue “Pasir Eropa” khas Siak yang mencakup awal mula keberadaan dan penamaan kue “Pasir Eropa” khas Siak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apa yang bapak atau ibu ketahui tentang “Pasir Eropa”? 2. Apa yang menjadi alasan bapak atau ibu untuk mengetahui dan atau mempelajari tentang kue “Pasir Eropa” pada saat itu? 3. Apakah bapak atau ibu mengetahui bagaimana awal mula adanya kue “Pasir Eropa” khas Siak? 4. Apakah bapak atau ibu mengetahui kenapa nama kue ini disebut dengan kue “Pasir Eropa”?
Eksistensi kue “Pasir Eropa” khas Siak yang berkembang di keluarga dan masyarakat	Eksistensi dan citra kue “Pasir Eropa” khas Siak yang berkembang pada masa lalu hingga saat ini secara umum.	<ol style="list-style-type: none"> 5. Apakah benar bahwa kue “Pasir Eropa” sudah ada sejak masa kerajaan Siak Sri Indrapura? 6. Kapan eksistensi kue “Pasir Eropa” ada di lingkungan kerajaan ataupun di masyarakat? 7. Bagaimana eksistensi kue “Pasir Eropa” tersebut pada masa lalu hingga saat ini? 8. Bagaimana citra kue “Pasir Eropa” pada masa lalu hingga saat ini apakah dikenal dengan makanan kerajaan atau dikenal dengan makanan masyarakat biasa? Mengapa? 9. Mengapa kue “Pasir Eropa” khas Siak dikenal dengan makanan kerajaan?
Tradisi resep dan peralatan kue “Pasir Eropa” khas Siak	Eksistensi dan citra kue “Pasir Eropa” khas Siak yang berkembang di keluarga	<ol style="list-style-type: none"> 10. Apakah di keluarga bapak atau ibu mengetahui tentang kue “Pasir Eropa” khas Siak? 11. Siapa yang memberikan informasi kepada bapak atau ibu dan keluarga tentang kue “Pasir Eropa” khas Siak? 12. Kapan bapak atau ibu mengenal kue “Pasir Eropa” khas Siak? 13. Dimana bapak atau ibu mendapatkan informasi tentang kue “Pasir Eropa” khas Siak?

		<p>14. Bagaimana eksistensi dan citra kue “Pasir Eropa” khas Siak ini di keluarga bapak atau ibu?</p> <p>15. Apa penyebab eksistensi kue “Pasir Eropa” tinggi atau rendah di keluarga atau masyarakat?</p> <p>16. Siapa yang dari keluarga bapak atau ibu yang akan ataupun yang sudah menjadi penerus untuk membuat kue “Pasir Eropa”?</p>
	<p>Keaslian resep kue “Pasir Eropa” khas Siak yang digunakan di masyarakat</p>	<p>17. Apakah di keluarga bapak atau ibu ada yang suka atau bisa membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak sebelumnya?</p> <p>18. Siapa yang mengajarkan bapak atau ibu tentang cara memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>19. Kapan bapak atau ibu sudah mulai memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>20. Mengapa bapak atau ibu tertarik untuk membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>21. Bagaimana cara bapak atau ibu mempelajari tentang cara memasak kue “Pasir Eropa”?</p> <p>22. Apa yang menjadi kendala di dalam membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>23. Apakah resep kue “Pasir Eropa” khas Siak yang digunakan merupakan resep secara turun temurun atau resep modifikasi sendiri?</p> <p>24. Apabila resep itu adalah resep turun temurun, sudah berapa lama resep itu digunakan?</p> <p>25. Siapa yang mengajarkan kepada bapak atau ibu tentang resep turun temurun kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>26. Kapan bapak atau ibu memulai untuk membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak dari resep turun temurun tersebut?</p> <p>27. Apabila resep itu adalah resep modifikasi, hal apa yang dimodifikasi dari resep sebelumnya dari segi jenis bahan, takaran, teknik pengolahan ataupun cara penyajian?</p> <p>28. Sebelum dilakukan modifikasi, darimana asal resep sebelumnya?</p> <p>29. Kapan bapak atau ibu melakukan modifikasi kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>30. Mengapa bapak atau ibu memodifikasi resep tersebut?</p> <p>31. Apa perbedaan hasil sebelum dan sesudah dimodifikasi?</p>
	<p>Bahan yang digunakan dalam kue “Pasir Eropa” khas Siak dari jenis bahan, kriteria bahan, takaran</p>	<p style="text-align: center;">Kelapa</p> <p>32. Apa bahan yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>33. Apa jenis kelapa yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p>

	<p>bahan, cara penggunaan bahan.</p>	<p>34. Dimana bapak atau ibu mendapatkan persediaan kelapa untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>35. Kapan buah kelapa dapat dikategorikan baik untuk dijadikan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>36. Bagaimana cara memilih kelapa untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak, dan apa kriteria kelapa yang baik untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>37. Apabila membeli dari orang lain, bagaimana kriteria kelapa yang akan dibeli untuk digunakan dalam pengolahan kue “Pasir Eropa”?</p> <p>38. Apa alat ukur yang digunakan untuk mengukur kelapa yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>39. Berapa takaran kelapa yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>40. Apabila tidak menggunakan timbangan manual ataupun digital, bagaimana cara ibu/bapak mengukur ukuran kelapa tersebut?</p> <p>41. Bagaimana penggunaan kelapa di dalam pembuatan kue “Pasir Eropa”?</p> <p style="text-align: center;">Telur</p> <p>42. Apa jenis telur yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” kas Siak?</p> <p>43. Dimana bapak atau ibu mendapatkan persediaan telur untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>44. Bagaimana cara memilih telur untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak, dan apa kriteria telur yang baik untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>45. Bagaimana penggunaan telur di dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>46. Mengapa hanya bagian kuning telur saja yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa”?</p> <p>47. Apakah ada perlakuan khusus terhadap telur untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>48. Apa alat ukur yang digunakan untuk mengukur telur yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>49. Berapa takaran telur yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>50. Apabila tidak menggunakan timbangan manual ataupun digital, bagaimana cara ibu/bapak mengukur ukuran telur tersebut?</p> <p style="text-align: center;">Gula</p> <p>51. Apa jenis gula yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p>
--	--------------------------------------	--

		<p>52. Bagaimana cara memilih gula untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak, dan apa kriteria gula yang baik untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>53. Apa alat ukur yang digunakan untuk mengukur gula yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa”?</p> <p>54. Berapa takaran gula yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>55. Apabila tidak menggunakan timbangan manual ataupun digital, bagaimana cara ibu/bapak mengukur ukuran gula tersebut?</p>	
		<p style="text-align: center;">Vanili</p> <p>56. Apa jenis vanili yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>57. Bagaimana cara memilih vanili untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak? Apa kriteria vanili yang baik untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>58. Apa alat ukur yang digunakan untuk mengukur vanili yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>59. Berapa takaran vanili yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>60. Apabila tidak menggunakan timbangan manual ataupun digital, bagaimana cara ibu/bapak mengukur ukuran vanili tersebut?</p>	
	<p>Peralatan yang digunakan dalam kue “Pasir Eropa” khas Siak dari alat persiapan, pengolahan hingga penyajian dari masa dulu hingga saat ini.</p>	<p style="text-align: center;">Alat Persiapan</p> <p>61. Apa saja alat persiapan yang digunakan untuk persiapan kue “Pasir Eropa” khas Siak pada masa kerajaan?</p> <p>62. Apa saja alat persiapan yang digunakan untuk persiapan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p>	
		<p style="text-align: center;">Alat Pengolahan</p> <p>63. Apa saja alat pengolahan yang digunakan untuk persiapan kue “Pasir Eropa” khas Siak pada masa kerajaan?</p> <p>64. Apa saja alat pengolahan yang digunakan untuk persiapan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p>	
		<p style="text-align: center;">Alat Penyajian</p> <p>65. Apa saja alat penyajian yang digunakan untuk persiapan kue “Pasir Eropa” khas Siak pada masa kerajaan?</p> <p>66. Apa saja alat penyajian yang digunakan untuk persiapan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p>	
		<p style="text-align: center;">Proses menguliti kelapa</p> <p>67. Apakah di dalam proses pengolahan kue “Pasir Eropa” menguliti kulit ari kelapa?</p> <p>68. Bagaimana cara menguliti kulit ari buah kelapa?</p> <p>69. Apa alat yang digunakan untuk menguliti buah kelapa?</p>	
		<p style="text-align: center;">Langkah-langkah pengolahan kue “Pasir Eropa” khas Siak</p>	

		<p style="text-align: center;">Proses penyucian kelapa</p> <p>70. Apakah kelapa yang sudah dikuliti dan yang terlihat daging buahnya baru dicuci?</p> <p>71. Bagaimana cara mencuci buah kelapa untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p>
		<p style="text-align: center;">Proses memarut kelapa</p> <p>72. Bagaimana teknik memarut kelapa untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>73. Bagaimana kriteria hasil parutan kelapa yang baik untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>74. Mengapa kriteria hasil parutan kelapa yang baik untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak harus demikian?</p>
		<p style="text-align: center;">Proses mencampurkan bahan</p> <p>75. Bagaimana teknik mencampurkan bahan untuk membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>76. Bahan apa yang dicampurkan terlebih dahulu?</p> <p>77. Apakah ada pengaruh terhadap hasil apabila teknik mencampurkan bahan tidak sesuai dengan ketentuan?</p> <p>78. Berapa lama waktu yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>79. Bagaimana kriteria hasil pencampuran bahan yang baik untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p>
		<p style="text-align: center;">Proses memasak</p> <p>80. Teknik memasak apa yang digunakan dalam memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>81. Bagaimana teknik memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak yang baik?</p> <p>82. Bagaimana teknik mengaduk kue “Pasir Eropa” khas Siak yang baik ketika dimasak?</p> <p>83. Berapa besar api yang digunakan untuk memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>84. Berapa lama waktu yang digunakan untuk memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>85. Bagaimana kriteria kue “Pasir Eropa” khas Siak yang sudah matang dengan baik?</p>
	Proses penyajian kue “Pasir Eropa” khas Siak	<p>86. Bagaimana cara menyajikan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>87. Apakah ada cara penyajian khusus untuk menyajikan kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p> <p>88. Kapan waktu penyajian kue “Pasir Eropa” khas Siak?</p>

Lampiran 4 Format Catatan Lapangan
Format Catatan Lapangan

Narasumber :

Tempat dan Ruang Pengamatan :

Tanggal dan waktu :

Kegiatan :

Perihal yang diamati	Deskripsi	Dokumentasi dan Keterangan	Tanggapan Pengamat

Lampiran 5 Story Board “Pasir Eropa” Sebagai Kue Tradisional Khas Siak
STORY BOARD




“PASIR EROPA” KUE TRADISIONAL KHAS SIAK




Durasi: 3 menit 36 detik




No	Deskripsi	Visual	Audio	Durasi
Pembukaan				
1	<p>Pada <i>scene</i> ini berisi profil peneliti yang terdiri dari:</p> <ol style="list-style-type: none"> Logo Universitas Pendidikan Indonesia yang menunjukkan bahwa peneliti berada dinaungan Universitas Pendidikan Indonesia Judul penelitian yaitu “PASIR EROPA” KUE TRADISIONAL KHAS SIAK Nama peneliti dan nomor induk mahasiswa. Institusi peneliti dan tahun dilaksanakannya penelitian Jenis tulisan <i>Calibri</i> berwarna hitam dengan ukuran minimal 20 		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	8 detik
Inti				
2	<p>Pada <i>scene</i> inti yang pertama berupa tulisan “BAHAN PEMBUATAN PASIR EROPA” yang digaris bawahi dengan jenis tulisan <i>The Bold Font</i> berwarna oren dengan ukuran tulisan 28 sebagai pengantar untuk menjelaskan bahan-bahan pembuatan “Pasir Eropa”</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	3 detik



3	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan foto bahan-bahan pembuatan “Pasir Eropa” dengan keterangan nama dan jumlah takaran bahan di sisi atas atau bawah bahan yang ditulis dengan tulisan jenis <i>calibri</i> berwarna putih dengan ukuran 14</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	<p>5 detik</p>
4	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan foto pada sisi sebelah kiri yang diiringi dengan keterangan: “Kelapa yang digunakan adalah kelapa yang tidak terlalu tua dan tidak terlalu muda yang disebut juga dengan kemantan” Pada sisi kanan <i>scene</i> ini terlihat cuplikan video kelapa yang diguncang dengan keterangan: “Ciri-ciri kelapa kemantan adalah berwarna hijau agak kekuningan dan ketika diguncang terdengar suara air.” Penulisan keterangan pada <i>scene</i> ini menggunakan jenis tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	<p>10 detik</p>
5	<p>Pada <i>scene</i> ini berupa tulisan “ALAT YANG DIGUNAKAN UNTUK PEMBUATAN PASIR EROPA” yang digaris bawahi dengan jenis tulisan <i>The Bold Font</i> berwarna oren dengan ukuran tulisan 28 sebagai penghantar untuk menjelaskan peralatan pembuatan “Pasir Eropa”</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	<p>3 detik</p>



6	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan foto peralatan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa” yang muncul satu persatu dimulai dari piring kecil, mangkuk, timbangan, wajan, spatula kayu dan diakhiri dengan piring kecil dan sendok kecil yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna hitam dengan ukuran 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	<p>15 detik</p>
7	<p>Pada <i>scene</i> ini berupa tulisan “LANGKAH PENGOLAHAN PASIR EROPA” yang digaris bawahi dengan jenis tulisan <i>The Bold Font</i> berwarna oren dengan ukuran tulisan 28 sebagai penghantar untuk menjelaskan langkah pengolahan “Pasir Eropa”</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	<p>3 detik</p>
8	<p>Pada <i>scene</i> ini berupa cuplikan video sebelah kiri dan foto sebelah kanan, dalam waktu dua detik foto pada sisi kanan mengecil dan video semakin terlihat melebar untuk menunjukkan teknik menguliti kulit kelapa dengan keterangan “Buka bagian sabut kelapa sampai tempurung dan belah kelapa” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16.</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	<p>2 detik</p>




			Backsound: Instrumen Zapin	4 detik
9	Pada <i>scene</i> ini menampilkan foto kelapa yang menampilkan bagian luar kelapa pada sisi kiri dengan keterangan “Tampak bagian luar kelapa kemantan” dan bagian dalam kelapa pada sisi kanan dengan keterangan “Tampak bagian dalam kelapa kemantan” yang ditulis dengan jenis tulisan <i>The Bold Font</i> berwarna oren dengan ukuran tulisan 24		Backsound: Instrumen Zapin	4 detik
10	Pada <i>scene</i> ini menampilkan foto narasumber yang sedang memarut kelapa dengan keterangan “kukur daging kelapa bagian putihnya saja dan jangan sampai terkena tempurungnya” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16		Backsound: Instrumen Zapin	7 detik

11	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan foto hasil parutan kelapa disebelah kiri dengan keterangan “Hasil parutan kelapa menggunakan mesin parut” dan foto hasil parutan yang ditimbang dengan keterangan “Setelah ditimbang dengan timbangan manual, beratnya adalah 400 gram” yang ditulis dengan jenis tulisan <i>The Bold Font</i> berwarna oren dengan ukuran tulisan 24</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	6 detik
12	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses memisahkan putih dan kuning telur dengan keterangan “pecahkan telur dan pisahkan putih dan kuning telur” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	12 detik
13	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses mengocok kuning telur dengan keterangan “kocok lepas kuning telur” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	6 detik

14	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses mencampurkan gula dengan kelapa oleh peneliti dan di <i>zoom-in</i> bahan dengan keterangan “masukkan gula pasir ke dalam kelapa yang sudah diparut dan aduk hingga rata” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	11 detik
15	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses mencampurkan garam ke dalam bahan yang sudah dicampur dengan keterangan “masukkan garam halus ke dalam adonan kelapa dan gula pasir yang sudah sudah tercampur rata dan aduk kembali” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	9 detik
16	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses mencampurkan vanili ke dalam bahan yang sudah dicampur dengan keterangan “masukkan vanili ke dalam kelapa yang sudah sudah tercampur rata dan aduk kembali hingga rata” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	7 detik

17	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses memasukkan dan mencampurkan kuning telur ke dalam bahan yang sudah dicampur dengan keterangan “setelah kelapa, gula pasir, garam dan vanili tercampur rata dan masukkan kuning telur ke dalam adonan dan aduk hingga rata” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	<p>7 detik</p>
18	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses menghidupkan api kompor, pada sisi kiri fokus menunjukkan ukuran api dan sebelah kanan menunjukkan proses memutar pematik api pada kompor dengan keterangan “hidupkan api kompor dan biarkan wajan hingga panas, setelah panas maka kecilkan apinya” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	<p>4 detik</p>

19	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan foto kompor dengan ukuran api dengan keterangan “ukuran api yang digunakan untuk memasak pasir eropa tampak atas” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	4 detik
20	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses memasukkan bahan yang sudah tercampur ke dalam wajan dan proses mengaduknya dengan keterangan “masukkan adonan yang sudah tercampur rata ke dalam wajan dan aduk rata” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	3 detik 5 detik

21	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses memasak bahan pada tiga puluh menit pertama dengan keterangan “30 menit pertama adonan terlihat lebih basah dan berair” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	6 detik
22	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses memasak bahan pada tiga puluh menit kedua dengan keterangan “30 menit kedua adonan terlihat masih basah dan menggumpal” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	7 detik
23	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses memasak bahan pada tiga puluh menit ketiga dengan keterangan “30 menit ketiga adonan terlihat lebih kering dari sebelumnya, tetapi tekstur masih menggumpal” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	8 detik




24	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses memasak bahan pada tiga puluh menit terakhir dengan keterangan “30 menit terakhir adonan terlihat sudah kering dan berderai” yang ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan latar belakang merah dengan ukuran tulisan 16</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	10 detik
25	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan cuplikan video proses menghadirkan “Pasir Eropa” pada piring kecil dengan keterangan “PASIR EROPA SIAP DIHIDANGKAN” ditulis dengan jenis tulisan <i>The Bold Font</i> berwarna oren dengan ukuran tulisan 24</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	8 detik
26	<p>Pada <i>scene</i> ini ditampilkan keterangan “Pasir eropa itu hidangan khusus di Istana waktu itu yang dihidangkan pada hari-hari tertentu, hari raya, dan penjamuan tamu yang dihidangkan pasir eropa dan itu secara turun temurun dikalangan orang-orang dalam yang dalam tanda kutip itu orang-orang masih keturunan dan di rumah mereka pun menyajikan pasir eropa (Wawancara Said Muzani 6 Agustus 2019) dengan latar belakang “Pasir Eropa” dan ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan ukuran tulisan 14</p>		<p>Backsound: Instrumen Zapin</p>	13 detik
Penutup				

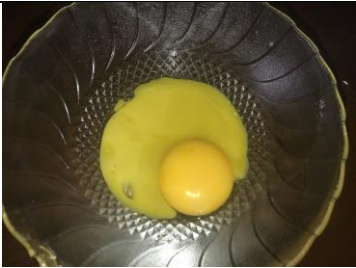


27	Ucapan “Terima Kasih” ditulis dengan tulisan <i>calibri</i> berwarna putih dengan ukuran tulisan 14		Backsound: Instrumen Zapin	5 detik
----	---	---	----------------------------------	---------



Lampiran 6 Hasil Observasi Pembuatan “Pasir Eropa”
CATATAN LAPANGAN

Narasumber : Tengku Agustina
 Tempat dan Ruang Pengamatan : Desa Suak Lanjut di Dapur Kediaman Tengku Agustina
 Tanggal dan waktu : 5 Agustus 2019 (20.00 WIB)
 Kegiatan : Pengamatan proses pembuatan “Pasir Eropa” dan pembuatan video dokumenter.



Perihal yang diamati	Deskripsi	Dokumentasi	Tanggapan Pengamat
Tahapan Persiapan			
Bahan yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa” khas Siak	Berdasarkan pengamatan peneliti terhadap bahan pembuatan “Pasir Eropa”, peneliti mengamati bahan yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa” menggunakan satu butir kelapa, satu mangkuk gula pasir, empat bungkus vanili merek kunci, satu sendok teh garam, dua butir telur ayam negeri.	 <p>Tampak bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”</p>	




<p>a. Kelapa</p>	<p>Kelapa yang digunakan berwarna hijau kekuningan pada kulit licinnya, yang apabila diguncang terdengar ada guncangan air yang berat. setelah kulit kelapa yang bagian paling luar yaitu kulit kelapa yang licin maka terlihat sabut kelapa yang terlihat agak basah, dan terlihat tempurung kelapa berwarna coklat setengah tua. Pada bagian daging kelapa yang berwarna putih, kelapa memiliki ketebalan 0,8 cm.</p> <p>Ketika membuka sabut kelapa, narasumber mengungkapkan bahwa ini sedikit tua.</p>	 <p>Tampak buah kelapa sebelum dikupas kulitnya</p>  <p>Tampak batok kelapa setelah kulit kelapa dibuka.</p>	<p>Tanggapan: Bagaimana kelapa yang baik yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”? Jawaban: kelapa setengah tua atau tidak terlalu tua, apabila diguncang maka mengeluarkan bunyi suara air dari dalam kelapa, kalau dia tidak berbunyi berarti masih muda.</p> <p>Tanggapan: Darimana ibu dapat melihat ini sedikit tua? Jawaban: Seharusnya sabut kelapa agak basah sedikit lagi, semakin tua kelapa semakin kering sabut kelapa dan memiliki warna sabut yang lebih gelap daripada kelapa setengah tua atau hampir tua.</p>
<p>b. Telur Ayam</p>	<p>Telur yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa” adalah telur ayam, banyak orang menyebutnya dengan telur ayam negeri atau ayam ras. Ukuran telur ayam yang digunakan adalah telur yang berukuran sedang dengan berat telur 60 gram per butirnya. Bagian telur yang digunakan adalah kuning telur.</p>	 <p>Tampak telur ayam negeri yang utuh.</p>	<p>Tanggapan: Kenapa telur ayam yang digunakan telur ayam ras atau ayam negeri? Jawaban: karena sekarang lebih banyak telur ayam negeri oleh karena itu telur yang digunakan adalah telur ayam ras.</p> <p>Tanggapan: Bagaimana telur yang baik yang digunakan untuk “Pasir Eropa”?</p>



		 <p>Tampak dua butir kuning telur</p>  <p>Tampak dua butir kuning telur yang dikocok secara lepas</p>	<p>Jawaban: telur yang baik untuk digunakan untuk “Pasir Eropa” adalah telur yang masih baru, tidak retak, dan tidak ada kotoran ayam pada kulitnya. Karena apabila telur yang digunakan adalah telur yang sudah lama, pasti kuning telurnya mudah pecah dan semakin sulit untuk memisahkan dengan putih telur.</p>
<p>c. Gula Pasir</p>	<p>Gula yang digunakan adalah gula pasir sebanyak satu mangkuk.</p>	 <p>Tampak gula pasir putih yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa”</p>	<p>Tanggapan: Jenis gula apa yang digunakan untuk membuat “Pasir Eropa”?</p> <p>Jawaban: gula pasir putih</p> <p>Tanggapan: kenapa gula pasir putih yang digunakan?</p> <p>Jawaban: dari dulu gula yang dipakai adalah gula pasir putih, makanya pakai gula pasir putih.</p>

d. Vanili	Vanili yang digunakan adalah vanili dengan merk cap kunci.	 <p>Tampak empat bungkus vanili dengan merk cap kunci yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”</p>	Tanggapan: Apa fungsi vanili dalam “Pasir Eropa”? Jawaban: sebagai pemberi aroma untuk “Pasir Eropa”
e. Garam	Garam yang digunakan adalah garam halus.	 <p>Tampak garam halus yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”</p>	Tanggapan: Apa fungsi garam dalam “Pasir Eropa”? Jawaban: sebagai penyeimbang rasa manis “Pasir Eropa”, jadi tidak terlalu manis.
Berat bahan yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa” khas Siak	Berdasarkan penjelasan dari narasumber, sebelumnya narasumber tidak pernah menggunakan timbangan atau alat ukur lain untuk mengukur berat bahan dan hanya menggunakan jumlah butir kelapa sebagai tolak ukur dalam pembuatan “Pasir Eropa”, tetapi peneliti meminjam alat ukur yang dimiliki oleh narasumber yaitu timbangan pegas dan sendok teh sebagai alat ukur peneliti dalam pembuatan “Pasir Eropa”.		

	ketika melakukan persiapan bahan dan mengukur bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”, peneliti membantu narasumber dalam mempersiapkannya sesuai dengan arahan narasumber.		
e. Kelapa	Kelapa yang digunakan sebanyak satu butir, apabila ditimbang hasil parutan kelapa sebanyak 400 gram.		Tampak hasil kelapa yang telah diparut menghasilkan berat 400 gram.
f. Telur	Telur yang digunakan adalah telur berukuran sedang dengan masing-masing beratnya adalah 60 gram, dan berat kuning telurnya adalah 25 gram. Berat piring sebagai alas untuk menimbang telur adalah 240 gram.		Tampak berat satu butir telur ayam negeri utuh adalah 60 gram.





		 <p>Tampak berat piring ditambah satu butir kuning telur tepat pada angka 265 gram, jadi berat kuning telur adalah 25 gram.</p>  <p>Tampak berat piring dan dua butir kuning telur menjadi 290 gram, jadi berat dua butir kuning telur adalah 50 gram.</p>	
--	--	--	--




g. Gula	Gula yang digunakan semangkuk dengan ukuran sedang, apabila ditimbang berat gula tersebut adalah 500 gram.	 <p>Tampak satu mangkuk gula atau lima ratus gram gula pasir putih.</p>	
h. Vanili	Vanili yang digunakan sebanyak empat bungkus vanili cap kunci, setelah diukur setara dengan dua sendok teh.	 <p>Tampak empat bungkus vanili dengan merk cap kunci yang digunakan untuk pembuatan "Pasir Eropa"</p>	
i. Garam	Garam yang digunakan sebanyak setengah sendok teh garam.	 <p>Tampak garam halus yang digunakan untuk pembuatan "Pasir Eropa" sebanyak setengah sendok teh.</p>	

Alat yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa” khas Siak			
d. Alat Persiapan	Berdasarkan pengamatan peneliti yang dilakukan, alat persiapan pembuatan “Pasir Eropa” terdiri dari timbangan pegas, parutan mesin, mangkuk kaca, dan tatakan gelas.		
1. Timbangan Pegas	Timbangan pegas digunakan peneliti untuk mengukur berat kelapa, gula dan telur setelah narasumber mengambil bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”.		
2. Parutan mesin	Parutan mesin digunakan untuk memarut kelapa dengan lebih cepat serta untuk menghemat waktu		




Timbangan pegas




Parutan mesin




3. Mangkuk kaca	Mangkuk kaca digunakan untuk tempat mengocok kuning telur yang sudah dipisahkan dari putih telur.		
4. Garpu	Garpu merupakan alat yang digunakan untuk mengocok kuning telur hingga kedua kuning telur tercampur dengan rata.		
5. Sendok teh	Sendok teh digunakan sebagai alat ukur untuk mengukur garam		
6. Tatakan gelas	Tatakan gelas digunakan dalam pembuatan "Pasir Eropa" untuk mempersiapkan bahan seperti garam dan vanili		
e. Alat Pengolahan.	Berdasarkan pengamatan peneliti yang dilakukan, alat pengolahan "Pasir Eropa" terdiri dari mangkuk <i>stainlees steel</i> , wajan, kompor gas.		

1. Mangkuk <i>stainless steel</i>	Mangkuk <i>stainless steel</i> dalam pembuatan “Pasir Eropa” digunakan sebagai tempat mencampurkan bahan yang sudah dipersiapkan	 <p>Mangkuk <i>stainless steel</i></p>	
2. Spatula	Spatula yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa” adalah spatula kayu yang berfungsi untuk mencampurkan semua bahan ketika proses mencampurkan bahan dan digunakan juga untuk mengaduk bahan “Pasir Eropa” untuk memasak “Pasir Eropa”	 <p>Spatula</p>	
3. Wajan	Wajan yang digunakan untuk memasak dalam pembuatan “Pasir Eropa” adalah wajan dengan merek hakasima, yaitu wajan yang memiliki lapisan anti lengket di permukaan bagian dalam wajan dan memiliki dua pegangan yang saling berseberangan.	 <p>Wajan</p>	
4. Kompor Gas	Kompor gas merupakan salah satu alat yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa” sebagai tempat meletakkan alat masak dan sebagai tempat proses terjadinya pemasakan bahan dengan api sebagai sumber panas yang berbahan bakar gas hingga “Pasir Eropa” dapat disajikan.	 <p>Kompor Gas</p>	

f. Alat Penyajian	Berdasarkan pengamatan peneliti lakukan, alat penyajian “Pasir Eropa” adalah tatakan gelas dan sendok kecil. Tatakan gelas di rumah narasumber dijadikan alat untuk menyajikan “Pasir Eropa” dan sendok kecil sebagai alat makan untuk menikmati “Pasir Eropa”	 <p>Tatakan gelas</p>	
Tahapan Pengolahan			
a. Proses menguliti kelapa	Proses yang dilakukan sebelum proses menguliti kelapa adalah mengambil buah kelapa. Pengambilan buah kelapa dilakukan oleh peneliti sesuai dengan arahan narasumber, kelapa mana yang baik yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”. Pada gambar sebelah kanan tampak kulit kelapa paling luar (<i>epicarp</i>) yang memiliki permukaan licin berwarna hijau kekuningan	 <p>Kelapa yang belum dikuliti</p>	
	Proses menguliti pertama dalam menguliti kelapa adalah dengan membuka kulit kelapa bagian luar beserta sabut kelapa hingga tampak tempurung kelapa yang dilakukan oleh narasumber menggunakan alat pengungkit seperti gambar di samping.	 <p>Proses menguliti sabut kelapa</p>	

		 <p>Tampak buah kelapa yang sudah dibuka sabut kelapanya</p>	
	<p>Proses selanjutnya dalam menguliti kelapa adalah membuka tempurung kelapa menggunakan parang yang dilakukan oleh narasumber untuk mempermudah mengambil bagian dalam kelapa atau daging buah kelapa.</p>	 <p>Tampak dalam buah kelapa yang sudah dibuka</p>	
<p>b. Proses memarut kelapa</p>	<p>Proses kedua adalah memarut kelapa menggunakan parutan mesin yang dilakukan oleh narasumber, penggunaan parutan mesin menurut narasumber bertujuan untuk menghemat waktu yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa”. Menurut narasumber untuk mendapatkan hasil yang bagus sebenarnya lebih bagus menggunakan parutan tangan.</p>	 <p>Tampak buah kelapa yang sedang diparut dengan parutan mesin</p>	

		 <p>Hasil kelapa yang sudah diparut dengan parutan mesin.</p>	
<p>c. Proses mencampurkan bahan</p>	<p>Proses mencampurkan bahan merupakan proses ketiga dalam pembuatan “Pasir Eropa” yang dilakukan oleh peneliti sesuai dengan arahan narasumber. Proses yang pertama adalah mencampurkan gula ke dalam kelapa yang diaduk hingga rata, setelah bahan tercampur rata, peneliti memasukkan garam dan vanili lalu diaduk kembali hingga tercampur rata, yang diakhiri dengan memasukkan kuning telur ke dalam bahan dan aduk kembali hingga semua bahan tercampur rata.</p>	 <p>Proses mencampurkan gula ke dalam kelapa</p>  <p>Masukkan garam ke bahan yang sudah tercampur rata</p>	

		 <p>Masukkan vanili ke bahan yang sudah tercampur rata</p>  <p>Proses mencampurkan kuning telur yang sudah dikocok lepas ke dalam bahan yang sudah tercampur rata dan aduk kembali hingga tercampur dengan rata</p>	
<p>d. Proses memasak</p>	<p>Proses memasak merupakan proses keempat dalam pembuatan “Pasir Eropa” yang dilakukan oleh peneliti dengan arahan narasumber. Proses memasak dimulai dengan meletakkan wajan di atas kompor dan menghidupkan api dengan ukuran kecil, setelah wajan panas, masukkan bahan yang sudah tercampur rata dan aduk bahan secara terus-menerus hingga bahan menjadi kering.</p>	 <p>Tampak ukuran api yang digunakan untuk memasak “Pasir Eropa”</p>	




Narasumber mengungkapkan bahwa hal yang harus diperhatikan dalam memasak “Pasir Eropa” adalah ukuran api dan harus diaduk secara terus-menerus untuk menghindari hangus pada “Pasir Eropa”. Proses yang peneliti amati ketika memasak “Pasir Eropa” pada tiga puluh menit pertama adalah, gula pada campuran bahan yang dimasak mengalami peleburan yang disebabkan oleh panas api sehingga bahan menjadi terlihat lebih basah dan berair serta berwarna lebih kuning dari sebelumnya. Proses yang terjadi pada tiga puluh menit kedua adalah bahan yang awalnya terlihat basah mulai berkurang kandungan air dan bahan menjadi lebih lengket dan menggumpal dengan warna masih hampir sama dengan warna tiga puluh menit pertama. Proses yang terjadi pada tiga puluh menit ketiga adalah bahan lebih terlihat lebih kering dan masih ada yang menggumpal serta warna kuning yang mengalami perubahan serta memudar. Pada tiga puluh menit terakhir bahan sudah terlihat kering dan renyah serta memiliki warna kuning yang lebih pudar daripada sebelumnya.



Tampak “Pasir Eropa” pada tiga puluh menit pertama



Tampak “Pasir Eropa” pada tiga puluh menit kedua

		 <p>Tampak “Pasir Eropa” pada tiga puluh menit ketiga</p>  <p>Tampak “Pasir Eropa” pada tiga puluh menit terakhir</p>	
Tahapan Penyajian			
<p>Proses penyajian “Pasir Eropa” khas Siak</p>	<p>Proses penyajian “Pasir Eropa” yang dilakukan oleh peneliti sesuai dengan arahan dari narasumber. Proses penyajian yang dilakukan adalah peneliti mengambil “Pasir Eropa” yang sudah matang sebanyak lima sendok teh, dan “Pasir Eropa” siap untuk disajikan. Narasumber mengungkapkan bahwa dalam penyajian “Pasir Eropa” ini jangan disajikan dalam porsi yang banyak,</p>	 <p>Tampak “Pasir Eropa” yang sudah matang</p>	

karena fungsi “Pasir Eropa” hanya dijadikan sebagai pemanis setelah makan berat atau dalam susunan menu barat dikenal juga dengan *dessert*.



“Pasir Eropa” siap untuk dihidangkan

Lampiran 7 Hasil Wawancara dengan Said Muzani

CATATAN LAPANGAN

Narasumber : Said Muzani
 Tempat dan Ruang Pengamatan : Desa Kampung Tengah di Kantor Dinas Pariwisata Kabupaten Siak
 Tanggal dan waktu : Selasa, 6 Agustus 2019 (10.00 WIB)
 Kegiatan : Wawancara

Perihal yang diwawancarai	Deskripsi	Dokumentasi dan Keterangan	Tanggapan Pengamat
Sejarah “Pasir Eropa”	Peneliti menanyakan terkait pengetahuan narasumber tentang awal mula “Pasir Eropa”, <i>“Awal mula tu tak tau do om?”</i> lalu narasumber menjawab <i>“Memang apa namanya tu, kue-kue di istana tapi digunakan itulah rata-rata dimakan oleh lingkungan istana aja makanya orang awam banyak tak tau, sampai sekarang pun orang tu pun tak tau. Sagon, bukan sagon. Sagon tu dari tepung sagu.”</i>	Terlampir	Berdasarkan penjelasan narasumber tersebut, “Pasir Eropa” memang salah satu kue yang disajikan di Istana dan dimakan oleh orang di dalam lingkungan Istana, oleh sebab itu “Pasir Eropa” jarang diketahui oleh orang masyarakat umum yang tidak berada di dalam lingkungan Istana Siak, adapun masyarakat yang mengetahui tentang “Pasir Eropa” menganggap bahwa “Pasir Eropa” adalah sagon. Di dalam Istana “Pasir Eropa” dan sagon merupakan suatu hal yang berbeda, karena sagon di dalam lingkungan Istana merupakan makanan yang terbuat dari tepung sagu. Orang dalam yang dimaksud oleh narasumber adalah keturunan Sultan ataupun yang masih memiliki hubungan keluarga dengan Sultan.
	Setelah pertanyaan pertama, peneliti memberikan kertas yang berisi hal-hal yang perlu diwawancarai,		

	dan narasumber hanya menyanggupi di bagian sejarah “Pasir Eropa”, dan menolak menjelaskan terkait bahan, peralatan dan langkah pembuatan karena belum pernah membuatnya. Mulai dari sini, narasumber membaca pertanyaan dan langsung menjawab pertanyaannya.		
	Pertanyaan selanjutnya yang peneliti tanyakan adalah “Apa yang bapak ketahui tentang “Pasir Eropa?”” dan narasumber menjawab, <i>“Pasir eropa itu makanan khusus atau hidangan khusus di Istana waktu itu. Hidangan khusus pada hari-hari tertentu, hari raya, tamu-tamu itu dihidangkan pasir eropa dan itu secara turun temurun itu dikalangan orang-orang dalam, dalam tanda kutip itu orang-orang masih keturunan. Dulu-dulu tu, rumah orang tu tetap ada pasir eropa.”</i>		Berdasarkan penjelasan dari narasumber, “Pasir Eropa” merupakan salah satu makanan yang dihidangkan khusus di Istana dan di rumah-rumah orang dalam pada hari-hari tertentu seperti hari raya untuk menghidangkan para tamu.
	Pertanyaan selanjutnya yang peneliti tanyakan adalah “Apakah benar bahwa kue “Pasir Eropa” sudah ada sejak masa kerajaan Siak Sri Indrapura?” narasumber menjawab, <i>“Memang pasir eropa ada, adanya Istana Siak”</i>		Berdasarkan penjelasan dari narasumber, keberadaan “Pasir Eropa” muncul ketika adanya Istana Siak
	Pertanyaan selanjutnya yang peneliti tanyakan adalah “Apa yang menjadi alasan bapak untuk mengetahui dan atau mempelajari tentang kue “Pasir Eropa?”” narasumber menjawab, <i>“Pasir eropa ini termasuk makanan yang unik, yang jarang, boleh dikatakan tak ada di masyarakat itu. Hanya dikenal di kalangan orang dalam Istana, sehingga dengan adanya itu ingin tau apa dan mengapa pasir eropa itu?”</i>		Berdasarkan penjelasan dari narasumber, “Pasir Eropa” termasuk ke dalam jenis makanan yang unik karena keberadaan “Pasir Eropa” jarang dan hampir tidak diketahui oleh masyarakat umum dan hanya dikenal oleh orang-orang yang masih ada hubungan keluarga dengan Kerajaan Siak, dengan demikian hal tersebut menimbulkan rasa keingintahuan terhadap “Pasir Eropa”.

	<p>Pertanyaan selanjutnya yang peneliti tanyakan adalah “Jadi, “Pasir Eropa” ini tidak ada di masyarakat biasa?” narasumber menjawab, “<i>Tidak ada, pasir eropa hanya dimakan oleh orang dalam saja, kalau di Siak ni kampung dalam aja yang tau pasir eropa karena itu makanan Istana oleh Sultan. Apalagi kemudian dulu itukan bahan tu dulu bahan-bahan mahal, gula tu dulu mahal, gula telur tu dulu bahan-bahan mahal itu makanya hanya kalangan dalam istana saja, kalau itu sagon beda itu bukan sagon itu makanya namanya pasir eropa tu. Kalau masa-masa dulu jarang dijumpailah, luar dari kampung dalam tu tak ada pasir eropa jadi makanan dalam istana saja.</i>”</p>		<p>Berdasarkan penjelasan dari narasumber, “Pasir Eropa” pada waktu dulu tidak dapat ditemukan di masyarakat umum karena “Pasir Eropa” hanya dimakan oleh orang dalam. Keberadaan orang-orang dalam pada waktu dulu bertempat tinggal di Kampung Dalam, secara tidak langsung keberadaan “Pasir Eropa” pada waktu dulu hanya dapat ditemukan dan dikenal di Kampung Dalam. Faktor lain yang menyebabkan “Pasir Eropa” tidak ditemukan di masyarakat umum dikarenakan mahalnya harga bahan pembuatan “Pasir Eropa” seperti gula dan telur. Narasumber menjelaskan bahwa “Pasir Eropa” berbeda dengan sagon.</p>
	<p>Pertanyaan selanjutnya yang peneliti tanyakan kepada narasumber adalah “Kapan eksistensi kue “Pasir Eropa” ada di lingkungan kerajaan ataupun di masyarakat?” narasumber menjawab, “<i>Pasir eropa ada adanya Istana Siak, dan lebih populer pasir eropa pada masa Sultan Syarif Kasim, populernya masa Sultan Syarif Kasim kenapa saat itu permaisuri Tengku Agung membuat itu. Tengku Agung itu setiap itu cerita mula dari datuk-datuk nenek-nenek, Tengku Agung membuat setiap lebaran selalu membuat pasir eropa.</i>”</p>		<p>Berdasarkan penjelasan dari narasumber, keberadaan “Pasir Eropa” muncul ketika adanya Istana Siak dan lebih populer pada masa Sultan Syarif Kasim karena Permaisuri Tengku Agung selalu membuat “Pasir Eropa” setiap lebaran.</p>

	<p>Pertanyaan selanjutnya yang peneliti tanyakan adalah “Apakah bapak mengetahui kenapa nama kue ini disebut dengan “Pasir Eropa?”” narasumber menjawab, <i>“Pasir tu putih, orientasinya putih tu orang-orang Eropa. bentuknya seperti pasir makanannya tu dan warnanya putih. Orang putih tu orang-orang eropa itu aja konotasinya, jadi pasir bentuk makanannya tu, itu makanya orang-orang dulu tu beri nama pasir eropa. Putih tu identik dengan orang-orang Eropa, orang-orang kulit putih dan ini disukai oleh orang-orang kulit putih ketika mengunjungi Istana dan disukai oleh Belanda waktu itu.”</i></p>		<p>Berdasarkan penjelasan dari narasumber, konotasi penamaan “Pasir Eropa” itu berasal dari dua kata yaitu “Pasir” dan “Eropa”, kata “Pasir” dikarenakan bentuk “Pasir Eropa” seperti pasir dan “Eropa” berasal dari orang-orang kulit putih yang berarti warna “Pasir Eropa” adalah berwarna putih, serta disajikan kepada orang kulit putih pada waktu itu.</p>
	<p>Pertanyaan selanjutnya yang peneliti tanyakan adalah “Mengapa kue “Pasir Eropa” khas Siak dikenal dengan makanan kerajaan?” narasumber menjawab, <i>“Karena memang munculnya dari Istana dibuat oleh Permaisuri Tengku Agung.”</i></p>		<p>Berdasarkan penjelasan dari narasumber, “Pasir Eropa” dikenal dengan makanan kerajaan karena munculnya dari Istana yang dibuat oleh Permaisuri Tengku Agung.</p>
	<p>Pertanyaan selanjutnya yang peneliti tanyakan adalah “Apa tidak ada kesamaan pasir eropa ini dengan malaysia dan seberang?” dan narasumber menjawab <i>“Johor Malaysia tak ada, kayanya pasir eropa ni khas Siak aja, belum ada jumpa belum pernah dengar di Malaysia ada pasir eropa.”</i></p>		<p>Berdasarkan penjelasan dari narasumber, “Pasir Eropa” tidak ada memiliki kesamaan dengan Malaysia.</p>

Lampiran 8 Hasil Wawancara dengan Zuriah

CATATAN LAPANGAN

Narasumber : Zuriah
Tempat dan Ruang Pengamatan : Desa Kampung Dalam di Dapur Kediaman Zuriah
Tanggal dan waktu : Senin, 5 Agustus 2019 (13.00 WIB)
Kegiatan : Wawancara

Perihal yang diwawancarai	Deskripsi	Dokumentasi dan Keterangan	Tanggapan Pengamat
Pembuatan “Pasir Eropa”	Zuriah merupakan salah satu pembuat “Pasir Eropa” yang tidak bersedia untuk membuat “Pasir Eropa” sebagai objek pengamatan oleh peneliti dikarenakan kesibukan dari narasumber. Narasumber hanya menjelaskan cara membuat “Pasir Eropa” secara singkat dan padat, sehingga peneliti tidak memiliki kesempatan untuk menanyakan hal-hal yang detil. Hal yang dijelaskan oleh Zuriah adalah <i>“Bahan pasir eropa, merah telur sepuluh buah, gula satu kilo, kelapanya tiga buah, kelapanya kelapa kemantan. Dibuang hitamnya tinggal putih aja, diaduk sampai rata, lalu langsung digongseng, digongseng kira-kira 10 jam atau 8 jam dengan api yang</i>	Narasumber tidak bersedia untuk didokumentasikan	Maksud dari penjelasan narasumber adalah “Pasir Eropa” terbuat dari sepuluh butir kuning telur, satu kilogram gula dan tiga buah kelapa kemantan yang hanya diambil bagian daging kelapanya saja dan diparut serta dicampurkan dengan bahan lain dan dimasak dengan cara digongseng dengan api kecil sekitar delapan hingga sepuluh jam menggunakan kualiti besi, dan jika menggunakan kualiti alumunium dapat memberikan warna “Pasir eropa” yang kuning kecokelatan atau sering dikenal dengan istilah <i>“brownie”</i> . Penggunaan bahan bakar yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa” menggunakan bahan bakar arang dari kayu bakau dan api dari arang

	<p><i>kecil. Kualinya kualiti besi kalau kualiti aluminium nanti bisa hangus warnanya tidak kuning lagi jadinya perang. Kalau bikinnya yang bagus, yang enak, yang harum kayu arang, kayu arang bakau itupun cuma lima potong nanti habis separuh habis arang tu tambah lagi jangan sampai apinya marak sekali, kalau marak sekali nanti hasilnya bisa hangus". Pada akhir penjelasan tentang "Pasir Eropa", narasumber juga tidak bersedia untuk didokumentasi.</i></p>		<p>tidak boleh menyala karena akan mengakibatkan "Pasir Eropa" menjadi hangus.</p>
--	--	--	--


Lampiran 9 Hasil Wawancara dengan Tengku Nurmala
CATATAN LAPANGAN

Narasumber : Tengku Nurmala
 Tempat dan Ruang Pengamatan : Desa Kampung Dalam di Dapur Kediaman Tengku Nurmala
 Tanggal dan waktu : Selasa, 6 Agustus 2019 (12.00 WIB)
 Kegiatan : Wawancara dan Pengamatan

Perihal yang diwawancarai	Deskripsi	Dokumentasi dan Keterangan	Tanggapan Pengamat
	Tengku Nurmala merupakan salah satu pembuat “Pasir Eropa” yang berusia tujuh puluh empat tahun dan sudah lama tidak membuat “Pasir Eropa” dengan alasan kekuatan fisik yang semakin menurun karena faktor usia. Narasumber menceritakan bahwa dia selalu bikin “Pasir Eropa” pada saat hari raya.	Terlampir	
Keaslian resep turun-temurun	Peneliti bertanya kepada narasumber, <i>“Darimana asal resep yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”?” narasumber menjelaskan “Dari nenek, mak ibukan dulukan tukang masak. Masak kalau ado kenduri, nenek kami mak sultan, moyang kami mak sultan.”</i>		Berdasarkan penjelasan dari narasumber, bahwa resep yang digunakan oleh narasumber merupakan resep turun-temurun dari neneknya yang masih hubungan keluarga dari ibunda Sultan Syarif Kasim II yang diturunkan ke ibunya dan akhirnya digunakan oleh narasumber untuk membuat “Pasir Eropa”
Bahan Pembuatan “Pasir Eropa”	Peneliti bertanya kepada narasumber, “Apa bahan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”?” narasumber menjelaskan <i>“Kelapa, gula pasir, daun pandan, itu ajo.</i>		Berdasarkan penjelasan dari narasumber, bahan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa” terdiri dari kelapa, gula pasir putih, telur dan daun pandan. Takaran yang digunakan

	<p><i>Tak ado lain lagi do, gula pasir, gula pasir yang putih tu kan. Kelapanya diparut halus biar cantik, jangan dikukur.”</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali kepada narasumber <i>“Habis tu tak pakai telou do bu?”</i> dan narasumber menjawab <i>“pakai telur”</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali <i>“Berapa takaran bahan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”?”</i> dan narasumber menjawab, <i>“Kalau kira-kira dua buah kelapa, buat telurnya sekitar empat buah”</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali <i>“Berapa takaran gula yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”?”</i> dan narasumber menjawab, <i>“Gula pandai awak maniskanlah, ado orang tak mau terlampau manis kalau dua kelapa sekitar satu kilo gulalah kurang sikit dari satu kilo gula pasir.”</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali <i>“Bagaimana penggunaan daun pandan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”?”</i> dan narasumber menjawab, <i>“Daun pandan jangan diracik, behelai gitu ajo, patahkan gitu ajo, nanti harum dia tu. Jangan pakai memacam, sari-sari manis jangan pakai.”</i></p>		<p>narasumber untuk pembuatan “Pasir Eropa” adalah dua butir kelapa, satu kilogram gula pasir putih dan empat butir kuning telur ayam, dan daun pandan. Penggunaan kelapa yang dapat digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa” adalah kelapa yang tidak terlalu muda karena memiliki banyak kandungan air dan belum memiliki tekstur daging yang dapat diparut dan menghasilkan serat, sedangkan apabila penggunaan kelapa yang sudah tua dapat memberikan hasil parutan dengan serat kelapa yang agak keras, dengan demikian penggunaan kelapa yang dapat digunakan adalah setengah tua atau hampir tua agar daging kelapa dapat diparut dan serat hasil parutan kelapa tidak keras. Penggunaan daun pandan dalam pembuatan “Pasir Eropa” juga jangan diracik, hanya dipatahkan atau diikat juga dapat memberikan aroma, selain itu penggunaan daun pandan digunakan juga sebagai penanda “Pasir Eropa” ini matang. Pada pembuatan “Pasir Eropa”, vanili juga dapat dijadikan sebagai pemberi aroma dalam “Pasir Eropa”, tetapi menurut narasumber apabila sudah menggunakan daun pandan maka vanili tidak perlu ditambahkan, dengan demikian maka pemberian bahan tambahan pangan untuk meningkatkan aroma bersifat subjektif tergantung dari pembuatnya.</p>
--	--	--	---

	<p>Peneliti bertanya kembali ke narasumber, <i>“Tapi daun pandan tak pecah dio do bu?”</i> narasumber menjawab, <i>“Ndak, daun pandan tu kan potong tiga. Masak daun pandan tu, masalah dia tu. Garing daun pandan tu jadinya karena digonseng digonseng, masalah tu itulah tandanya.</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali <i>“Apakah vanili boleh digunakan untuk pembuatan ‘Pasir Eropa’?”</i> dan narasumber menjawab, <i>“Kalau vanili kalau nak mengharumkan boleh pakai, tapi jangan banyak betul nanti pahit. Tapi daun pandan dah ada apa guna vanili, tapi kalau aku tak pakai, ado orang pakai tak papo do. Tapi dia dah makan daun pandan, dah harum.”</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali <i>“Bagaimana kelapa yang digunakan untuk pembuatan ‘Pasir Eropa’?”</i> dan narasumber menjawab, <i>“Kelapanya jangan terlampau tua dan jangan terlampau muda ha kemantan, yang cantiklah gitu yang kering bentuknya, tapi tak tua yang merah tukan tak sedap do, yang sedang, yang muda betul berair pulak nanti payah.”</i></p>		
<p>Alat Pembuatan “Pasir Eropa”</p>	<p>Peneliti bertanya kembali kepada narasumber <i>“Kenapa kelapa yang digunakan harus diparut, dan tidak dikukur?”</i></p>		<p>Berdasarkan penjelasan dari narasumber, penggunaan peralatan yang digunakan untuk memarut kelapa adalah parutan tangan atau parutan manual tradisional untuk menghasilkan</p>

<p>Narasumber menjawab, <i>“Kalau kukur tak eloklah dio. Kalau parut bukan rapi”</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali kepada narasumber, <i>“Apa jenis parut yang digunakan untuk memarut kelapa?”</i> Narasumber menjawab <i>“Parut halus, kan ada parut yang biasa tu, bukan parut kasar. Parut kan ada dua jenis tu, pokoknya parutlah diparut.”</i></p>			<p>hasil parutan yang rapi, dan penggunaan parutan mesin diusahakan untuk tidak digunakan karena akan menghasilkan hasil parutan yang tidak bagus.</p>
<p>Peneliti bertanya kembali <i>“Alat apa yang digunakan untuk memasak “Pasir Eropa”?”</i> dan narasumber menjawab, <i>“Kompor, dah lama pakai kompor dah, kalau ndak api dapur, pakai kayu api, tapi jangan murak arang ajo dengan bara.”</i></p>			<p>Berdasarkan penjelasan dan pengamatan yang peneliti lakukan, narasumber menggunakan kompor minyak tanah sebagai alat memasaknya.</p>
<p>Peneliti bertanya kembali <i>“Bagaimana cara mencampurkan bahan untuk pembuatan “Pasir Eropa”?”</i> dan narasumber menjawab, <i>“Nantik digaul gula tu dengan telur, tu bagi kelapo tu gonseng itu ajo bagi pandan, potong-potong pandan itu aja gaul dengan kelapa.”</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali <i>“Bagaimana cara memasak “Pasir Eropa”?”</i> dan narasumber menjawab, <i>“Gaul dulu baru digonseng,</i></p>			<p>Berdasarkan penjelasan dari narasumber, maka tahapan yang dilakukan setelah memarut kelapa adalah menyampurkan gula dengan telur dan diikuti dengan kelapa dan diakhiri dengan memasukkan pandan, setelah bahan tercampur rata masak bahan dengan cara digongseng, dan narasumber menjelaskan bahwa gongseng merupakan teknik memasak tanpa minyak. Hal yang harus diperhatikan apabila memasak “Pasir Eropa” ini menurut narasumber adalah ukuran api yang digunakan adalah sedang dan</p>

	<p><i>gongseng tak pakai minyak do, api sedang, tidak boleh tinggal sampai dio bederai masaklah dio tu. Jangan sampai kuning pulak, makanya api tak boleh hidup tak boleh beso, jadilah dio. Bahan paling mudah tu, lamo masak tu yang repot itu ajo.”</i></p>		<p>tidak boleh ditinggalkan dalam artian menghentikan mengaduk ketika memasak agar tidak terjadi menguning pada bahan yang dimasak.</p>
	<p>Peneliti bertanya kembali “Apakah “Pasir Eropa” termasuk ke dalam makanan kerajaan?” dan narasumber menjawab, <i>“Katakan makanan tidak, biasalah dihidangkan tapi dimakan, biasa membuat pasir eropa kalau ada acara-acara tu, hari raya tu pasir eropa tu sering dibuat kalau dulu-dulu.”</i></p> <p>Peneliti bertanya kembali “Apakah “Pasir Eropa” dibuat oleh masyarakat biasa?” dan narasumber menjawab, <i>“Sering go buat, kalau orang-orang kampung kami buat. Orang-orang pendatangnyo tak tau, tak buat. Kalau orang-orang kami buat, orang tengku, wan, atuk-atuk kami buat dio. Dio manis, orang sakit gulo tak bisa makan do. Dio tak lemau do, garing tapi mengacaunyo nak pandai, jangan apinya besar, jangan ditinggalkan. Orang-orang Siak asli dah banyak meninggal, banyak tak bedayo.”</i></p>		<p>Berdasarkan penjelasan dari narasumber, “Pasir Eropa” merupakan makanan yang tidak termasuk ke dalam makanan berat atau dalam artian makanan pokok ataupun lauk pauk yang sering dibuat oleh orang yang masih memiliki hubungan dengan Kerajaan Siak pada waktu dulu dan selalu disajikan pada hari raya Idul Fitri. “Pasir Eropa” saat ini sudah jarang ditemukan karena pembuat “Pasir Eropa” yang asli dan memiliki hubungan keluarga dengan kerajaan Siak sudah banyak yang tidak dapat lagi membuatnya karena faktor usia dan meninggal.</p>

Lampiran 10 Hasil Wawancara dengan Tengku Agustina
CATATAN LAPANGAN

Narasumber : Tengku Agustina
 Tempat dan Ruang Pengamatan : Desa Suak Lanjut di Dapur Kediaman Tengku Agustina
 Tanggal dan waktu : Selasa, 7 Agustus 2019 (20.00 WIB)
 Kegiatan : Wawancara

Perihal yang diwawancarai	Deskripsi	Dokumentasi dan Keterangan	Tanggapan Pengamat
	Narasumber tidak bersedia untuk diwawancara apabila direkam, dan narasumber menyerahkan kepada Ibrahim selaku suaminya sebagai juru bicaranya, dimana suaminya mengetahui tentang pembuatan “Pasir Eropa”	Terlampir	
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Apakah di keluarga bapak atau ibu ada yang suka atau bisa membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak sebelumnya?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“kalau dari pengalaman, Bu Tin ini mengerti tentang pasir eropa itu dari ibu dia, mungkin bunda dia dari nenek dia. Jadi yang jelas Bu Tin ini dapat pengetahuan tentang pasir eropa dari ibundanya dari maknya kan gitu, dan resep dipelajari sehingga dia pandai membuat pasir eropa. Setiap tahun di rumah ini selalu masak pasir eropa, memang barang itu tetangga sekeliling ini tak ada yang bikin makanya di rumah ini terkenal dengan pasir eropanya kalau lebaran.”</i>		Berdasarkan dari penjelasan narasumber, pengetahuan Tengku Agustina tentang “Pasir Eropa” didapat dari ibunya, dan “Pasir Eropa” dimasak setiap tahun oleh keluarga narasumber. Keberadaan “Pasir Eropa” juga jarang ditemukan di rumah tetangga sekitar.

	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Siapa yang mengajarkan bapak atau ibu tentang cara memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Pasir eropa yang ibu tau ini, yang Ibu Tin ketahui ini dari resep itu turun temurun dari neneknya, neneknya masuk lagi ke anaknya, dari anaknya masuklah ke Bu Tin tentang pasir eropa tu, cara masaknya begini-begini, ini barangnya, ini yang perlu dimasak sampailah ketemulah yang sebenarnya pasir eropa yang diagung-agungkan dek oghang dari dahulu. Sekarang mungkin dipakai masakan yang agak langka kerna pasir eropa orang lain sulit untuk membuatnya dengan secara maksimal, jadi Bu Tin ini dia istilahnyakan Bu Tin ini dari keluarga Tengku dia jadi terutama pasir eropa ini yang memahami pasti dari keluarga Tengku dari Siak yang selalu paham dengan pasir eropa.”</i></p>		<p>Berdasarkan dari penjelasan narasumber, “Pasir Eropa” yang diketahui oleh narasumber berasal dari turun temurun yang diketahui sudah digunakan tiga generasi oleh narasumber. Pengetahuan tentang “Pasir Eropa” ini juga didapat karena narasumber merupakan kerabat dari kerajaan Siak.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Kapan bapak atau ibu sudah mulai memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kalau dia memahami pasir eropa ini sejak dia dewasa mulai dari dia dewasa dan berkeluarga masih didampingi sama ibunya dia belajar. Mulai dia dewasa umur-umur dia 35lah gitukan, dia kawin nikah sama om mulailah dia mendalami atau mempelajari tentang pasir eropa ini sehingga</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah Ibu Tin mulai mamahami cara pembuatan “Pasir Eropa” pada umur tiga puluh lima tahun setelah menikah dengan Ibrahim yang langsung diajarkan oleh Ibunya Ibu Tin, dan mereka selalu membuat “Pasir Eropa di setiap lebaran atau hari raya Idul Fitri.</p>

	<i>dia tau pandai. Kami selalu sama sama bikin di hari lebaran.”</i>		
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Mengapa bapak atau ibu tertarik untuk membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Tertarik mungkin sebenarnya memang harus tertarik dengan pasir eropa ni karena makanan langka dan jenis buatnya ni kalau orang paham ini simpel ya tapi tidak sembarangan bikin pasir eropa ni, kalau ndak ngerti ndak akan jadi, lari resepnya kurang ini ndak akan jadi itu uniknya pasir eropa, kayaknya orang-orang tertentu yang mampu memperjelaskan cara pasir eropa ni sehingga dia jadi makanan yang utuh.”</i>		Maksud dari Ibrahim adalah Ibu Tin dan Ibrahim memang harus tertarik dengan “Pasir Eropa” karena memang makanan ini termasuk ke dalam makanan yang langka, selain itu pengetahuan dalam pembuatan “Pasir Eropa” merupakan salah satu penentu dalam keberhasilan membuat “Pasir Eropa”.
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana cara bapak atau ibu mempelajari tentang cara memasak kue “Pasir Eropa”?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kalau pertama kali belajar inikan ilmu turun temurun dulu kata neneknya diajari mamaknya ini dulu ini dulu dibikin kan gitu, jadi dari ajar-ajar itulah nenek ngajarin anaknya begini resepnya, begini banyak gulanya, kalau kelapanya sebanyak ini, gulanya sebanyak ini. Namanya dari mulut ke mulut jadinya, dari nenek dulu diajarin lagi sampai ke anaknya nanti anaknya Bu Tin ini sama anak mana yang nak diturunkan belum tau pandai lagi. Asalnya memang ukuran resepnya, udah tu cara masaknya kan diajari praktek langsung,</i>		Maksud dari Ibrahim adalah Ibu Tin mempelajari resep “Pasir Eropa” dari mulut ke mulut yang diberikan secara turun temurun, dan Ibu Tin diajarkan secara langsung oleh ibunya dalam langkah pembuatan “Pasir Eropa” dari persiapan hingga siap untuk disajikan.

	<i>langsung ibunya ngajarin langsung gini bikinnya, ini dikacau sekian lama dari dia lembut berair, gula tu berair udah tu sampai sekian bentuknya itu baru namanya jadi, namanya pasir eropa hasilnya pasti mirip dengan pasir baru dia dikatakan jadi matang.”</i>		
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Apa yang menjadi kendala di dalam membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “Kalau kendala mungkin ada ketemu sekali-kali ya, ada juga yang gagal. Kadang teledor hangus kan gitu, api besar. Selalu jadi kendala emang, kan jadi kita mencoba-coba yang terbaik tu bagaimana, apinya mungkin dikecilkan, apinya mungkin dibesarkan, ukurannya jangan dirubah, mau manis jangan dicoba-coba kurangi gulanya paskan dengan resep yang ditetapkan oleh nenek dulu, jangan diganti. Inshaallah dijaga keterangan semua ajaran nenek-nenek dulu insyaallah jadi.”		Maksud dari Ibrahim adalah kegagalan dalam pembuatan “Pasir Eropa” terjadi karena kelalaian pembuat, ukuran api yang besar dan takaran bahan yang tidak tepat.
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Apakah resep kue “Pasir Eropa” khas Siak yang digunakan merupakan resep secara turun temurun atau resep modifikasi sendiri?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “Ya”		Maksud dari Ibrahim adalah resep yang digunakan adalah resep turun temurun dan ada yang dilakukan perubahan di dalam resep
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Apakah ada perubahan resep dari resep turun temurun yang ibu dapatkan?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “Memang ada perubahan, dulu orang mungkin cari vanili tu		Maksud dari Ibrahim adalah ada perubahan yang dilakukan kepada resep turun temurun, awalnya menggunakan daun pandan sebagai pemberi aroma pada pasir eropa digantikan dengan vanili.

	<i>dulu payah, dulu pandan digantikan sama orang, sekarang vanili bukan udah ada ternyata dengan merubah itu tak merubah apa-apa malah wangi pakai vanili kan gitu, makanya sekarang sudah ada pergantian sedikit, pergeseran resep dari dulu pandan diolah pandan tu dulu, sekarang cukup vanili aja udah jadi dia, jadi dia mencari wanginya tu, vanilinyakan lebih wangi disitu saja pergeserannya.”</i>		
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Apa perbedaan hasil sebelum dan sesudah dimodifikasi?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Perubahannya malah lebih baik, pandan itu mungkin tidak berapa menimbulkan aroma, ternyata setelah vanili sudah semakin gampang didapat malah vanili lebih menghasikan dia membawa wangi baru orang dimasak disitu kita sudah bisa cium aromanya, pandan mungkin biasa-biasa aja. Ternyata perubahan pandan ke vanili ternyata lebih baik vanili</i> ”		Maksud dari Ibrahim adalah hasil modifikasi di bahan yang awalnya pandan dan digantikan menjadi vanili dapat memberikan aroma “Pasir Eropa” yang lebih wangi daripada “Pasir Eropa” yang menggunakan daun pandan.
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Apa bahan yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Kalau pasir eropa ni bahan dah dijelaskan ada tiga, tiga bahan penting kelapa, gula, telur sedikitnya garam.</i> ”		Maksud dari Ibrahim adalah bahan utama pembuatan “Pasir Eropa” adalah kelapa, telur dan gula.
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Berapa takaran bahan yang digunakan dalam		Maksud dari Ibrahim adalah takaran bahan yang digunakan untuk membuat “Pasir Eropa” yaitu satu

	<p>pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kalau dikatakan takarannya, ukuran satu buah kelapa kita parut dengan baik kan gitu habis tu nantik gulanya ½ kg, 2 buah telur hanya kuningnya saja, sedikit garam, itulah proses awal untuk membuat pasir eropa, nanti tambah aroma vanili tu, vanili tu sifatnya secukupnya jangan bukan bahan ukuran kaya kita beri garam tidak banyak.”</i></p>		<p>buah kelapa, setengah kilogram gula dan dua butir kuning telur, sedikit garam dan vanili.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Apabila tidak menggunakan timbangan manual ataupun digital, bagaimana cara ibu/bapak mengukur ukuran bahan tersebut?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kalau alat ukurnya diliat dari jumlah butirnya aja ya, ya kelapa jumlah butir kelapa yang terbiasa dari resep turun temurun tadi telah dikukur coba kelapa satu bandingkan dengan gula tadi, jadi kalau kita bikin banyak tinggal mengalikan berapa buah kelapa, dimainkan gula berapa pula, tinggal mau resep kecil mau resep dengan jumlah besar senang aja, tinggal kalikan dengan jumlah resep yang kecil.”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah alat ukur yang digunakan adalah dilihat dari jumlah buah pada kelapa, butir pada telur, dan gula menyesuaikan dari jumlah kelapa.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Apa jenis kelapa yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kalau nanti cara jenis kelapanya itu dipilih kelapa yang bakal kita parut atau dikukur agak kasar kelapa kalau istilah om melayu kemantan.”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah kelapa yang digunakan adalah kelapa yang apabila diparut atau dikukur dapat menghasilkan serat yang kasar dan jenis kelapa ini dalam istilah melayu adalah kemantan.</p>

	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana cara memilih kelapa untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak, dan apa kriteria kelapa yang baik untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kelapa kemantan itu tua dia tapi masih hijau kulitnya, kelapa tu udah tua matang tapi kulitnya masih hijau itu yang kita parut atau kukur kasar kukur agak kasar.”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah kelapa yang dipilih adalah kelapa yang memiliki kulit luar berwarna hijau, tetapi bagian dalam buahnya sudah mulai tua atau matang.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana penggunaan kelapa di dalam pembuatan kue “Pasir Eropa?”” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kelapa kemantan itu tua dia tapi masih hijau kulitnya, kelapa tu udah tua matang tapi kulitnya masih hijau itu yang kita parut atau kukur kasar kukur agak kasar. Itu yang jadi tidak boleh ada noda yang dari tempurungnya tu nggak bolehnya yang hitam, putih dia bersih kaya gula, kaya gula pasir jangan ada noda kalau ada noda buang atau parutnya jangan membawa tempurungnya, bersih diparut putih bersih kaya gula itu salah satu bahannya, itu nantik gula.”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah bagian daging kelapa dan tidak boleh kulit ari kelapa yang berwarna coklat tercampur ke dalam hasil buah kelapa yang telah diparut atau dikukur.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Apa jenis telur yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” kas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Telur ayam kampung normal bisa, ayam negeri bisa, ayam biasa bisa.”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah telur yang digunakan adalah telur ayam, bisa telur ayam kampung ataupun ayam negeri.</p>

	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana penggunaan telur di dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Itu dari telur tadi tu kita ambil kuningnya, putihnya tidak dipakai. Putih telur itukan tidak bagus untuk sejenis kue yang memang, termasuk pasir eropa tidak menggunakan putih telur. Karena udah pernah dicoba kalau putihnya masuk adaperubahan ndak bagus jadi kuningnya aja.”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah bagian telur yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa adalah kuning telur. Putih telur dalam pembuatan “Pasir Eropa” memberikan efek terhadap “Pasir Eropa”.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Apa jenis gula yang digunakan untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Gula pasir putih”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah gula yang digunakan untuk membuat “Pasir Eropa” adalah gula pasir putih.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana cara memilih gula untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak, dan apa kriteria gula yang baik untuk kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Sepanjang yang kita lakukan sepertinya tidak ada gula khusus do gula yang beredar di pasar udah jadi.”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah gula pasir putih yang digunakan untuk membuat “Pasir Eropa” adalah gula pasir putih yang beredar di pasaran dan tidak ada gula pasir putih khusus.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Berapa takaran vanili yang digunakan dalam pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kalau vanili bisa untuk satu takaran tu kan satu butir kelapa kasih satu sendok teh, mungkin kalau resep yang lebih besar menyesuaikan”</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah takaran vanili yang digunakan untuk satu buah kelapa adalah satu sendok teh.</p>

	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Berapa takaran garam yang digunakan untuk pasir eropa?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “<i>Sedikit, kalau itu kita bikin 1 butir tu asal masuk aja garam tu sedikit aja. Jangan banyak nanti terasa garamnya. Kalau masalah garam tadi secara takaran jelas tak ada, tapi kita ambil aja ½ sendok teh kecil seujung sendok tu kan, ndak harus terasa garamnya ndak enak dia. Garam itukan hanya mancing, untuk lebih manis dia garam tu mancing rasa.</i>”</p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah takaran garam yang digunakan untuk satu buah kelapa adalah setengah sendok teh yang berfungsi sebagai penyeimbang rasa manis.</p>
	<p>Peneliti bertanya kembali kepada narasumber “Apa saja alat persiapan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “<i>Pertama setelah kita persiapkan kelapanya, dahkan dah siap dikukur atau diparut tentu kita punya parutan kalau zaman sekarang ada kukuran kukur kelapa, sekarang pakai mesin agak kasar dia dulu parut tu. Orang tua dulu parutan, parut kaya parut ubi pun bisa. Tu macam mana nanti prosesnya, prosesnya diparut, diparut dengan bersih biar bagus.</i>”</p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah salah satu alat persiapan yang digunakan adalah parutan yang digunakan untuk memarut kelapa. Kalau zaman orang tua dulu menggunakan parutan manual, kalau zaman sekarang menggunakan parutan mesin.</p>
	<p>Peneliti bertanya kembali kepada narasumber “Apa saja alat pengolahan yang digunakan untuk pembuatan “Pasir Eropa”?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “<i>Tu siapkan kita punya tungku waktu dulu kayu api dulukan, sekarang udah bisa kompor dengan kualitasnya, ada sendoknya untuk mengacaunyak, tu masukkan diaduklah</i></p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah alat yang digunakan untuk pengolahan “Pasir Eropa” pada masa lalu menggunakan tungku sebagai tempat meletakkan peralatan masak dan menjadi tempat sumber panas dengan kayu bakar sebagai bahan bakarnya dan masa sekarang tempat meletakkan peralatan masak adalah kompor. Kualiti besi merupakan alat pengolahan yang digunakan pada masa lalu dan</p>

	<p><i>kelapa yang dah kita tau ukuran resep tadi diaduk semua campurkan bahan, stand by-kan kualiti, taruh di tungku atau di kompor siap untuk kita kacau sampai dia dari awal basah sampai kering, nanti kita itu yang kita tunggu dengan waktu lebih kurang dua jam dia akan jadilah tu. Jadilah dia seperti kering pasir. Dulu kualiti besi, sekarang sebenarnya kualiti besi masih bisa, kualiti aluminium bagus cepat keringnya. Aluminium yang jenis sekarang ni lebih cepat keringnya, kalau besi tebal dan waktunya lebih lama.”</i></p>		<p>masih digunakan hingga saat ini untuk pembuatan “Pasir Eropa”, memasak “Pasir Eropa” dengan kualiti besi menggunakan durasi waktu yang lebih lama daripada kualiti aluminium.</p>
	<p>Peneliti bertanya kembali kepada narasumber “Apa saja alat penyajian yang digunakan untuk “Pasir Eropa”?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “Kalau orang dulu ya ala yang kita buat di kampung ya, lebaran pertama kali kita sajikan dalam boleh di toples atau di dalam mangkok yang tertutup seperti mangkok mi ayam, kita siapkan piring kecil, piring-piring kopi mungil gitu dengan sendok kecil nanti kita suguhkan ke tamu dalam piring kecil itu kasih sendok kecil.”</p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah alat yang digunakan untuk penyajian “Pasir Eropa” menggunakan toples atau mangkuk tertutup sebelum disajikan ke piring kecil, selain itu alat penyajiannya adalah sendok kecil.</p>
	<p>Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana teknik memarut kelapa untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “Memarutnya normal aja, kalau sistem parut ya seperti orang marut ubi juga diparut pakai tangan. Kalau sekarang lebih banyak kita pakai kukur kelapa parutan kelapa</p>		<p>Maksud dari Ibrahim adalah teknik yang digunakan untuk memarut kelapa dalam pembuatan “Pasir Eropa” ketika menggunakan parutan tangan sama dengan teknik memarut ubi, dengan berkembangnya zaman maka sekarang menggunakan parutan yang menggunakan dinamo agar mengefektifkan waktu daripada menggunakan parutan tangan.</p>

	<i>pakai dinamo sekarangkan dah modren itu yang lebih cepat dari pada parut, di rumah ini dah menggunakan kukur kelapa pakai dinamo tu hasilnya sama.”</i>		
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana kriteria hasil parutan kelapa yang baik untuk pembuatan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Kalau hasil parutan yang bagus itu kita parut kelapa itu jangan sampai terparut tempurung kelapa tu, hasilnyakan putih dan tidak ada noda dia, kalau ada kotornya buang dulu jadi dia putih seperti gula pasir. Sebaiknya agak kasar maka harusnya dipilih parutan, kalau kukur kukuran yang agak kasar. Parutan jelaskan memang bagus agak kasar, sebetulnya pasir eropa memang agak kasar yang bagus tu.”</i>		Maksud dari Ibrahim adalah kriteria hasil parutan yang baik untuk pembuatan “Pasir Eropa” adalah bersih dari kotoran yang terbawa dari tempurung ataupun kulit ari dan menghasilkan tekstur hasil parutan yang agak kasar.
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana teknik mencampurkan bahan untuk membuat kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Pertama kali kelapa tambah gula diaduk sampai rata, telur dikocok lepas dulu kayak kita mau bikin dadar tu nanti baru diaduk lagi, masukkan vanili, masukkan garam yang ukuran kayak setengah sendok teh tadi tu, tu mulailah kita olah terus sampai menjadi.”</i>		Maksud dari Ibrahim adalah kocok kuning telur dan masukkan ke dalam kelapa yang sudah di parut dan tercampur dengan gula pasir, diikuti dengan memasukkan vanili dan garam.
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana kriteria hasil pencampuran bahan yang baik untuk pembuatan kue “Pasir Eropa”		Maksud dari Ibrahim adalah semua bahan “Pasir Eropa” sudah tercampur semua dengan rata.

	khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Menjadi tercampur semua.”</i>		
	Peneliti bertanya kepada narasumber <i>“Teknik memasak apa yang digunakan dalam memasak kue ‘Pasir Eropa’ khas Siak?”</i> Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Kalau orang melayu bilang tu digonseng namanya tu, api tak besar tu namanya digonseng.”</i>		Maksud dari Ibrahim adalah teknik memasak “Pasir Eropa” di dalam bahasa melayu disebut juga dengan gongseng.
	Peneliti bertanya kepada narasumber <i>“Bagaimana teknik memasak kue ‘Pasir Eropa’ khas Siak yang baik?”</i> Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Tahu kita bahwa dia kematangannya nampakkan dari menit jam saja kita atur, api jangan besar. Kalau api besar jadi cepat hangus di bawah tu, makanya apinya di onseng aja ndak terlalu besar apinya jadi dia ndak ada kerak, jangan ada kerak di bawah tu nantik cepat dia ndak bagus.”</i>		Maksud dari Ibrahim adalah teknik memasak “Pasir Eropa” dengan menggunakan api yang berukuran kecil agar tidak menimbulkan kerak dan akan menghasilkan “Pasir Eropa” yang tidak bagus.
	Peneliti bertanya kepada narasumber <i>“Bagaimana teknik mengaduk kue ‘Pasir Eropa’ khas Siak yang baik ketika dimasak?”</i> Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Rata kiri kanan, dinaikkan, di balik, jadi jangan ada yang tetap di bawah, sama persis kaya kita membuat nasi goreng.”</i>		Maksud dari Ibrahim adalah teknik mengaduk “Pasir Eropa” ketika di atas api dengan mengaduk semua bahan dengan rata agar tidak hangus.
	Peneliti bertanya kepada narasumber <i>“Berapa besar api yang digunakan untuk memasak kue ‘Pasir Eropa’ khas Siak?”</i> Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan <i>“Api jangan besar. Kalau api besar jadi cepat hangus di</i>		Maksud dari Ibrahim adalah ukuran api yang digunakan untuk “Pasir Eropa” jangan menggunakan api besar agar tidak menghasilkan kerak pada dasar kuili yang dapat menjadikan hasil “Pasir Eropa” tidak bagus.

	<i>bawah tu, makanya apinya di onsen aja ndak terlalu besar apinya jadi dia ndak ada kerak, jangan ada kerak di bawah tu nantik cepat dia ndak bagus.”</i>		
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Berapa lama waktu yang digunakan untuk memasak kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Waktu terbaik untuk masak ini sebaiknya dua jam untuk satu resep, kita mencapai kematangannya ringan dia dari berat kita goyangkan nanti ringan dia kaya mengulik tepung, masak dia tu.</i> ”		Maksud dari Ibrahim adalah waktu yang digunakan untuk memasak “Pasir Eropa” untuk satu buah kelapa adalah dua jam.
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana kriteria kue “Pasir Eropa” khas Siak yang sudah matang dengan baik?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Yang udah matang tadi dengan waktu sudah nampak dengan kitakan, kita start mulai jam delapan udah mau jam sepuluh keadaannya dah ringankan, enak aja kan mulai dia memutih ringan, tak ada lagi yang menggumpal, udah pecah semua, udah menyatu dia kaya gula maka bisa dikatakan matang.</i> ”		Maksud dari Ibrahim adalah apabila bahan “Pasir Eropa” sudah dimasak sekitar dua jam, dengan berat bahan menjadi lebih ringan dan tidak ada lagi yang menggumpal, dengan warna yang putih maka “Pasir Eropa” bisa dikatakan sudah matang.
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana kriteria pasir eropa yang bagus?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Kalau dari warnanya tu, kita berharap matang untuk putih ndak matang do. Putih betul bukan kematangan, dia agak ada rumah warnanya sedikit dari yang tadi putih</i>		Maksud dari Ibrahim adalah warna “Pasir Eropa” yang bagus adalah bukan putih seperti warna putih daging buah kelapa tetapi berwarna putih mendekati warna kuning kulit telur dan itu bisa dikatakan matang.

	<i>diakan, nanti dia ada agak hampir menguning kulit telur, hampir dia menguning agak warna kuning kulit telur itu matang.”</i>		
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Bagaimana cara menyajikan kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Kalau orang dulu ya ala yang kita buat di kampung ya, lebaran pertama kali kita sajikan dalam boleh di toples atau di dalam mangkok yang tertutup seperti mangkok mi ayam, kita siapkan piring kecil, piring-piring kopi mungil gitu dengan sendok kecil nanti kita suguhkan ke tamu dalam piring kecil itu kasih sendok kecil. Mereka menikmati dari mangkok besar tadi pindah ke masing-masing orang dalam piring kecil-kecil, serba mungillah cara nyajikannya karena dia manis, dia bukan makanan yang berat ni makanan ringan.”</i>		Maksud dari Ibrahim adalah “Pasir Eropa” disimpan di dalam toples atau mangkuk yang tertutup sebelum disajikan kepada tamu, dan ketika “Pasir Eropa” ingin disuguhkan ke tamu maka “Pasir Eropa” disajikan di piring-piring kecil dengan sendok kecilnya. Penggunaan piring kecil dan sendok kecil dikarenakan “Pasir Eropa: bukan termasuk makanan berat dan termasuk makanan yang memiliki rasa manis
	Peneliti bertanya kepada narasumber “Kapan waktu penyajian kue “Pasir Eropa” khas Siak?” Ibrahim mewakili Tengku Agustina mengatakan “ <i>Kalau kita di sini suasana lebaran, karena pasir eropa tidak dibikin orang dalam bentuk setiap saat dibikin orang, ada hari-hari yang jelas lebaran sebagai pelengkap kue-kue lain menu-menu kue di rumah salah satunya kalau orang melayu ada pasir eropa. makanya kue ini pasti orang tertentu yang bisa memunculkannya tidak semua orang bisa memunculkannya. Jadi ada kebanggaan bagi orang melayu kalau ada pasir eropa.”</i>		Maksud dari Ibrahim adalah “Pasir Eropa” biasa disajikan pada waktu lebaran dan bukan untuk makanan sehari-hari. “Pasir Eropa” juga sebagai pelengkap kue-kue ketika lebaran dan menjadi suatu kebanggaan apabila bisa menyajikan “Pasir Eropa” di rumahnya.

Lampiran 11 Foto Tempat Pelaksanaan Wawancara



Tampak tempat pelaksanaan wawancara dan observasi dengan narasumber
Tengku Agustina dan Ibrahim



Tempat pelaksanaan wawancara dengan Ibrahim sebagai juru bicara Tengku
Agustina



Tempat pelaksanaan observasi dengan Tengku Agustina

Lampiran 12 Foto Peneliti dan Narasumber



Foto peneliti bersama narasumber Said Muzani
di Dinas Pariwisata Kabupaten Siak



Foto peneliti bersama narasumber Tengku Nurmala
di kediaman narasumber



Foto peneliti bersama Ibrahim (kiri) dan Tengku Agustina (kanan)
di kediaman narasumber



Foto bersama salah satu masyarakat Siak yaitu Tengku Aminah yang pernah mengonsumsi “Pasir Eropa”

Lampiran 13 Surat Tugas Dosen Pembimbing

FPTK-UPI-F-AKM-20-Rev.00

 KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
Jalan Dr. Setiabudi No.207 Bandung 40154
Telp. (022) 2010611 (022) 2013163-2013164 Pcs. 3400134006, Fax. (022) 2011576
Homepage : <http://fptk.upi.edu> - Email : fptk@upi.edu

SURAT TUGAS
Nomor: 120 /UN40.A5.D1/DA/2019

Memperhatikan surat Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK – UPI Nomor 45/UN40.A5.6/DA/2019 tentang Usulan *Penunjukan Dosen Pembimbing Skripsi*, maka dengan ini Dekan FPTK UPI menugaskan kepada :

N a m a : Dr. Ade Juwaidah, M.Pd
N I P : 19600504 198601 2 001
Pangkat, Golongan : Pembina TK1 - IV/b
Jabatan : Lektor Kepala
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Departemen : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Sebagai Pembimbing I (Satu), dalam Penulisan Skripsi untuk Mahasiswa :


N a m a : Muhammad Dipa Nusantara Indra Putera
N I M : 1506989
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Departemen : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Judul Skripsi :
PASIR EROPA SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS SIAK

Surat tugas ini dibuat untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab dan berlaku terhitung mulai tanggal 28 Februari 2019 sampai dengan 28 Agustus 2019.

Bandung, 08 MAR 2019
a.n. Dekan FPTK-UPI
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Dr. Ade Juwaidah, M.Pd
NIP. 19620830 198803 1 002



Surat tugas dosen pembimbing I

FPTK-UPI-F-AKM-20-Rev.00

 KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
Jalan Dr. Setiabudi No.207 Bandung 40154
Telp. (022) 2010611 (022) 2013163-2013164 Pcs. 3400134006, Fax. (022) 2011576
Homepage : <http://fptk.upi.edu> - Email : fptk@upi.edu

SURAT TUGAS
Nomor: 120 /UN40.A5.D1/DA/2019

Memperhatikan surat Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK – UPI Nomor 45/UN40.A5.6/DA/2019 tentang Usulan *Penunjukan Dosen Pembimbing Skripsi*, maka dengan ini Dekan FPTK UPI menugaskan kepada :

N a m a : Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
N I P : 19600225 198803 2 001
Pangkat, Golongan : Pembina - IV/a
Jabatan : Lektor Kepala
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Departemen : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Sebagai Pembimbing II (Dua), dalam Penulisan Skripsi untuk Mahasiswa :

N a m a : Muhammad Dipa Nusantara Indra Putera
N I M : 1506989
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Departemen : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Judul Skripsi :
PASIR EROPA SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS SIAK

Surat tugas ini dibuat untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab dan berlaku terhitung mulai tanggal 28 Februari 2019 sampai dengan 28 Agustus 2019.

Bandung, 08 MAR 2019
a.n. Dekan FPTK-UPI
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Dr. Ade Juwaidah, M.Pd
NIP. 19620830 198803 1 002



Surat tugas dosen pembimbing II

Lampiran 14 Kartu Bimbingan Skripsi

FFTK-UPF-40751-28-Rev.00

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA
Jl. Dr. Setiabudi No. 207 Bandung 40154 Telp./Fax: (022)2020162

KARTU BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : M. Dipa Nusantara Indra Putera
NIM : 1506289
Pembimbing I : Dr. Ade Juwardah, M.Si
Pembimbing II : Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
Judul Skripsi : Pasir Eropa sebagai kue Tradisional
Khas Sialk


No.	Tanggal	Deskripsi	Nama Dosen	Ttd Dosen
1	12/6-2019	Bab 1 - Bab 3	Dra Atat Siti Nurani M.Si	At
2	19/6-2019	Instrumen Penelitian	Dra Atat siti Nurani, M.Si	At
3	19/6-2019	Bab 1 & Bab 2.	Dr. Ade Juwardah M.Pd	J
4	24/6-2019	Instrumen Penelitian	Dr. Ade Juwardah M. Pd	J
5	28/6-2019	Revisi Instrumen. Pen	Dr. Ade Juwardah M.Pd.	J
6	1/7-2019	ACC seminar desain	Dr. Ade Juwardah	J
7	1/7-2019	ACC seminar desain	Dra Atat siti nurani, M.Si	At
8	23/7-2019	Revisi seminar desain	Dra Atat siti nurani, M.Si	At
9	25/7-2019	Revisi seminar desain	Dr. Ade Juwardah M. Pd	J


Tampak depan kartu bimbingan

FFTK-UPF-40751-28-Rev.00

KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA
Jl. Dr. Setiabudi No. 207 Bandung 40154 Telp./Fax: (022)2020162

No.	Tanggal	Deskripsi	Nama Dosen	Ttd Dosen
10	30/7-2019	ACC Pengumpulan data di lapangan	Dr. Ade Juwardah, M. Pd	J
11	20/7-2019	ACC Pengumpulan data di lapangan	Dra. Atat Siti Nurani, M.Si	At
12	22/8-2019	Bab 4 - Bab 5	Dra. Atat Siti Nurani, M.Si	At
13	22/8-2019	Bab 4 - Bab 5	Dr. Ade Juwardah M. Pd	J
14	22/8-2019	ACC sidang	Dr. Ade Juwardah M. Pd	J
15	22/8-2019	ACC sidang	Dr. Atat Siti Nurani, M.Si	At
16				

Pembimbing I : 
Dr. Ade Juwardah, M.Pd
NIP. 19600504 198601 2 001

Pembimbing II : 
Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
NIP. 19600225 198802 2 001

Tampak belakang kartu bimbingan

Lampiran 15 Glosarium

Glosarium

Air kelapa hijau: Air kelapa muda yang sering dikenal dengan “degan”

Bolu kamboja: Makanan yang memiliki rasa manis dan berbentuk seperti bunga kamboja yang memiliki warna hijau dan terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, santan dan daun pandan atau daun suji.

Buah melaka: Makanan yang memiliki rasa manis berbentuk bola-bola kecil yang terbuat dari tepung beras ketan dengan gula merah di dalamnya serta ditaburi kelapa parut.

Bubur lambuk: Makanan yang memiliki karakteristik basah dan terbuat dari bahan beras dan santan sebagai bahan dasarnya.

Dodol puan: Dodol yang terbuat dari labu kuning

Gulai daun turi: Gulai yang memiliki warna putih ataupun seperti gulai lainnya yang menggunakan daun turi

Kue qasidah: Makanan yang termasuk ke dalam golongan kue yang terbuat dari bahan tepung terigu, telur, gula pasir, kulit manis, adas manis, dan air yang memiliki karakteristik basah dan berminyak

Kue talam: Makanan yang termasuk ke dalam golongan kue yang terbuat dari tepung beras, santan, gula, daun pandan

Laksamana mengamuk: Minuman yang terbuat dari buah kuwini atau

bacang, santan dan gula yang disajikan dalam keadaan dingin

Lamenit: Minuman yang terbuat dari jeruk nipis dan dikasih gula pasir yang biasa disajikan dalam keadaan dingin

Manisan betik: Manisan dari buah pepaya

Manisan buah pauh: Manisan dari buah pauh atau kerabat dari buah manga

Manisan cermai: Manisan dari buah cermai

Manisan kedondong: Manisan dari buah kedondong

Manisan terung asam: Manisan dari buah terung asam

Pulut apit: Makanan yang terbuat dari beras ketan yang biasa dimakan dengan gulai kari dan gulai ayam

Roti canai: Makanan yang terbuat dari tepung terigu yang memiliki bentuk lingkaran dan biasa dimakan dengan kari atau gula pasir.

Roti jala: Makanan yang terbuat dari tepung terigu yang memiliki bentuk seperti jala dan biasa dimakan dengan kari, saus sarikaya dan saus durian atau yang sering disebut dalam bahasa melayu dengan tengguli

Sempolet: Makanan yang terbuat dari sagu dan memiliki tekstur basah dan berkuah yang memiliki cita rasa asin dan atau gurih