

**“PASIR EROPA” SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS SIAK
SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh :

Muhammad Dipa Nusantara Indra Putera

NIM 1506989

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

2019

“Pasir Eropa” sebagai Kue Tradisional Khas Siak

Oleh
Muhammad Dipa Nusantara Indra Putera

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana

Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

© Muhammad Dipa Nusantara Indra Putera 2019
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2019

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

MUHAMMAD DIPA NUSANTARA INDRA PUTERA

“PASIR EROPA” SEBAGAI KUE TRADISIONAL KHAS SIAK

disetujui dan disahkan oleh pembimbing :

Pembimbing I



Dr. Ade Juwaedah, M.Pd

NIP. 19600504 198601 2 001

Pembimbing II



Dra. Atat Siti Nurani, M. Si.

NIP. 19600225 198802 2 001

Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Indonesia



Dr. Hj. Sri Subekti, M. Pd.

NIP. 19590928 198503 2 001

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pasir Eropa sebagai Kue Tradisional Khas Siak” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2019



UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur peneliti ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena kekuatan, berkat dan restu yang telah Ia berikan kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan desain skripsi dengan judul “Pasir Eropa” sebagai Kue Tradisional Khas Siak”. Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd. selaku pembimbing I dan Dra. Atat Siti Nurani, M. Si. selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan baik dan tepat waktu.
2. Dr. Hj. Sri Subekti, M. Pd., Dr. Yulia Rahmawati, M. Si., dan Dra. Tati Setiawati, M.Pd., M.M. selaku dosen partisipan yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran kepada peneliti untuk perbaikan skripsi ini.
3. Dr. Yulia Rahmawati, M. Si. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga dan seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu demi kelancaran proses penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Hj. Sri Subekti, M. Pd. selaku ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga beserta seluruh staf administrasi yang telah membantu peneliti demi kelancaran proses penyelesaian studi.
5. Dekan, Wakil Dekan dan seluruh staf FPTK yang telah membantu peneliti demi kelancaran proses penyelesaian studi.
6. Said Muzani, Tengku Agustina, Ibrahim, Tengku Nurmalia, Tengku Safrin, Zuriyah, dan Tengku Aminah selaku narasumber yang telah bersedia untuk meluangkan waktu dalam memberikan informasi terkait penelitian ini.
7. Iga Malinda, M. Iqbal Sidik dan M. Gilang Ramadhan yang telah bersedia untuk meluangkan waktu untuk membantu dalam pembuatan dokumentasi penelitian.
8. Guru spiritual, orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan moril dan materil kepada peneliti.
9. Rahman Arief Setiawan, Nauroh Nadzhifah, Ainil Mardiyah, Rika Rahmawati, Siska Alifia, Aulya Silmi Hiyari, Rosi Rosmayanti, Ruly Rahmawati, Vianika,

dan rekan-rekan seperjuangan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga tahun 2015 yang telah memberikan motivasi, bantuan dan saran kepada peneliti dalam menyelesaikan penelitian ini.

10. Semua pihak yang peneliti tidak dapat sebutkan satu-persatu yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa dapat membalas kebaikan Bapak, Ibu dan rekan-rekan semua dan melancarkan segala urusan kita.

ABSTRAK

Pada zaman globalisasi saat ini, dengan datangnya kuliner asing yang secara bebas masuk ke dalam negeri dapat menggerus kuliner tradisional khas Indonesia. Dampak yang dapat ditimbulkan dari persoalan ini apabila dibiarkan secara terus menerus adalah punahnya hidangan leluhur yang merupakan salah satu warisan budaya khas daerah, salah satunya adalah “Pasir Eropa” yang merupakan makanan tradisional khas Siak, dengan demikian perlu adanya suatu bentuk pelestarian. Tujuan penelitian ini adalah membuat sebuah literatur tentang “Pasir Eropa” sebagai bentuk pelestarian kuliner tradisional Indonesia yang menjelaskan tentang sejarah, bahan, peralatan dan langkah pengolahan “Pasir Eropa”. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa “Pasir Eropa” merupakan salah satu kue tradisional khas Siak yang muncul pada masa Sultan Syarif Hasyim dan populer pada masa Sultan Syarif Kasim di Istana Siak Sri Indrapura dan biasa disajikan untuk menyambut tamu pada saat Hari Raya Idul Fitri dan acara-acara tertentu. Bentuk “Pasir Eropa” ini berbentuk pasir berwarna putih yang memiliki tekstur renyah dan kering. Bahan utama dalam pembuatan “Pasir Eropa” adalah kelapa, telur dan gula, adapun bahan tambahan pangan seperti garam dan pemberi aroma bersifat subjektif tergantung pembuatnya. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan “Pasir Eropa” juga menyesuaikan dengan keadaan dan tujuan pembuatnya. Langkah pengolahan “Pasir Eropa” secara umum memiliki kesamaan setiap narasumber yaitu dimulai dari menguliti kelapa, memarut kelapa, mencampurkan bahan, memasak dan menyajikannya.

Kata kunci: “Pasir Eropa”, Siak, Bahan, Peralatan, Langkah Pengolahan

ABSTRACT

The situation in the current era of globalization, with the come in of foreign cuisine that is free to enter the country could scrape the traditional culinary of Indonesia. The impact from this problem if left continuously is extinction of ancestral dishes which is one of the regional culture heritage, one of them is “Pasir Eropa” which is a traditional food typical of Siak, therefore there needs to be preservation. The purpose of the research is to make a literature about “Pasir Eropa” as a form of preservation of traditional Indonesian cuisine that explains about history, ingredients, equipment and processing step of “Pasir Eropa”. The research method used is descriptive method with a qualitative approach. The results of this research explain that “Pasir Eropa” is one of the traditional cookie of Siak which appeared at the time of Sultan Syarif Hasyim and popular during the time of Sultan Syarif Kasim at the Siak Sri Indrapura palace and usually served during Idul Fitri. The form of “Pasir Eropa” is shaped in white sand which has a crispy and dry texture. The main ingredients of “Pasir Eropa” are coconut, eggs and sugar, while food additives of food such as salt and flavoring are subjective depending on the maker. The equipment used in making “Pasir Eropa” also adjusts to the situation of the maker. The steps of processing “Pasir Eropa” in general have in common every resource, that is starting from skinning the coconut, grating the coconut, mixing the ingredients, cooking and serving it.

Keywords: “Pasir Eropa”, Siak, *Ingredients, Equipment, Processing Steps*

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoretis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	5
1.5 Struktur Organisasi Skripsi	5
1.5.1 BAB 1 Pendahuluan.....	5
1.5.2 BAB 2 Kajian Pustaka	6
1.5.3 BAB 3 Metode Penelitian	6
1.5.4 BAB 4 Temuan dan Pembahasan	6
1.5.5 BAB 5 Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Makanan Tradisional Indonesia.....	7
2.1.1 Sejarah Makanan Indonesia	7
2.1.2 Pengertian Makanan Tradisional Indonesia.....	10
2.1.3 Kategori Makanan Tradisional Indonesia.....	11
2.1.4 Fungsi Makanan Tradisional Indonesia	13
2.1.5 Teknik Mengolah Makanan Indonesia.....	13
2.2 Kue Tradisional Indonesia	15
2.2.1. Karakteristik Kue Tradisional Indonesia	16
2.2.2. Teknik Pengolahan Kue Tradisional Indonesia	17
2.3 Kue Tradisional Khas Riau.....	19
2.3.1 Karakteristik Kue Tradisional Khas Riau	19
2.3.2 Jenis Kue Tradisional Khas Riau	19
2.4 Pasir Eropa	21
2.4.1 Bahan Pembuatan “Pasir Eropa”	21
2.4.2 Langkah Pengolahan “Pasir Eropa”	25
2.5 Siak	26
2.5.1 Asal Kata dan Geografis	26
2.5.2 Kerajaan Siak Sri Indrapura.....	27
2.6 Penelitian Terdahulu	32
BAB III METODE PENELITIAN	34
3.1 Desain Penelitian	34
3.1.1 Tahapan Pra-lapangan.....	35

3.1.2	Tahapan Lapangan	36
3.1.3	Tahapan Pelaporan	36
3.2	Partisipan dan Tempat Penelitian	37
3.2.1	Partisipan	37
3.2.2	Tempat Penelitian	38
3.3	Pengumpulan Data	38
3.3.1	Jenis Data	38
3.3.2	Teknik Pengumpulan Data	38
3.3.3	Instrumen Penelitian	38
3.4	Analisis Data	38
3.4.1	Reduksi Data	38
3.4.2	Display Data	39
3.4.3	Verifikasi Data	39
3.4.4	Kesimpulan	39
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN		40
4.1	Temuan Hasil Penelitian	40
4.1.1	Narasumber dan Pelaksanaan Wawancara	40
4.1.2	Hasil Wawancara	40
4.1.3	Hasil Observasi	64
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	75
4.2.1	Sejarah Pasir Eropa	75
4.2.2	Bahan Pembuatan Pasir Eropa	76
4.2.3	Peralatan Pasir Eropa	79
4.2.4	Langkah Pengolahan Pasir Eropa	80
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI		82
5.1	Simpulan	82
5.2	Implikasi	83
5.3	Rekomendasi	83
DAFTAR PUSTAKA		85

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Daftar Partisipan	37
Tabel 4.1 Daftar Partisipan Lapangan.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. “Pasir Eropa”	21
Gambar 2.2. Kelapa.....	21
Gambar 2.3. Telur	22
Gambar 2.5. Vanili	24
Gambar 2.6. Teknik memarut	26
Gambar 4.1 Bahan Pembuatan Pasir Eropa	65
Gambar 4.2 Buah kelapa sebelum dikupas kulitnya	65
Gambar 4.3 Buah kelapa yang sudah dibuka kulitnya	65
Gambar 4.4 Kelapa tua.....	66
Gambar 4.5 Berat kelapa yang digunakan “Pasir Eropa”	66
Gambar 4.6 Telur Ayam	66
Gambar 4.7 Dua butir kuning telur	67
Gambar 4.8 Berat satu butir telur	67
Gambar 4.9 Dua butir kuning telur yang dikocok secara lepas	67
Gambar 4.10 Gula Pasir	68
Gambar 4.11 Vanili	68
Gambar 4.12 Garam	68
Gambar 4.13 Timbangan pegas	69
Gambar 4.14 Parutan mesin	69
Gambar 4.15 Mangkuk kaca dan Garpu	70
Gambar 4.16 Tatakan gelas.....	70
Gambar 4.17 Sendok teh.....	70
Gambar 4.18 Mangkuk <i>stainless steel</i>	70
Gambar 4.19 Spatula.....	71
Gambar 4.20 Wajan	71
Gambar 4.21 Kompore.....	71
Gambar 4.22 Tatakan gelas dan sendok kecil	72
Gambar 4.23 Proses menguliti kelapa.....	72
Gambar 4.24 Proses memarut kelapa (kiri) dan hasil parutan (kanan)	73
Gambar 4.25 Proses mencampurkan bahan	73
Gambar 4.26 Ukuran Api Pembuatan Pasir Eropa.....	74
Gambar 4.27 Proses Memasak.....	74
Gambar 4.28 Proses penyajian	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian	87
Lampiran 2 Pedoman Observasi Pembuatan Kue “Pasir Eropa”	98
Lampiran 3 Pedoman Wawancara	100
Lampiran 4 Format Catatan Lapangan.....	105
Lampiran 5 <i>Story Board</i> “Pasir Eropa” Sebagai Kue Tradisional Khas Siak.....	106
Lampiran 6 Hasil Observasi Pembuatan “Pasir Eropa”	117
Lampiran 7 Hasil Wawancara dengan Said Muzani	134
Lampiran 8 Hasil Wawancara dengan Zuriah.....	138
Lampiran 9 Hasil Wawancara dengan Tengku Nurmala	140
Lampiran 10 Hasil Wawancara dengan Tengku Agustina.....	145
Lampiran 11 Foto Tempat Pelaksanaan Wawancara	159
Lampiran 12 Foto Peneliti dan Narasumber	160
Lampiran 13 Surat Tugas Dosen Pembimbing	162
Lampiran 14 Kartu Bimbingan Skripsi	163
Lampiran 15 Glosarium	164

DAFTAR PUSTAKA

Buku dan Artikel Jurnal

- Al Awwaly, K. U. (2017). *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press
- Alamsyah, Y., & Sujanto, R. (2006). *Warisan Kuliner Indonesia Kue Basah dan Jajanan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ardiwidjaja, R. (2018). *Arkeowisata: Mengembangkan Daya Tarik Pelestarian Warisan Budaya, I*. Yogyakarta: Deepublish.
- Atmoko, T. P. H., & Krestanatmokoto, H. (2017). *Profesionalisme Chef Dalam Pengolahan Dan Meningkatkan Kualitas Makanan di Cavinton Hotel Yogyakarta*, 8 (2), hlm. 67.
- Ayustaningawarno, Fitriyono., dkk. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Boyle, T. (2015). *Flavorful: Irresistible Desserts in All-Time Favorite Flavors*. New York: Houghton Mifflin Harcourt.
- Bungin, B. (2007). *Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik, dan Ilmu Sosial Lainnya, II*. Jakarta: Kencana.
- Firmani, S. N. (2018). *Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jerut Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat*
- Fitriani, R. (2018). *"Burayot" sebagai Kue Tradisional Garut*.
- Freeman, M. (2008). *Ricelands: The World of South-east Asian Food*. London: Yale University Press.
- Gardjito, M., dkk (2018). *Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Gardjito, M., dkk. (2017). *Profil Struktur Bumbu dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Gardjito, M., dkk. (2018). *Ragam Kuliner Aceh Nikmat yang Sulit Dianggap Remeh*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Hayatinufus, T. A. L., dan Cherry Hadibroto. (2015). *Dapur Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Indrati, R., & Gardjito, M. (2013). *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Jamil, OK, N., dkk. (2002). *Istana Asserayah Hasyimiah Kerajaan Siak Sri Indrapura*. Siak Sri Indrapura: BAPPEDA Kabupaten Siak dan Masyarakat Peduli Lingkungan Wisata Siak Sri Indrapura.
- Natadjaja, L., dan Yuwono, E. C. (2017). *Kearifan Lokal Kemasan Pangan Tradisional*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Nurani, A. S., Subekti, S. Dan Mahmudatussa'adah, A. (2017). *Kue Nusantara Jawa Barat*. Bandung: UPI Press.
- Rahman, F. (2016). *Jejak Rasa Nusantara*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rolland, J. L., & Sherman, C. (2006). *Food Encyclopedia*. Canada: Robert Rose Inc.
- Ruhnayat, A. (2003). *Bertanam Vanili si Emas Hijau nan Wangi*. Jakarta: Agromedia
- Sari, P. M., & Lestari, L. A. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Setyamidjaja, D. (1984). *Bertanam Kelapa: Budidaya dan Pengolahannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sjoekri, R. (2017). *Seni Rasa: Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Statistik Restoran/ Rumah Makan 2007-2015*. Jakarta: BPS.
- Sugiyono (2009). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Sukmadinata, N, S. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan, I*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Suneki, S. (2012). *Dampak Globalisasi Terhadap Eksistensi Budaya Daerah, II*, 309-317.
- Suryani, L. E. (2015). *Peralatan Dapur Tradisional Sebagai Warisan Kekayaan Budaya Bangsa Indonesia*.
- Susanto, S. (2007). *Kreasi Jajan Pasar*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Terok, B. M., & Elvianus. G. (2017) *Pengolahan Makanan Ringan (Snack Food) dari Daging Buah Kelapa*.
- Tim Ide Masak. (2011). *Resep Jajan Pasar Favorit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Tim Komunitas Bambu. (2016). *Mustika Rasa Resep Masakan Indonesia Warisan Sukarno*. Depok: Komunitas Bambu
- Warisno. (2003). *Budi Daya Kelapa Genjah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yamamoto, T. (1997). *Hens Eggs (The Basic and Applied Science)*. Washington D.C: CRC Pres LLC.
- Yuwanta, T. (2004). *Dasar Ternak Unggas*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pengurus Tim Penggerak PKK dan PW BKMT Provinsi Riau. (2007). *Ragam Kuliner Riau. I*, Riau: Badan Ketahanan Pangan (BKP) Provinsi Riau.

Peraturan Perundangan

- Peraturan Daerah Kabupaten Siak Nomor 7 Tahun 2013 tentang Rencana Pembangunan Jangka Panjang Daerah Kabupaten Siak tahun 2005-2025.
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 tentang Pedoman Pelestarian Tradisi
- Peraturan Presiden Nomor 6 tahun 2015 tentang Badan Ekonomi Kreatif
- Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/UN40/HK/2018 tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018.

Sumber Online

- Setyanti, C. A. (2014). *Memanggang dengan Gas atau Arang, Mana Lebih Baik?*. [Online]. Tersedia di:
<https://www.cnnindonesia.com/gayahidup/20141231080923-262-21522/memanggang-dengan-gas-atauarang-mana-lebih-baik> Diakses pada: 17 Februari 2019