

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat	4
E. Struktur Organisasi Skripsi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minangkabau	6
1. Upaya Pelestarian	6
2. Kuliner Khas Minangkabau	7
3. Identifikasi Kuliner Khas Minangkabau.....	8
4. Bumbu Yang Digunakan Dalam Masakan Minangkabau	20
B. Pola Makan	31
1. Pengertian Pola Makan.....	31
2. Faktor Yang Mempengaruhi Pola Makan.....	33
3. Pola Makan Pada Masyarakat Minangkabau	34
C. Penelitian Terdahulu.....	36
D. Kerangka Berpikir	38

Siska Amania Putri, 2019

UPAYA PELESTARIAN KULINER KHAS MINANGKABAU PADA POLA MAKAN KELUARGA MINANG PERANTAUAN

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

BAB III METODE PENELITIAN	40
A. Desain Penelitian.....	40
B. Populasi dan Sample	41
1. Populasi.....	41
2. Sample	41
C. Teknik Pengumpulan Data	42
1. Teknik Pengumpulan Data	42
2. Instrumen Penelitian	42
3. Uji Validitas Instrumen.....	43
D. Prosedur Penelitian.....	44
1. Persiapan.....	41
2. Pelaksanaan.....	45
3. Penyelesaian.....	45
E. Analisis Data.....	45
1. Pengecekan Data	45
2. Tabulasi Data	45
3. Perhitungan Presentase	46
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	48
A. Temuan Hasil Penelitian	48
1. Karakteristik Responden.....	48
2. Analisa Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minangkabau	50
a. Perhitungan Persentase Pola Makan Berdasarkan Jenis Makan	50
b. Perhitungan Persentase Pola Makan Berdasarkan Frekuensi Makan	51
c. Perhitungan Persentase Pola Makan Berdasarkan Jumlah Makan	52
d. Perhitungan Persentase Upaya Pelestarian Berdasarkan Perlindungan	53
e. Perhitungan Persentase Upaya Pelestarian Berdasarkan Perawatan	54
f. Persentase Upaya Pelestarian Melalui Pemanfaatan Sumber Daya	62
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	70
1. Pola Makan Keluarga Minang Perantauan	71
2. Upaya Melindungi Tradisi Kuliner Khas Minangkabau	72
3. Uaya Merawat Tradisi Kuliner Khas Minangkabau.....	73

4. Upaya Memanfaatkan Sumber Daya Tradisi Kuliner Minangkabau	74
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	77
A. Kesimpulan Penelitian.....	77
B. Implikasi	78
C. Rekomendasi.....	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Hidangan Istimewa Minangkabau.....	10
Tabel 2.2. Identifikasi Kuliner Minangkabau Berbahan Dasar Daging.....	12
Tabel 2.3. Identifikasi Kuliner Minangkabau Berbahan Dasar Ayam	14
Tabel 2.4. Identifikasi Kuliner Minangkabau Berbahan Dasar Ikan	16
Tabel 2.5. Identifikasi Kuliner Minangkabau Berbahan Dasar Jeroan.....	17
Tabel 2.6. Identifikasi Kuliner Minangkabau Berbahan Dasar Sayuran	19
Tabel 2.7. Identifikasi Kuliner Minangkabau Berbahan Dasar Kacang	20
Tabel 2.8 Identifikasi Bumbu Berdasarkan Rasa	22
Tabel 2.9 Identifikasi Bumbu Berdasarkan Sensasi	25
Tabel 2.10 Identifikasi Bumbu Berdasarkan Aroma	27
Tabel 2.11 Identifikasi Bahan Berdasarkan Konsistensi	30
Tabel 2.12 Identifikasi Bahan Berdasarkan Tekstur.....	31
Tabel 3.1 Pernyataan Skala	43
Tabel 3.2 Pengelompokan Presentase.....	47
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia	48
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	49
Tabel 4.3 Persentase Memilih Jenis Makan Khas Minangkabau	50
Tabel 4.4 Persentase Frekuensi Makan Khas Minangkabau.....	51
Tabel 4.5 Persentase Jumlah Makan Khas Minangkabau	52
Tabel 4.6 Persentase Upaya Melindungi Kuliner Minangkabau.....	53
Tabel 4.7 Persentase Mengenal dan Menggunakan Bumbu Perasa Kecut	54
Tabel 4.8 Persentase Mengenal dan Menggunakan Bumbu Perasa Asam.....	55
Tabel 4.9 Persentase Mengenal dan Menggunakan Bumbu Perasa Manis	55
Tabel 4. 10 Persentase Mengenal dan Menggunakan Bumbu Bumbu Racikan	56
Tabel 4.11 Persentase Bumbu Meningkatkan Sensasi Hangat.....	57
Tabel 4.12Persentase Bumbu Meningkatkan Sensasi Sedap	58
Tabel 4.13 Persentase Bumbu Meningkatkan Sensasi Pedas Cabai.....	59
Tabel 4.14 Persentase Bumbu Meningkatkan Aroma Sengir	59
Tabel 4.15 Persentase Bumbu Meningkatkan Aroma Segar Wangi.....	60

Tabel 4.16 Persentase Bumbu Meningkatkan Aroma Manis Hangat.....	61
Tabel 4.17 Jenis Makan Berbahan Dasar Daging Populer di Restoran	62
Tabel 4.18 Jenis Makan Berbahan Dasar Daging Tradisi di Rumahan	63
Tabel 4.19 Jenis Makan Berbahan Dasar Ayam Populer di Restoran	64
Tabel 4.20 Jenis Makan Berbahan Dasar Ayam Tradisi di Rumahan	65
Tabel 4.21 Jenis Makan Berbahan Dasar Ikan Populer di Restoran.....	65
Tabel 4.22 Jenis Makan Berbahan Dasar Ikan Tradisi di Rumahan.....	66
Tabel 4.23 Jenis Makan Berbahan Dasar Jeroan Populer di Restoran	67
Tabel 4.24 Jenis Makan Berbahan Dasar Jeroan Tradisi di Rumahan	68
Tabel 4.25 Jenis Makan Berbahan Dasar Sayuran Populer di Restoran.....	68
Tabel 4.26 Jenis Makan Berbahan Dasar Sayuran Tradisi di Rumahan.....	69
Tabel 4.27 Jenis Makan Berbahan Dasar Kacang Tradisi di Rumahan.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Etnik Minangkabau.....	8
Gambar 2.2 <i>Karambia</i>	21
Gambar 2.3 Belimbing Wuluh	22
Gambar 2.4 Asam Kandis	22
Gambar 2.5 Tomat Sayur	23
Gambar 2.6 Santan.....	23
Gambar 2.7 Cabai Merah Keriting	27
Gambar 2.8 Daun Kunyit	28
Gambar 2.9 Daun Ruku-Ruku	29
Gambar 2.10 Adas	29
Gambar 2.11 Kapulaga	30
Gambar 2.12 Kerangka Berpikir	39
Gambar 4.1 <i>Pie Chart</i> Data responden berdasarkan Usia.....	49
Gambar 4.2 <i>Pie Chart</i> Data responden berdasarkan Jenis Kelamin.....	50
Gambar 4.3 <i>Coloumn Chart</i> Frekuensi Makan	72
Gambar 4.4 <i>Coloumn Chart</i> Upaya Merawat Kuliner Khas Minangkabau	73
Gambar 4.4 <i>Coloumn Chart</i> Upaya Memanfaatkan Sumber Daya	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 (Kisi-Kisi).....	83
Lampiran 2 (Instrumen Angket).....	84
Lampiran 3 (Rekapitulasi Jawaban Tes Responden).....	91
Lampiran 4 (Jawaban Essay).....	98