

PAPER NAME

ANALISIS KUALITAS BUMBU DASAR KUNING PADA GULAI SEBAGAI MAKANAN KHAS MINANGKABAU.docx

AUTHOR

Rahmawana Situmorang

WORD COUNT

8304 Words

CHARACTER COUNT

51915 Characters

PAGE COUNT

65 Pages

FILE SIZE

987.4KB

SUBMISSION DATE

Jan 9, 2024 9:13 AM GMT+7

REPORT DATE

Jan 9, 2024 9:14 AM GMT+7

● **27% Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

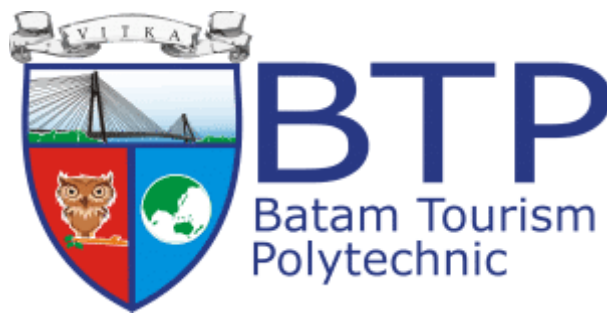
- 24% Internet database
- 8% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 21% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Small Matches (Less than 15 words)

**ANALISIS KUALITAS BUMBU DASAR KUNING PADA
GULAI SEBAGAI MAKANAN KHAS MINANGKABAU**

PROYEK AKHIR



OLEH :

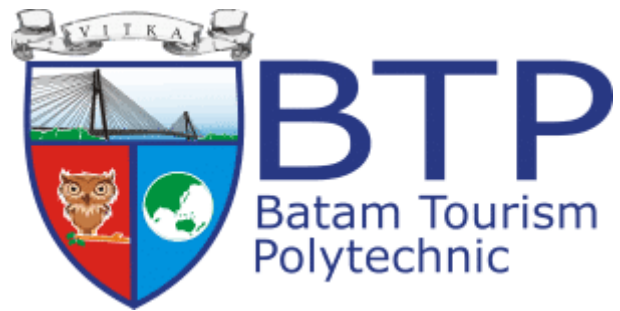
RAHMAWANA SITUMORANG

NIM 2020030071

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM PROGRAM

STUDI MANAJEMEN KULINER

2024



**ANALISIS KUALITAS BUMBU DASAR KUNING PADA
GULAI SEBAGAI MAKANAN KHAS MINANGKABAU**

36

PROYEK AKHIR

Diajukan kepada

Politeknik Pariwisata Batam

Untuk memenuhi salah satu persyaratan

dalam menyelesaikan program Di ploma IV

Manajemen Kuliner

OLEH

RAHMAWANA SITUMORANG

2020030071

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2024

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Proyek akhir oleh Rahmawana Situmorang ini telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan.

Batam, 10 Januari 2024

Pembimbing,

Tirta Mulyadi, S.E.,M.M.Par

NIDN : 1021078002

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

Proyek akhir oleh Rahmawana Situmorang ini telah di pertahankan di depan dewan penguji pada tanggal 10, Januari 2024

Dewan Penguji

Rosie Oktavia P.R, Se., MM. Par

NIDN. 1007109204

Agung Arief Gunawan, MM.Par

NIDN.

Tirta Mulyadi, S.E.,M. M. Par

NIDN. 1021078002

Mengesahkan,

Direktur

M. Nur A. Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 3830046701

Mengesahkan,

Ketua Program Studi

Rosie Oktavia P.R, Se., MM.Par
NIDN. 1007109204

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini

Nama : Rahmawana Situmorang

NIM : 2020030071

Program Studi : Manajemen Kuliner

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa proyek akhir ini yang saya tulis benar-benar tulisan saya, dan bukan melakukan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian ataupun seluruhnya.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa proyek akhir ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian ataupun seluruhnya, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut dengan ketentuan yang berlaku.

Batam, 10 Januari 2024

Yang membuat pernyataan

Rahmawana Situmorang

202030071

ABSTRAK

Situmorang, Rahmawana. 2024, Analisis Kualitas Bumbu Kuning Pada Gulai Sebagai Makanan Khas Minangkabau. Proyek Akhir Program Studi Kuliner Manajemen Politeknik Pariwisata Batam. Pembimbing Tirta Mulyadi S.E.,M. M. Par.

Judul penelitian ini analisis kualitas bumbu dasar kuning pada gulai sebagai makanan khas Minangkabau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon pasar terhadap masakan gulai khas Minangkabau. Dalam menggunakan bumbu dasar kuning dan untuk mengetahui kualitas bumbu giling didalam produk gulai. Data yang dibutuhkan peneliti menggunakan jenis data ² kualitatif dengan teknik pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi langsung ke pasar tradisional dan rumah makan Minangkabau, wawancara dengan pedagang bumbu giling dan juga owner rumah makan serta melakukan dokumentasi untuk beberapa kegiatan yang dilakukan selama penelitian berlangsung.

Hasil dari penelitian ini adalah menganalisis kualitas bumbu dasar kuning yang digunakan pada pembuatan gulai. Pada penelitian ini juga memberikan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas gulai yang memungkinkan penyempurnaan dalam proses pembuatan dan meningkatkan daya tarik kuliner

Kata Kunci : Analisis Kualitas, Bumbu Dasar Kuning, Gulai.

ABSTRACT

68 Situmorang, Rahmawana. 2024, Analysis of yellow spices in gulai as typical Minangkabau food.
Final Project Of Batam Tourism Polytechnic Culinary Management Study Program supervisor
Tirta Mulyadi S.E., M.M. Par

The title of this research is an analysis of the quality of the yellow base spice in curry as a typical Minangkabau food. This research aims to determine the market response to the typical Minangkabau curry dish using yellow basic spices and to find out the quality of ground spices in curry products. The data required by researchers uses qualitative data with data collection techniques carried out by conducting direct observations at traditional markets and Minangkabau restaurants, interviews with ground spice traders and restaurant owner as well as documenting several activities carried out during the research.

The results of this research are to analyze the quality of the basic yellow spice used in making curry. This research also provides factors that influence the quality of curry which allows improvements in the manufacturing process and increases culinary appeal.

Keywords : quality analysis, yellowbasic, gulai

Puji Syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah limpahkan Berkat dan Anugerah saat ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul **“ANALISIS KUALITAS BUMBU DASAR KUNING PADA GULAI SEBAGAI MAKANAN KHAS MINANGKABAU”** proyek akhir ini di ajukan untuk memenuhi salah satu syarat lulus Pendidikan Diploma IV Manajemen Kuliner di Politeknik Pariwisata Batam.

Penulis menyadari bahwa selesainya proyek akhir ini tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak yang terus memberikan semangat dan bimbingan serta saran. Oleh karena itu, pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat

1. Bapak M. Nur A. Nasution, S.Sos., M.Pd, CHA, selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Ibu Rosie Oktavia P.R.,MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam yang telah memberikan dukungan dalam proses pembelajaran dan penyelesaian proyek akhir.
3. Bapak Tirta Mulyadi, S.E.,M.M.Par Selaku Dosen pembimbing yang telah banyak memberikan masukan, saran, dan bimbingan selama penyusunan proyek akhir ini.
4. Seluruh Dosen Manajemen Kuliner, Manajemen Tata Hidangan, Divisi Kamar dan Jajaran Staff Akademik di Politeknik Pariwisata Batam.
5. Orang Tua papa dan mama serta adik Only Eva, Tio Nugroho, dan kaka tersayang Wiranto Timotius Situmorang S.Ip yang senantiasa melimpahkan Doa dan dukungan yang tiada hentinya kepada penulis untuk menyelesaikan proyek akhir ini.

6. Seluruh teman-teman seperjuangan Manajemen Kuliner 2020 yang telah memberi motivasi, semangat, masukan, dan kritik yang berarti bagi penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini
7. Yang terakhir namun tidak kalah pentingnya, aku ingin berterima kasih pada diri sendiri, karena percaya padaku, karena telah melakukan semua kerja keras ini, karena tidak punya hari, karena tidak pernah berhenti, karena selalu menjadi diriku sendiri setiap saat.

¹⁴ Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih jauh dari sempurna, karena dengan segala keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang masih harus penulis tingkatkan lagi agar bisa lebih baik lagi kedepannya. Untuk itu, penulis sangat menerima kritik dan saran yang membangun dari pihak mana pun, semoga proyek akhir ini bermanfaat untuk siapapun yang membacanya.

Batam, 10 Januari 2024

Rahmawana Situmorang

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	Error! Bookmark not defined.
17 KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
1.4 Manfaat Penelitian.....	10
1.4.1 Bagi Penulis	10
1.4.2 Bagi Konsumen	11
1.5 Defenisi Istilah	11
52 1.5.1 Kualitas	Error! Bookmark not defined.
1.5.2 Kualitas Bumbu	Error! Bookmark not defined.
1.5.3 Bumbu Dasar Alami	11
1.5.4 Pasar Tradisional	Error! Bookmark not defined.
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	12
2.1 Teori Kualitas Dan Teori Keamanan Pangan.....	25 Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Defenisi Kualitas	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Indikator kualitas	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Defenisi Keamanan Pangan	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Indikator Keamanan pangan	Error! Bookmark not defined.
2.2 Teori Bumbu Dasar Alami Dan Teori Pasar Tradisional	12

2.2.1 Defenisi Bumbu Dasar.....	12
2.2.2 Indikator Bumbu Dasar.....	13
2.2.3 Defenisi Pasar Tradisional.....	15
2.2.4 Indikator Pasar Tradisional.....	16
2.3 ²⁴ Kajian Empiris.....	18
2.4 Kerangka Berpikir.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Desain Penelitian.....	22
3.2 Sumber Data Penelitian.....	22
3.2.1 Data Primer.....	22
3.2.2 Data Sekunder.....	23
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	23
3.3.1 Wawancara.....	Error! Bookmark not defined.
3.3.2 Observasi.....	25
3.3.3 Dokumentasi.....	³⁵ 25
3.4 Teknik Analisis Data.....	26
3.4.1 Pengumpulan Data.....	27
3.4.1 Reduksi Data.....	28
3.4.2 Penyajian Data.....	28
3.4.3 Penarikan Kesimpulan.....	28
3.4.4 Teknik Analisis Strategi Kualitatif.....	⁴⁸ Error! Bookmark not defined.
3.4.5 Pengertian Analisis SWOT.....	Error! Bookmark not defined.
3.4.6 Indikator atau Faktor- faktor SWOT	Error! Bookmark not defined.
3.4.7 Unsur-unsur analisis SWOT.....	Error! Bookmark not defined.
3.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	29
3.5.1 Lokasi Penelitian.....	29
⁵⁵ Daftar Pustaka	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Klasifikasi bumbu dapur	Error! Bookmark not defined.
Tabel 2.1 Kajian Empiris	18
Tabel 3.1 Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jenis Bumbu Dasar.....	5
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.1 Lokasi Pasar Tradisional Golden Prawn, Batam.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.2 Lokasi Pasar Tradisional Shopping Center, Batam.....	Error! Bookmark not defined.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan ⁴²warisan budaya yang melimpah dengan wilayah meliputi banyak pulau dari Sabang hingga Merauke, menciptakan keragaman budaya yang berasal dari berbagai Suku Bangsa. Sehubungan dengan hal ini Indonesia merupakan Negara penghasil rempah-rempah terbanyak di dunia, hal ini di buktikan dengan kedatangannya ⁶¹bangsa-bangsa Eropa ke Indonesia. Portugis merupakan salah satu bangsa Eropa yang pertama kali datang ke Indonesia, tepatnya di Maluku 1514 dibawah pimpinan D'Abreu untuk berdagang rempah-rempah menurut Hafis dari kutipan (Pramesthi et al., 2020).

Sejarah panjang penggunaan rempah-rempah dalam masakan Indonesia telah memberikan dampak yang signifikan terhadap kualitas bumbu dasar alami khas Indonesia saat ini, rempah-rempah dan bumbu juga sangat erat kaitan penggunaanya dalam kegiatan sehari-hari khusus dalam kegiatan memasak, rempah-rempah seperti daun bawang, bawang putih, cabai, kunyit, jahe dan serai tidak hanya menjadi bahan dasar setiap masakan tetapi juga berperan sentral dalam dalam membentuk identitas masakan Indonesia. Penggunaan rempah-rempah telah menjadi kekayaan tradisi kuliner yang membuat masyarakat Indonesia bangga dengan kekayaan karakteristik rasa, aroma dan tekstur rempah-rempah alami tersebut. selain itu Indonesia merupakan negara yang istimewa dengan hamparan keberagaman kearifan

lokalnya, salah aspek yang paling mencolok dari kekayaan budaya Indonesia adalah masakan khasnya.

Masakan Indonesia salah satu bentuk cerminan terhadap beragam budaya dan tradisi dari setiap masing-masing negara, berikut merupakan ciri-ciri masakan Indonesia yang unik dan berbeda dari Negara lain di antaranya:

1. Kaya akan rempah, Masakan khas Indonesia banyak melibatkan berbagai rempah seperti jahe, lengkuas, kunyit, bawang merah, bawang putih. Perpaduan rempah-rempah ini yang memberikan rasa dan aroma pada masakan Indonesia.
2. Pedas, Selain mengandung banyak rempah, hidangan masakan Indonesia juga menggunakan cabai atau sambal pada masakan sebagai salah satu bahannya.
3. Gurih, Masakan Indonesia yang berkaitan dengan rempah pasti mempunyai cita rasa yang gurih
4. Manis, Tidak hanya gurih dan pedas, ciri khas pada makanan Indonesia juga memiliki rasa yang manis.
5. Berlemak, ciri khas masakan Indonesia lainnya adalah makanan Indonesia terkenal berminyak, karena banyak masakan Indonesia yang menggunakan santan. Contohnya masakan Sumatera Barat seperti rendang dan kari daging sapi yang di padukan dengan penggunaan santan.

Dalam hal ini ²⁷ masakan Indonesia juga mempunyai peranan penting dalam kebudayaan Nasional Indonesia, secara umum makanan-makanan ini

memiliki cita rasa yang khas serta kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah yang berkualitas tinggi khas Indonesia, berbagai aneka bumbu dan rempah-rempah yang di gunakan di dalamnya menghasilkan aroma dan tekstur serta karakteristik bumbu yang kuat pada masing-masing makanan. Berbicara mengenai makanan Indonesia akan selalu berhubungan dengan bumbu yang sudah menjadi bagian penting dalam budaya masakan Indonesia.

Bumbu menurut Agnes Murdiati dan Amaliah (Hikmatulloh¹⁵ et al., 2017) bumbu adalah bahan alami dan bahan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan masakan dengan cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan yang berfungsi sebagai penyedap makanan digunakan baik dalam bentuk segar maupun basah. Bumbu berasal dari tanaman aromatik yang cenderung lebih segar dan basah serta biasanya tidak bisa di simpan dalam jangka waktu yang panjang.⁵ Bumbu di kategorikan menjadi 6 bagian yaitu bumbu berasal dari buah, bumbu berasal dari bunga, bumbu berasal dari daun, bumbu berasal dari umbi-umbian dan bumbu berasal batang serta bumbu yang berasal akar.

Gambar Table 1.1
Klasifikasi rempah-rempah

Bumbu buah	Bumbu akar	Bumbu bunga	Bumbu umbi-umbian	Bumbu batang, bumbu daun
Asam jawa, cabai merah, cabai rawit, cabai hijau	Jahe, kunyit	Bunga telang	Bawang merah, bawang putih	Daun bawang, daun pandan, daun salam
Jeruk purut	Lengkuas	Bunga bawang	Bawang Bombay	Selasih
Jeruk nipis, belimbing sayur, lemon	Temu kunci	Bunga lawang, kecombrang	Bawang prei	Serai, seledri

Sumber Data : (Nilawanti, 2021)

Berbeda halnya dengan rempah, bumbu dibagi menjadi beberapa kategori yakni bumbu merah, bumbu putih, bumbu kuning, bumbu orange, bumbu hitam menurut Hikmatulloh, lasnamawati dan Setiawati dari kutipan (Safitri, 2020) diantaranya adalah :

a. Bumbu dasar putih

Bumbu putih⁵ adalah bumbu dasar yang komponen utamanya terdiri atas bawang merah, bawang putih, garam yang diberi tambahan kemiri, ketumbar dan jinten.

b. Bumbu dasar kuning

Bumbu kuning merupakan bumbu campuran bawang putih, bawang merah kemiri, kunyit dengan variasi penggunaan cabe merah.

c. **Bumbu** dasar merah

Bumbu dasar merah terdiri atas campuran bawang merah, bawang putih dan cabai merah.

d. Bumbu dasar *Orange*

Bumbu dasar *orange* merupakan campuran bumbu yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabau merah, kunyit, ketumbar.

e. Bumbu dasar hitam

Bumbu dasar hitam adalah bumbu yang memiliki warna hitam dengan bahan-bahan yaitu bawang merah, bawang putih, kemiri sangrai, ketumbar sangria, keluak.

Gambar 1.1

Jenis Bumbu Dasar



Sumber Data : Diolah Oleh Peneliti (2023)

Di Kota Batam terdapat beberapa pasar tradisional, ¹⁹ keberadaan pasar khususnya pasar tradisional, merupakan salah satu indikator yang

nyata pada aktivitas sosial ekonomi suatu daerah. Pasar tradisional sejatinya memiliki keunggulan bersaing alamiah yang tidak dimiliki secara langsung oleh pasar modern. Selain letak yang strategis, area penjualan yang luas, keragaman barang yang berbagai jenis, harga yang rendah⁶⁵ serta di sertai dengan sistem tawar-menawar yang menunjukkan keakraban antara penjual dan pembeli merupakan keunggulan yang dimiliki oleh setiap pasar tradisional.

Menurut Wicaksono (Admin, 2018)¹¹ pasar tradisional merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli serta ditandai dengan adanya transaksi penjual pembeli secara langsung, bangunan biasanya terdiri dari kios-kios atau gerai, los dan dasaran terbuka yang dibuka oleh penjual maupun suatu pengelola pasar. Pasar tradisional cenderung menjual kebutuhan sehari-hari mulai dari bahan-bahan makanan baik itu berupa ikan, buah, sayur mayur, telur, daging, bumbu masak, pakaian, barang elektronik dan jasa lainnya. Pasar seperti ini masih sering banyak ditemui di Indonesia dan biasanya terletak tidak jauh dari tempat tinggal untuk memudahkan pembeli. Adapun beberapa pasar yang terkenal di daerah Kota Batam yakni pasar Jodoh, pasar Penuin, pasar Pasir Putih, pasar Bengkong, pasar Mitra Raya dan lain sebagainya.

Pertumbuhan industri bumbu di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat dalam beberapa tahun terakhir, terbukti dengan semakin banyaknya produsen rempah-rempah dan beragam produk yang ditawarkan kepada konsumen. Permintaan akan bumbu dalam masakan Indonesia saat ini semakin meningkat, baik di pasar lokal

maupun Internasional. Meskipun masakan Indonesia tetap populer secara global, masih terdapat kekhawatiran mengenai keaslian dan kualitas bumbu dasar alami yang di gunakan dalam masakan Indonesia, meningkatnya permintaan bumbu terutama di pasar tradisional menimbulkan banyak pertanyaan bagaimana cara memastikan bumbu-bumbu tetap berkualitas dan sesuai dengan cita rasa khas Indonesia.

Analisis kualitas bumbu dasar tidak hanya memberikan manfaat bagi konsumen yang menginginkan bahan-bahan berkualitas tinggi untuk memasak masakan Indonesia, tetapi juga mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan melestarikan kekayaan masakan Indonesia. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan aman di konsumsi oleh konsumen setiap pedagang harus melakukan pengendalian kualitas terhadap produk bumbu yang dihasilkan. Berdasarkan wawancara menurut Ibu Enim pedagang penjual bumbu dasar yang terlaris di salah satu pasar mengatakan bahwa berbicara mengenai kualitas bumbu dapat di lihat dari keaslian bumbu, kesegaran bumbu, dan juga kebersihan produk.

Beliau menjelaskan bahwa kesegaran bumbu dalam konteks ini yaitu tertuju pada penggunaan bahan-bahan utama seperti cabai, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, dan jahe. karena bumbu yang cenderung segar dapat memberikan aroma yang kuat dan autentik pada masakan, yang dimaksud segar dalam konteks ini ya untuk menjaga aroma bumbu dasar alami agar tetap kuat dan tidak terkontaminasi dengan aroma lainnya, bumbu dapat disimpan dalam bentuk wadah yang kedap udara dan rapat serta pastikan wadah tersebut dalam keadaan kering sebelum di

gunakan. selain itu bumbu juga harus disimpan dalam suhu tepat yang artinya hindari kontak langsung dengan sinar UV karena dapat merusak unsur senyawa aromatic dalam bumbu beliau juga mengatakan bahwa bumbu yang dibiarkan pada suhu ruang hanya dapat bertahan paling lama 2 hari karena pada saat proses pembuatan tidak di campuri oleh garam, berbeda halnya dengan bumbu yang sudah di berikan garam bisa bertahan lama hingga berbulan-bulan akan tetapi balik lagi semakin lama penyimpanan suatu bumbu di lakukan maka akan semakin rendah kualitas bumbu tersebut.

Teknik pengolahan bumbu juga mempunyai pengaruh yang besar terhadap kualitas bumbu, setiap bahan baku yang di giling menggunakan mesin giling dan di campur dengan menggunakan garam serta air sesuai dengan kebutuhan bahan utamanya. Pada saat mengolah bumbu dengan menggunakan mesin yang disertai kecepatan tinggi dapat merusak dan mengurangi khasiat bumbu berbeda halnya dengan proses penggilingan yang di lakukan dengan menggunakan gilingan (cobek) yang dapat memberikan hasil sentuhan tradisional dengan tekstur bumbu yang kasar. Selain itu rasa yang dihasilkan juga lebih autentik serta memiliki aroma yang kuat. Dalam hal ini masakan Minagkabau menjadi salah satu masakan daerah yang menggunakan bumbu giling sebagai salah satu bumbu dasar dalam pembuatan gulai.

Menurut (Trisdayanti & Putra, 2021) gulai merupakan masakan yang berbahan dasar daging atau sayuran yang diolah dengan menggunakan rempah-rempah antara lain ²³ bawang merah, bawang putih,

adas, pala, serai, kayu manis dan jintan yang dihaluskan, dicampurkan kemudian ditambahkan dengan santan. Dalam hal ini masakan ini memiliki ciri khas bewarna kuning karena adanya pengaruh terhadap sari kunyit selain itu juga sering dianggap sebagai bentuk lain dari kari bahkan secara Internasional disebut dengan kari ala Indonesia.

Namun untuk menjaga aroma bumbu dasar alami agar tetap terjaga keasliannya dan tidak terkontaminasi dengan aroma lainnya, bumbu dapat disimpan dalam bentuk wadah yang kedap udara serta pastikan bahwa wadah tersebut dalam keadaan kering sebelum digunakan. Bumbu harus disimpan sesuai suhu yang tepat yang artinya hindari kontak langsung dari sinar UV karena dapat merusak unsur senyawa aromatik dalam bumbu. Ibu Enim juga mengatakan bahwa bumbu yang dibiarkan pada suhu ruang hanya dapat bertahan paling lama 2 hari hal ini disebabkan karena pada proses penggilingan tidak dicampuri oleh garam. Berbeda halnya dengan bumbu yang sudah diberikan garam, dapat bertahan lama hingga berbulan-bulan akan tetapi balik lagi semakin lama penyimpanan suatu bumbu juga dapat mengurangi keaslian dan kualitas bumbu juga semakin rendah. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang **Analisis Kualitas Bumbu Dasar Kuning Pada Gulai Sebagai Makanan Khas Minangkabau.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hasil latar belakang yang telah di paparkan diatas, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana respon pasar terhadap produk gulai Khas Minangkabau dalam menggunakan bumbu giling basah?
2. Bagaimana kualitas bumbu giling basah di dalam produk gulai sebagai makanan Khas Minangkabau?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas adapun tujuan penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui respon pasar terhadap masakan gulai Khas Minangkabau dalam menggunakan bumbu giling basah.
2. Untuk mengetahui kualitas bumbu giling basah di dalam produk gulai sebagai sebagai makanan Khas Minangkabau.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang akan di capai, maka penelitian ini di harapkan mempunyai manfaat. Adapun manfaat dari penelitian tersebut adalah:

1.4.1 Bagi Peneliti

Dalam hal ini peneliti mendapatkan ilmu tentang bagaimana metode penggilingan yang benar, pemilihan bahan baku serta dapat mempelajari penambahan bahan-bahan lokal yang dapat memperkaya kualitas dan juga karakteristik dari bumbu.

1.4.2 Bagi Institusi

Dapat memberikan wawasan tambahan kepada mahasiswa-mahasiswi tentang bagaimana cara pengolahan dan pemilihan kualitas bahan-bahan dalam pembuatan bumbu kuning dan menerapkannya pada saat melakukan praktikum.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Dapat memberikan bagaimana cara untuk meningkatkan kualitas dan keaslian gula yang memberikan pengalaman makan yang berkesan dan dapat memuaskan bagi konsumen.

1.5 Defenisi Istilah

1.5.1 Bumbu Giling Basah

Bumbu Giling Basah suatu komponen penting di dalam kuliner Indonesia untuk memperkaya cita rasa. Bumbu giling basah dalam konteks penelitian ini merujuk pada bumbu-bumbu yang sering digunakan oleh di dalam masakan Indonesia seperti contoh bawang merah, cabai, jahe, kunyit dan bumbu lainnya dengan memiliki karakteristik aroma, rasa pada makanan khas Indonesia.

1.5.2 Gulai

Gulai merupakan salah satu hidangan khas Indonesia yang berkuah kental, dengan menggunakan bumbu dasar kuning. Gulai biasanya mengandung protein daging ataupun ikan atau bahkan bisa berasal dari sayur-sayuran.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1.1 Bumbu Dasar

Kualitas bumbu pada penelitian ini mengacu pada sejauh mana bumbu dasar atau bahan makanan yang digunakan dalam masakan gulai untuk memenuhi standar kualitas yang diinginkan oleh konsumen.

2.2 Teori Bumbu Dasar

2.2.1 Defenisi Bumbu Dasar

Bumbu suatu komponen penting di dalam kuliner Indonesia untuk memperkaya cita rasa. Bumbu dasar dalam konteks penelitian ini merujuk pada bumbu-bumbu yang sering di gunakan pada masakan Indonesia seperti bawang merah, bawang putih, cabai, jahe kunyit dan rempah-rempah lainnya.

Bumbu dasar alami adalah tanaman aromatik yang telah dan di tambahkan pada makanan untuk penyedap makanan, meningkatkan rasa pada makanan ataupun pembangkit selera makanan, bumbu berasal dari bahan alami yaitu dari tumbuh-tumbuhan maupun lemak hewani menurut Nuraini dari kutipan (Mathematics, 2016).

Dari defenisi diatas dapat disimpulkan bahwa ⁴¹ bumbu dasar merupakan campuran bahan-bahan atau bumbu yang digunakan

sebagai dasar dalam memasak dan sering kali di gunakan sebagai bahan tambahan pada masakan. (Mengenal Macam-Macam Bumbu Dasar_ Kunci Utama Membuat Masakan Indonesia Yang Lezat - Official Ast, n.d.)

2.2.2 Indikator Bumbu Dasar

Bumbu dapur merupakan bumbu dasar yang di gunakan dalam suatu masakan, agar masakan yang dihasilkan memiliki rasa dan aroma yang sedap menurut Fatini dari kutipan (Rachman, 2019) oleh karena itu bumbu ini memiliki beberapa faktor atau indikator diantaranya yaitu :

a. Kualitas

Bumbu yang berkualitas pada umumnya memiliki aroma yang kuat dengan cara memilih bahan yang terlihat segar.

b. Aroma

Bumbu yang memiliki aroma kuat pasti akan tercium pada saat proses pemasakan

c. Warna dan tekstur

Pada bumbu alami warna dan tekstur juga sangat penting karena menjadi salah satu elemen penting dalam bumbu. pastikan pada saat penggunaan bumbu memiliki warna yang cerah dan tekstur juga sesuai dengan karakter bumbunya.

d. Keaslian

Pada saat membeli bahan-bahan utama pastikan bahan tersebut berasal dari supplier yang terpercaya dan asli.

2.3 Pasar Tradisional

2.3.1 Defenisi ³³ Pasar Tradisional

Merupakan pasar yang di kelola secara sederhana dengan bantuan fisik tradisional yang menerapkan system transaksi tawar-menawar secara langsung dimana fungsi utamanya adalah untuk melayani kebutuhan masyarakat baik di desa, kecamatan dan lain sebagainya menurut Sianipar dari kutipan (Gabetta, 1989).

Menurut Undang-undang No.7 Tahun 2014 pasar tradisional adalah pasar rakyat atau area tertentu tempat bertemunya antar penjual dan pembeli, baik secara langsung maupun tidak langsung.

Sedangkan menurut Suyanto dari kutipan (Angkasawati & Devi Milasari, 2021)⁷ pasar tradisional adalah pasar yang dibangun oleh pemerintah, swasta, koperasi atau swadaya masyarakat dengan tempat usaha berupa kios, toko, kos, loas dan tenda di kelola oleh pedagang kecil, menengah dan koperasi dengan usaha skala kecil dan modal kecil dan dengan proses jual beli melalui tawar-menawar.

Berdasarkan defenisi pengertian pasar tradisional menurut para ahli dapat di simpulkan bahwa pasar tradisional merupakan tempat bertemunya penjual yang melakukan transaksi tawar-menawar terhadap suatu produk yang ingin di beli.⁶³ Adapun ciri-ciri Pasar tradisional di antaranya adalah :

1. Adanya sistem tawar-menawar antara penjual dan pembeli
2. Pasar tradisional di miliki, di bangun dan dikelola oleh pemerintahan.
3. Tempat usaha beragam dan menyatu dalam lokasi yang sama.
4. Sebagian besar barang dan jasa di tawarkan adalah produk awal.

Selain memiliki ciri-ciri, pasar tradisional juga memiliki beberapa fungsi bagi perekonomian di daerah diantaranya yaitu :

- a. Pasar merupakan sebagai sumber retribusi daerah
- b. Pasar sebagai tempat pertukaran barang
- c. Pasar sebagai pusat perkembangan ekonomi rakyat
- d. Pasar sebagai pusat perputaran uang di daerah
- e. Pasar sebagai lapangan pekerjaan

2.3.2 Indikator Pasar Tradisional

Menurut Buku Putih pasar tradisional (Kementrian Perdagangan Republik Indonesia) dari kutipan (Ii, 2016) adapun indikator pasar tradisional adalah sebagai berikut :

1. Manajemen yang transparan
Pengelolaan manajemen yang transparan dan profesional. Konsekuensi dengan peraturan yang di

tegakkanya dan tegas dalam menegakkan sanksi jika terjadi pelanggaran.

2. Keamanan

Satuan pengamanan pasar bekerja dengan penuh tanggung jawab dan bisa melakukan koordinasi dan kerjasama dengan para penyewa/pedagang. Para penghuni memiliki kesadaran yang tinggi untuk terlibat dalam menjaga keamanan bersama.

3. Ketertiban

Tercipta ketertiban di dalam pasar karena para pedagang telah mematuhi peraturan main yang ada dan dapat menegakkan kedisiplinan

4. Pasar sebagai saran/fungsi interaksi sosial

Pasar merupakan tempat berkumpulnya orang-orang yang menjadi saran penting untuk berinteraksi.

5. Pemeliharaan pelanggan

Pera penjual memiliki kesadaran tinggi akan pentingnya menjaga agar pelanggan merasa betah serta harga kompetitif sesuai dengan kualitas dan jenis barang yang dijual.

2.4 Gulai

Menurut Suliasih dari kutipan (Simanullang et al., 2021) gulai merupakan makanan berkuah santan yang berbahan utama daging dan juga tumbuhan. (Simanullang et al., 2021) menurut Suliasih ciri khas gulai khas melayu adalah bumbunya yang kaya rempah antara lain kunyit, ketumbar, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis dan jintan yang dihaluskan, dicampur kemudian dimasak didalam santan. Masakan ini memiliki yaitu bewarna kuning adapun pengaruh warna tersebut berasal dari sari kunyit, dalam masakan gulai terdapat beberapa jenis bahan baku yang digunakan yakni daging, sapi, kambing, ikan, ayam, atau bahkan jenis protein seperti tahu, tempe serta jenis sayuran seperti nangka, daun singkong.

2.5 Kajian Empiris

Beberapa penelitian yang relevan di dalam penelitian ini dapat di lihat dari table berikut :

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

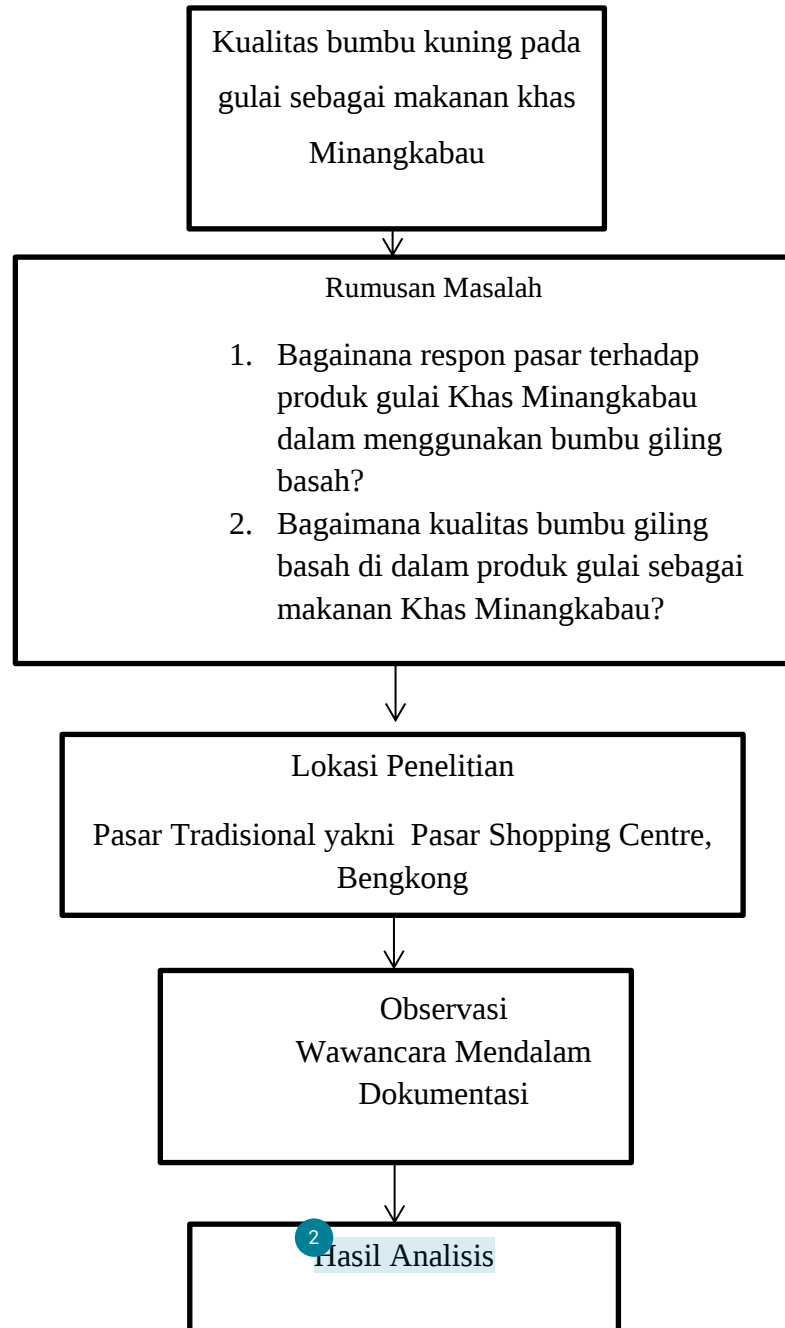
N o	Nama peneliti	Judul	Hasil	Persamaa n	Perbeda an
1.	Mujiburrahmad dari kutipan (Studi et al., 2022)	Hubungan penggunaan bumbu pada makanan terhadap kepuasan konsumen di kota semarang	Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari tingkat kepuasan konsumen terhadap bumbu, dan mempelajari hubungan	1. Metode Penelitian 2. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kualitas bumbu di	1. lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian

			kualitas produk bumbu	pasar tradisional	
2.	(Котлер, 2008)	³² faktor – faktor yang mempengaruhi penjualan bumbu masak gunung salju di kecamatan mutiara kabupaten pidie	Hasil dari penelitian ini bahwa pengaruh kualitas bumbu sangat berpengaruh terhadap ³² penjualan bumbu masak gunung salju di kecamatan mutiara kabupaten pidie	1. Metode penelitian 2. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kualitas bumbu di pasar tradisional	1. lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian
3	Putri Indah lestari, Woro Priatini, Wendi Andrianti (Lestari et al., ⁵¹ 2017)	⁵ Pengaruh kualitas bumbu dasar instan dan sambal instan terhadap kepuasan konsumen industri jasa boga dan rumah tangga di kota	⁵ Kualitas produk bumbu dasar dan sambal instan cukup baik, hal tersebut dapat di lihat dari hasil pengolahan data dan kualitas produk juga berpengaruh kepada	1. Metode penelitian 2. Adapaun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui ui kualitas bumbu pasar di indonesia.	1. lokasi dan waktu penelitian 2. judul penelitian

		Bandung	kepuasaan konsumen		
4	Nurlely, Samsul Hadi, Khoerul Anwar, Mia Fitriana dari kutipan (Hadi et al., 2023)	Peningkatan kualitas dan Produksi Bumbu Masak Tradisional Banjar Pada UKM Umibilal Food Banjarmasin	Beragamnya jenis masakan yang berasal dari Banjarmasin yang mempengaruhi kualitas masakan yang di dasari dengan penggunaan bumbu dasar untuk mempertahankan kualitas masakan	1. Metode penelitian 2. Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui kualitas bumbu pasar di indonesia.	1. waktu penelitian 2. judul penelitian
5	Arie Pranata Ambarita, Donny Ivan Samuel Simatupang (Hadi et al., 2023)	Analisis nilai tambah usaha pengolahan bumbu giling di Kota Medan (studi kasus :pusat tradisional kota medan)	Dengan meningkatnya permintaan bumbu masak maka peranan kualitas bumbu ini sangat di perlukan.	1. Metode penelitian 2. Tujuan untuk mengetahui ui kualitas bumbu pasar di indonesia	1. waktu penelitian 2. judul penelitian

2.6 Kerangka Berpikir

Table 2.2 Kerangka Berpikir



Sumber Data : Diolah Oleh Peneliti (2024)

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

Desain penelitian menurut Moh Pabundu Tika dari kutipan (Aniar, 2014)³⁷ adalah suatu rencana tentang cara mengumpulkan, mengolah, dan menganalisis data secara sistematis dan terarah agar penelitian di laksanakan secara efisien dan efektif sesuai dengan tujuan penelitian.

Adapun penelitian ini dilakukan di Kecamatan Bengkong, Kepulauan Riau. Jenis penelitian ini adalah penelitian mengenai analisis kualitas bumbu dasar kuning pada gulai. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif. Pembahasan dilakukan dengan penjelasan deskriptif yang memberikan gambaran tentang kualitas bumbu dasar kuning pada gulai sebagai makanan khas Minangkabau. Penelitian deskriptif bertujuan untuk mendapatkan data secara jelas tentang situasi yang ada di lapangan melalui pengumpulan data.⁴⁴

3.2 Sumber Data Penelitian

Sumber data penelitian di dalam data sangat penting karena mempengaruhi kualitas dari hasil penelitian. Sumber data tersebut terdiri dari :

3.2.1 Data Primer

Menurut Sugiyono dari kutipan (amos, Neolaka, n.d.)⁶ data primer yaitu sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data di kumpulkan sendiri oleh peneliti langsung

dari sumber pertama atau tempat objek penelitian di lakukan. Peneliti ini menggunakan hasil wawancara yang di dapatkan dan informan mengenai topik penelitian sebagai data primer. Data primer ini dilakukan oleh peneliti dengan lokus di pasar tradisonal Kecamatan Bengkong, yaitu di pasar Shopping Centre Kota Batam, dengan alasan karena banyaknya yang menjual bumbu dasar giling basah pada pasar tersebut. Wawancara ini dilakukan pada tanggal 22 oktober 2023 tatap muka secara langsung.

3.2.2 Data Sekunder

Menurut Sugiyono dari kutipan (amos, Neolaka, n.d.)⁹ data sekunder yaitu sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang atau lewat dokumen. Dalam penelitian ini yang menjadi menjadi sumber data sekunder adalah sesuai Undang-undang ketenagakerjaan, buku jurnal, artikel yang berkaitan dengan topik penelitian mengenai sistem pengendalian internal atas sistem dan prosedur penggajian dalam usaha mendukung efesiensi biaya tenaga kerja.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Peneliti menggunakan teknik pengumpulan data untuk memperoleh data dalam penelitian. Karena penelitian ini menggunakan kualitatif deskriptif. Maka peneliti memerlukan data yang akurat dan jelas. Metode pengumpulan data pada penelitian ini meliputi wawancara, observasi, dan juga dokumentasi.

3.3.1 Pengumpulan data dengan wawancara (interview)¹³

Wawancara merupakan alat pembuktian terhadap informasi atau keterangan yang di peroleh sebelumnya. Teknik wawancara yang di gunakan dalam penelitian kualitatif adalah wawancara yang

¹² mendalam. Menurut (Kriyantono, 2020) wawancara mendalam merupakan suatu cara mengumpulkan data dan informasi yang dilaksanakan dengan tatap muka dengan informan agar mendapatkan data yang lengkap dan mendalam.

Wawancara ini membedakan antara responden (orang yang akan diwawancarai hanya sekali) dengan informan (orang yang ingin periset ketahui atau pahami yang akan diwawancarai beberapa kali), Dalam penelitian ini adapun wawancara dilakukan kepada informan Ibu Enim yakni pedagang pasar penjual bumbu giling basah terbanyak di pasar Shopping Centre. Selain melakukan wawancara dengan informan pedagang penjual bumbu, wawancara mendalam juga di lakukan pada Adi Syamsul selaku pemilik dari rumah makan Minangkabau

Menurut Stewart dan Cash dari kutipan (FRICILIA YESICA SIMBOLAN, 2017) Wawancara di definisikan sebagai sebuah interaksi yang di dalamnya terdapat pertukaran atau pembagian aturan, tanggung jawab, perasaan, kepercayaan, motif, dan informasi. Penelitian ini menggunakan wawancara terstruktur dimana narasumber ditanyai dengan pertanyaan-pertanyaan yang konsisten dengan daftar pertanyaan yang disiapkan oleh peneliti atau lebih bersifat terbuka. Proses bertanya melibatkan pertukaran informasi dengan subjek penelitian secara bermakna, dengan mempertimbangkan situasi dan informasi yang perlu diketahui peneliti.

3.3.2 Observasi

Menurut Nana Sudjana observasi adalah pengamatan, disertai pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti. Selain itu observasi merupakan pengamatan dengan melakukan wawancara perilaku individu atau suasana dan kondisi. Secara umum dan luas observasi sebenarnya tidak hanya terbatas pada pengamatan yang dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung.

3.3.3 Pengumpulan Data dengan Dokumentasi

Menurut Sugiyono dari kutipan (Moeleg, 2018) dokumentasi adalah suatu cara yang di gunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang

dapat mendukung penelitian. Dokumentasi yang di gunakan dalam penelitian ini foto, pedoman wawancara atau rekaman suara. Dalam penelitian ini dokumen digunakan sebagai sumber pelengkap untuk mengumpulkan data dari observasi dan wawancara yang dilakukan di pasar tradisional dan rumah makan Minangkabau.

3.4 Teknik Analisis Data

Analisis data kualitatif merupakan upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah milihnya menjadi satuan yang dapat di kelola, mensistesisikannya, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang di ceritakan kepada orang lain. Menurut Sugiyono, teknik analisis data adalah proses mencari data, menyusun secara sistematis data yang di peroleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesis, menyusun ke dalam pola memilih mana yang penting dan yang akan di pelajari dan membuat suatu kesimpulan sehingga mudah di pahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Data dalam penelitian kualitatif ini di peroleh dari berbagai sumber, sehingga teknik analisis data yang di gunakan belum ada pola yang jelas. Menjadi hal yang sulit dalam menggunakan teknik analisis data kualitatif karena, metode analisis belum dirumuskan

denga baik. Analisis data merupakan sebagai proses mencari dan menyusun sistematis.

Data yang di peroleh harus diakui dan diterima kebenarannya oleh sumber data dan informasi, serta data-data tersebut harus dibenarkan oleh sumber atau informasi lainnya. Maka, ukuran kebenaran dalam penelitian kualitatif adalah akredibilitas sedangkan reabilitas menunjukan adanya konsistensi yaitu memberikan kesamaan hasil sehingga dapat dipercaya. Salah agar penelitian ini dapat di percaya adalah menggunakan trianggulasi. Adapun analisis data menurut Seiddel dari kutipan (Moelong, n.d.) proses berjalannya adalah sebagai berikut :

3.4.1 ³⁸ Pengumpulan Data

Dalam penelitian kualitatif pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi atau gabungan ketiganya (triangulasi). Proses ini memakan waktu berhari-hari bahkan berbulan-bulan dan mengumpulkan data dalam jumlah yang besar. Segala sesuatu yang dilihat dan didengar oleh peneliti selama eksplorasi umum awal terhadap konteks social subjek penelitian dan subjek yang dicatat. Hal ini yang memberikan data peneliti data dalam jumlah besar dan beragam, sehingga memudahkan peneliti untuk mengumpulkan data tambahan dan menemukannya ketika di perlukan (Sugiono(2019), 2021).

3.4.1 Reduksi Data

Menurut Sugiyono dari kutipan (Moeleg, 2018) ⁶ data adalah merangkum, memilih hal-hal yang pokok, yang memfokuskan pada hal-hal yang penting yang sesuai dengan topik penelitian, mencari tema dan polanya dan pada akhirnya memberikan gambaran yang lebih jelas dan mempermudah untuk melakukan pengumpulan data selanjutnya.

3.4.2 ¹⁰ Penyajian Data

Kegiatan penyajian data setelah melakukan mereduksi data dengan cara menguraikan data secara singkat seperti teks yang bersifat naratif dan selain teks dapat juga bentuk grafik, chart maupun matrik. Dalam penyajian data yang lazim di gunakan pada langkah ini yaitu dalam bentuk teks naratif dimana peneliti melakukan dengan mengembangkan sebuah deskripsi sebuah informasi tersusun dalam menarik kesimpulan dari data dan pengambilan tindakan.

3.4.3 ²⁶ Penarikan Kesimpulan

Setelah data di sajikan maka di lakukan penarikan kesimpulan. Kesimpulan dapat di lakukan dengan keputusan berdasarkan pada reduksi data dan penyajian data yang merupakan jawaban atas masalah yang di angkat dalam penelitian.

3.4.4 Teknik Analisis Strategi Kualitatif

Alat yang digunakan dalam teknik analisis ini menggunakan triangulasi teknik dimana menurut Sugiyono dari kutipan (Zuldafrial, 2021) ⁵⁰ triangulasi data merupakan teknik pengumpulan data yang sifatnya menggabungkan beberapa data dan sumber yang telah ada. Dalam penelitian ini menggunakan analisis triangulasi teknik dimana analisis triangulasi teknik bertujuan untuk menguji kredibilitas ³⁴ suatu data dilakukan dengan cara melakukan pengecekan pada data yang telah di peroleh dari sumber yang sama menggunakan teknik yang berbeda. Misalnya data yang di peroleh dari hasil observasi, kemudian di cek dengan wawancara.

⁵⁹ 3.5 Lokasi dan Jadwal Penelitian

3.5.1 Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini di lakukan di Pasar Shopping Centre yang beralamat di Kecamatan Bengkong Batam, Kepulauan Riau adapun pasar tersebut yaitu di pasar tradisional yaitu di pasar tradisional Shopping Centre. Waktu di laksanakan penelitian ini di mulai pada tanggal 21 Oktober 2023. Teknik Pengumpulan data di lakukan melalui wawancara, observasi dan dokumentasi.

Gambar Dokumentasi bersama Ibu Enim Penjual bumbu giling di pasar tradisional, Bengkong Batam



Pada saat saya melakukan penelitian, saya bertemu langsung dengan Ibu Enim sebagai pedagang bumbu giling dipasar tradisional. Beliau bertanya mengenai penelitian dan berusaha untuk menyempatkan waktunya menjelaskan dan memberikan izin untuk melakukan penelitian.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Pada bagian ini penulis menyajikan hasil data yang dikumpulkan dari berbagai sumber sesuai dengan rumusan masalah selama penelitian. Kesimpulan ini diambil dari data yang dikumpulkan peneliti melalui observasi, pencatatan mandiri, serta wawancara kepada kedua orang yakni Ibu Enim sebagai pedagang bumbu giling di pasar tradisional dan Pak Adi Syamsul ahli dalam pembuatan gulai sekaligus owner dari rumah makan. Minangkabau.

1. Hasil Wawancara

- a. Bagaimana respon pasar terhadap produk gulai khas Minangkabau dalam menggunakan bumbu dasar giling basah?

Adapun respon pasar terhadap masakan gulai dalam menggunakan bumbu giling basah umumnya positif karena dapat memberikan cita rasa yang khas dan kelezatan yang unik. Seperti yang kita ketahui bumbu giling itu kan terdiri dari kunyit, jahe, bawang merah dan bawang putih yang menciptakan perpaduan rasa yang berbeda dan juga menarik.

Dengan keunikan dari penggunaan bumbu ini yang nantinya yang dapat memberikan nuansa segar dan aroma yang khas, yang sering kali menjadi daya tarik utama bagi konsumen dengan kombinasi rempah-rempah tadi dapat memberikan kesan lezat, memanjakan lidah dan juga menciptakan rasa yang berbeda dari masakan gulai pada umumnya. Disamping itu juga perlu diketahui beberapa rempah juga memiliki manfaat untuk menjaga kesehatan tubuh, ini yang nantinya akan menjadi faktor penentu buat konsumen terhadap kepedulian kesehatan dan nutrisi dalam memilih hidangan gulai.

Respon pasar dapat bervariasi tergantung pada pandangan (preferensi) konsumen dan juga pola budaya masyarakatnya. Tapi seiring dengan perkembangan globalisasi dan juga minat yang meningkat terhadap peminat kuliner pada masakan gulai dengan bumbu kuning giling dapat dilihat sebagai hasil dari perpaduan keunikan cita rasa tadi mulai dari aroma yang khas, serta manfaat penggunaan rempah-rempah tadi terhadap kesehatan tubuh.

Tidak lepas dari situ perlu diingat juga penggunaan bumbu giling kuning juga tidak hanya di pengaruhi oleh rasa dan juga aroma tetapi ada faktor lain juga yang dapat memperdalam respon pasar yaitu daya tarik tampilan (visual) dan juga presentasi hidangan yang disajikan. Aspek tampilan yang dimaksud itu seperti penggunaan kunyit yang merupakan salah satu bahan dalam bumbu kuning yang cerah dan mencolok dan ditambahi dengan adanya potongan daging lembut, kentang dan sayuran yang warnannya cerah seperti wortel. nah dengan penggunaan bumbu kuning giling seringkali memberikan warna yang khas dan kecerahan pada masakan, sehingga menciptakan tampilan yang bisa menggugah selera.

Dalam dunia kuliner, terdapat aspek tampilan (*visual*) dimana aspek visual ini menjadi elemen yang sangat krusial dimana dapat mempengaruhi keputusan konsumen. Setiap hidangan yang menarik dimata dapat menciptakan rasa ingin mencoba, hal ini lah yang nantinya dapat memperluas pangsa pasar masakan. Dalam hal ini perbedaan warna yang dihasilkan oleh bumbu kuning juga dapat memberikan kesan segar dan alami pada hidangan gulai, dimana dapat memberikan kesan segar dan alami pada hidangan gulai sehingga dapat memberikan nilai estetika yang dapat meningkatkan daya tarik bagi konsumen. Oleh karena itu seperti yang dijelaskan oleh Ibu Enim diatas bahwa respon positif pasar terhadap masakan gulai tidak hanya didasarkan oleh cita rasa ataupun aroma tetapi juga presentasi hidangan yang menarik dan menggugah selera dapat mempengaruhi suatu produk.

b. Bagaimana kualitas bumbu giling basah di dalam produk gulai sebagai makanan khas Minangkabau?

Menurut Ibu Enim selaku pedagang bumbu giling tradisional mengatakan bahwa kualitas bumbu giling yang baik di gunakan pada pembuatan gulai yaitu terdiri dari rempah-rempah seperti kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih yang memiliki kualitas tinggi. Dalam hal ini warna kuning yang dihasilkan oleh bumbu ini memberikan kualitas kunyit yang segar dan tanah asalnya itu terjamin dan memiliki kadar kurkumin yang tinggi sehingga dapat memberikan warna yang cerah serta rasa yang khas. Selepas itu proses penggilingan harus

dilakukan dengan hati-hati dengan memperhatikan suhu dan juga tingkatan pada penggilingannya karena ketika suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan gesekan berlebihan dan panas yang bisa merusak atau bahkan dapat mengubah karakteristik bahan.

Oleh Karena itu menjaga dan mengontrol suhu dalam proses penggilingan bumbu kuning menjadi bagian penting untuk menghasilkan setiap produk yang berkualitas. Selanjutnya beliau mengatakan bahwa dalam pembagian bahan dan penentuan jumlah bahan seperti pada jahe, kunyit bawang, bawang putih harus dipertimbangkan secara teliti. Dalam hal ini tidak dianjurkan juga menggunakan kunyit yang berlebihan karena akan menghasilkan rasa yang pahit, akan tetapi jika penggunaan kunyitnya kurang juga dapat mengurangi intensitas warna dan juga karakteristik rasa yang diinginkan.

Disamping penggunaan kunyit, penggunaan jahe juga seharusnya dapat memberikan kehangatan untuk tubuh diikuti dengan bawang merah dan juga bawang putih yang harus memiliki ataupun memberikan keharuman dan memberikan rasa yang gurih tanpa kita harus mengurangi atau bahkan menghilangkan identitas si kunyit itu agar nantinya tidak menggeser karakteristik gulai yang dijaga keotentikannya. Namun dalam hal memahami konsistensi ini tidak hanya mempengaruhi kepuasan rasa tetapi juga dapat membentuk citra dan kepercayaan dari setiap konsumen dalam memilih.

2. Hasil Dokumentasi

Pemilik rumah makan Minangkabau memberikan dan membekali penulis dengan pengumpulan data pada dokumentasi. Adapun kajian analisis bumbu kuning pada gulai.

Gambar 4.1

Jenis gulai

Jenis gulai	Penjelasan	Gambar
Gulai nangka	gulai ini menggunakan nangka muda yang disajikan dengan kuah yang gurih.	
Gulai cancang	Gulai yang berasal dari daging sapi yang dipotong kecil-kecil yang berisi tetelan hingga jeroan sapi.	
Gulai cincang	Gulai ini berasal dari kikil sapi.	

Sumber Data : Diolah Oleh Peneliti (2024)

3. Hasil Observasi

Selain melalui data hasil wawancara dan dokumentasi, penulis juga dapat memperoleh data dengan melakukan observasi dengan mengkaji bagaimana suatu kualitas bumbu kuning tersebut pada gulai.

Dari data observasi tersebut penulis menemukan bahwa penjual bumbu dan juga pemilik rumah makan telah melakukan semua proses pengolahan dengan sesuai standarisasi untuk melakukan analisis kualitas bumbu kuning tersebut pada gulai.

Table 4.2

Gambar Hasil Observasi



Sumber Data : Diolah Oleh Penulis (2024)

4.1.2 Deskripsi Informan

Mengenai keberadaan dan peranan pasar tradisional pada kualitas bumbu dasar kuning terhadap produk gulai sangat membantu karena setiap permintaan konsumen dapat mempengaruhi standar kualitas yang diinginkan. Informasi yang menjadi dasar pada isi penelitian akan dijelaskan dan dikumpulkan melalui wawancara dengan informan. Adapun data primer sebagai berikut yang dikumpulkan melalui wawancara.

Table 3.1
Detail Informan

No.	Nama	Jabatan	Jenis Kelamin
1.	Enim Rahayu	Owner dan penjual bumbu giling	Perempuan
2.	Adi Syamsul	Owner Rm. Minangkabau	Laki-laki

Sumber Data: Diolah Oleh Peneliti (2024)

2 4.1.3 Hasil Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini digunakan untuk melakukan pengelompokan data ke dalam kategori, menjabarkan data ke dalam unit-unit, menyusun dan memilih data yang penting dan relevan yang akan di pelajari serta diberikan kesimpulan. Dalam tahap ini dilakukan relavan atau tidaknya antara data dan dengan tujuan penelitian. Informasi dari hasil temuan penelitian yaitu diperoleh data dari wawancara, dokumentasi, dan juga observasi pada kualitas bumbu kuning pada gulai.

Berdasarkan hasil temuan data yang di peroleh dari wawancara, observasi dan juga dokumentasi mengenai analisis kualitas bumbu dasar kuning pada gulai sebagai makanan khas Minangkabau dapat disajikan sebagai berikut :

Table 3.2 Hasil Analisis

No	Komposisi bahan	proporsi	Kesegaran bahan baku	Kebersihan	Kadar gula	Aroma
1	Enim (pedagang bumbu giling)	✓	✓	✓	✓	✓

Sumber Data : Diolah Oleh Penulis (2024)

Table 3.3 Hasil Analisis

No	Sumber II	Rasa	Warna	Tampilan	Tekstur
1.	Adi Syamsul (Owner RM. Minangkabau)	✓	✓	✓	✓

Sumber Data : Diolah Oleh Penulis (2024)

2 4.2 Pembahasan

Adapun penelitian ini menggunakan teknik wawancara mendalam yang didasarkan dengan pertanyaan dan juga observasi dari peneliti yang berkunjung langsung ke lokasi untuk mengumpulkan informasi dan juga memperoleh dokumentasi secara langsung. wawancara ini dilakukan kepada informan yakni Ibu Enim sebagai owner dan juga penjual bumbu giling di pasar tradisional. Hal ini memungkinkan peneliti untuk menganalisis pertanyaan penelitiannya dengan lebih mudah. Pada hal ini peneliti memfokuskan penelitiannya pada pasar tradisional Batam, dan juga rumah makan Minangkabau dan tentu saja fokus penyelidikan penelitiannya berkaitan dengan

identifikasi masalah pada bagian bab 1 dan juga teori yang di gunakan pada bab II.

Pedagang bumbu giling berhasil menerapkan standarisasi kualitas bumbu kuning pada gulai dengan memfokuskan pada perbandingan proporsi serta jenis bahan-bahan yang digunakan, seperti kunyit yang dapat memberikan warna kuning yang khas dan rasa yang asli, ketumbar dapat memberikan aroma yang harum, dan serai yang dapat memberikan sentuhan yang segar. Selain itu beliau mengatakan bahwa keberagaman bahan-bahan dalam bumbu tersebut dapat mempengaruhi rasa dan juga aroma pada gulai. Bahkan setiap bahan yang digunakan juga membawa karakteristik yang unik sekaligus berkontribusi untuk menciptakan rasa dan aroma pada gulai. Adapun penjelasan mengenai rasa dan aroma yang dimaksud pada penelitian ini yaitu :

1. Rasa

Merujuk pada perbedaan dalam perbandingan bahan yang digunakan, contohnya seperti kepedasan dari si bawang merah atau keunikan dari kunyit yang dapat memberikan rasa yang kaya

2. Aroma

Aroma merujuk pada penggunaan keanekaragaman bahan seperti serai, ketumbar, bawang putih, bawang merah yang dapat menciptakan aroma yang khas. Dengan aroma yang

dihasilkan ini dapat memberikan rangkaian aroma yang mengundang selera pada hidangan tersebut.

3. Tekstur

Berbicara tekstur akan selalu berhubungan dengan bagaimana bumbu dasar kuning menyatu pada bahan utama yang nantinya dapat memberikan sensasi yang lembut dan bumbu yang digunakan meresap.

Sebagai pedagang bumbu giling di pasar beliau telah melakukan proses dalam analisis kualitas pada bumbu yang ingin dijualnya dengan memperhatikan tingkat kesegaran bahan baku pada pembuatan. Contoh seperti pada serai, serai yang kulitnya masih halus dan warnanya cerah, menandakan bahwa kelembapannya baik. Ketumbar yang digunakan itu pasti bijinya masih segar dan warnannya udah pudar. Serai, serai yang digunakan segar dan itu artinya serai yang segar memiliki warna yang hijau bukan coklat.

Selanjutnya berbicara mengenai bumbu proporsi yang benar yaitu ketika pada pemakaian kunyit yang diwajibkan atau anjurkan adalah $\frac{1}{2}$ sendok teh bubuk. Karna nanti hasilnya akan memberikan warna dan rasa yang mencolok. Selanjutnya ketumbar, ketumbar secara umum dapat digunakan dalam jumlah yang sedikit dan terakhir pada serai, sebaiknya digunakan 1-2 batang serai dan dihancurkan atau geprek supaya menghasilkan aroma. Dengan memperhatikan proporsi pada bumbu maka akan

menciptakan karakteristik gulai. Nah perbandingan seimbang ini yang nantinya akan memberikan ciri keunikannya tersendiri dengan memberikan kesan rasa yang pas, proporsi yang seimbang akan menghasilkan kualitas gulai yang autentik.

Selain itu peranan pasar tradisional pun menjadi salah faktor yang berpengaruh terhadap gulai, yang dimana mencakup keamanan dan ketertiban yang sangat penting untuk menjadi tempat yang vital dalam rantai pemasok dan juga distribusi demi menjaga kualitas dan keaslian bumbu dasar kuning pada gulai secara keseluruhan. Keamanan pangan pada pasar tradisional pun diwajibkan harus menjalankan standar kebersihan dan keamanan yang ketat untuk memastikan produk yang dijual itu memiliki norma kesehatan.

Hal ini pun berpengaruh pada pemantauan kualitas bahan baku seperti halnya pada kesegaran rempah-rempah, menjadi tanggung jawab pasar untuk memastikan semua yang melakukan transaksi jual beli harus memenuhi standarisasi keamanan pangan yang telah ditetapkan. Tidak lepas dari situ ketertiban pasar tradisional yang baik akan memastikan bahwa semua pedagang mematuhi aturan yang berlaku, mengikuti arahan, mencegah menyalahgunakan bahan, dan memastikan standarisasi produk. Dengan menjaga ketertiban, pasar akan menjadi salah satu tempat yang dapat dipercaya untuk mendapatkan setiap produk yang berkualitas.

BAB V

PENUTUP

4.3 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis kualitas bumbu kuning pada gulai sebagai makanan khas Minangkabau maka diperoleh hasil bagaimana respon pasar terhadap masakan gulai sebagai makanan khas Minangkabau dan bagaimana kualitas bumbu kuning didalam produk gulai yaitu, respon pasar terhadap masakan gulai dengan menggunakan bumbu kuning yaitu cenderung positif di ikuti dengan pola budaya, preferensi konsumen, tampilan dan juga presentasi pada hidangan yang bisa mempegaruhi respon pasar.

Selain itu pengaruh trend globalisasi juga dapat meningkat pada kuliner khas Minangkabau yang menunjukkan bahwa gulai dengan bumbu kuning juga memiliki potensi untuk mendapatkan perhatian yang lebih luas di pasar. Adapun kualitas bumbu kuning giling yang di gunakan pada produk gulai sebagai makanan khas Minangkabau yaitu dengan menggunakan rempah-rempah yang berkualitas tinggi contohnya aja pada penggunaan kunyit yang segar dan tanah asalnya itu terjamin serta memiliki kadar kurkumin yang tinggi sehingga warna pada bumbu tersebut menghasilkan warna yang cerah, serta proses penggilingan itu harus di lakukan dan memperhatikan suhu ataupun tingkat kecepatannya agar tidak merusak atau bahkan mengubah karakteristik pada bumbu tersebut.

4.4 Saran

4.4.1 Bagi Peneliti

Adapun hasil dari penelitian ini untuk peneliti selanjutnya adalah dengan mengembangkan variasi bumbu kuning sehingga dapat memberikan rasa dan juga aroma yang menarik dalam gulai khas Minangkabau yang artinya penelitian selanjutnya bisa melakukan penelitian yang lebih mendalam dan memahami suatu kombinasi yang potensial pada penggunaan rempah-rempah supaya dapat menghasilkan variasi yang unik namun tidak mengubah karakteristik dari gulai tersebut. Penelitian selanjutnya bisa mencakup eksperimen dengan melakukan perbandingan bahan rempah dengan penggunaan santan ataupun minyak yang di gunakan.

4.4.2 Bagi Institusi

Kepada Program Studi Manajemen Kuliner pada mata kuliah Teknologi Pangan dan Pengetahuan Kuliner Indonesia adapun saran dalam penelitian analisis kualitas bumbu kuning pada gulai sebagai makanan khas Minangkabau yaitu dapat menerapkan atau bahkan mengadakan seminar tentang inovasi dalam menggunakan bumbu kuning dalam kuliner Melayu dan dapat memperkaya pemahaman mahasiswa pada saat melakukan praktisis

4.4.3 Bagi Masyarakat

Adapun saran yakni, dalam hal ini bagi masyarakat yang ingin memperkaya pengalaman kuliner pada gulai khas Minangkabau dapat mengenalkan kepada generasi-generasi muda yang akan datang dengan memberikan program pelatihan dengan melibatkan juru masak.

DAFTAR PUSTAKA

Admin. (2018).⁷ Teori lengkap Pedagang Pasar Tradisional menurut Para Ahli dan Contoh Tesis Pedagang Pasar Tradisional. In *Idtesis.Com*.
<https://idtesis.com/teori-lengkap-pedagang-pasar-tradisional-menurut-para-ahli-dan-contoh-tesis-pedagang-pasar-tradisional/>

amos, Neolaka, metode penelitian. (n.d.). *Amos Neolaka, Metode Penelitian dan Statistika*, (Bandung: Remaja Rosdakarya, 2014), h. 22. 39. 39–45.

²⁹ Angkasawati, & Devi Milasari. (2021). Pengembangan Pasar Tradisional Dalam Meningkatkan Minat Pengunjung Di Pasar Tradisional Boyolangu Kec. Boyolangu Tulungagung. *Publiciana*, 14(1), 169–187.
<https://doi.org/10.36563/publiciana.v14i1.296>

⁶² Aniar. (2014). Metode Penelitian. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 7(2), 107–115.

FRICILIA YESICA SIMBOLAN. (2017). Metode Penelitian. *Physics Education*, 23(4), 8.

Gabetta. (1989). teori pasar tradisional.³¹ *NBER Working Paper Series*, 58(58), 99–104.
<https://www.unhcr.org/publications/manuals/4d9352319/unhcr-protection-training-manual-european-border-entry-officials-2-legal.html?query=excom> 1989

Hadi, S., Anwar, K., & Fitriana, M. (2023). *Peningkatan kualitas dan produksi bumbu masak tradisional banjar pada ukm umibilal food banjarmasin*. 5, 421–425.

Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). definisi bumbu. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(1), 42–50.

Ii, B. A. B. (2016). *Bab ii tinjauan pasar tradisional 2.1*. 17–50.

45 Kriyantono. (2020). Metode Wawancara. *Teknik Pengumpulan Data*, i, 16–28.
https://kc.umh.ac.id/14232/5/BAB_III.pdf

16 Lestari, P. I., Priatini, W., & Andriatna, W. (2017). Pengaruh Kualitas Bumbu Dasar Instan Dan Sambal Instan Terhadap Kepuasan Konsumen Industri Jasa Boga Dan Rumah Tangga Di Kota Bandung. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 37–50. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22179>

Mathematics, A. (2016). *Penambahan Bumbu Giling*. 1–23.

Mengenal Macam-Macam Bumbu Dasar_ Kunci Utama Membuat Masakan Indonesia yang Lezat - Official Ast. (n.d.).

Moeleg. (2018). Metode penelitian. *Oxford Art Online*, 31–38.
<https://doi.org/10.1093/gao/9781884446054.article.t057475>

Moelong, lexy J. (n.d.). *Lexy J. Moelong, Metode Penelitian (Bandung: Remaja Rasdakarya, 2001)*, 37. 38–47.

Nilawanti, L. (2021). 30 Macam-macam bumbu dapur dan manfaat lengkapnya. In *Gramedia Blog*.

30 Pramesthi, D., Ardyati, I., Slamet, A., Biologi, P., Buton, U. M., & Tenggara, S. (2020). *Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar*. 6, 225–232.

Rachman, N. R. M. (2019). *defenisi bumbu dasar*. 5–33.

Safitri, E. E. (2020). ⁵³ preferensi masyarakat terhadap makanan lokal di desa mulyodadi Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul. *Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*, 8–41.

Simanullang, E., Chatri, M., Fevria, R., & M., D. M. (2021). defenisi gulai. *Bioscience*, 5(2), 111. <https://doi.org/10.24036/0202152109798-0-00>

Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F. T., & Soegijapranata, U. K. (2022). ¹⁵ TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KOTA SEMARANG THE CORRELATION OF USING INSTANT SEASONING IN FOOD ON CONSUMER SATISFACTION IN SEMARANG CITY.

Sugiono(2019). (2021). metode pengumpulan data. *Skripsi STT Kedirgantaraan Yogyakarta*, 34–50.

Trisdayanti, P. eka, & Putra, I. M. A. K. (2021). defenisi gulai. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 9(1), 8–18. ²⁸ <https://doi.org/10.52352/jgi.v9i1.468>

Zuldafrial. (2021). *Mengungkap Dampak Coivd-19 Pada Pelaku UMKM Kuliner (Studi Kasus: UMKM Kuliner Di Wilayah Rawamangun)*. 20–30. <http://repository.stei.ac.id/id/eprint/4853>

Котлер, Ф. (2008). *faktor faktor yang mempengaruhi penjualan bumbu*. 282.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan Wawancara

A. Wawancara kepada informan pedagang bumbu giling di pasar tradisional Shopping Centre Kota Batam.

1. Apa saja komposisi bumbu kuning giling yang biasa di gunakan untuk pelanggan yang memesan untuk membuat gulai?
2. Bagaimana cara menilai kualitas bumbu kuning itu bagus dalam pembuatan gulai?
3. Bahan tambahan seperti daun jeruk, serai dan lengkuas apakah memiliki peran dalam meningkatkan kualitas bumbu kuning?
4. Apakah ada variasi bumbu kuning atau bumbu khas khusus pada masakan Minangkabau yang digunakan dalam pembuatan gulai?
5. Apakah ada variasi bumbu kuning atau bumbu khas khusus pada masakan Minangkabau yang di gunakan dalam pembuatan gulai?
6. Apakah terdapat perbedaan antara bumbu yang digiling secara tradisional dan yang di produksi secara massal (penggilingan yang dalam muatan banyak secara bersamaan menggunakan mesin)?
7. Bagaimana strategi penyimpanan bumbu kuning agar tetap segar dan mempertahankan kualitasnya dalam jangka waktu ?

B. Wawancara kepada ahli dalam pembuatan gulai.

1. Bagaimana pandangan tentang peran bumbu kuning dalam menciptakan karakteristik khas gulai Minangkabau?
2. Apa yang membedakan gulai Minangkabau dengan gulai dari daerah lain?

3. Sampai sejauh mana perubahan waktu dan modernisasi dapat mempengaruhi resep gulai Minangkabau, terutama dalam penggunaan bumbu giling kuning?
4. Bagaimana cara memastikan kualitas bumbu yang baik untuk digunakan dalam pembuatan gulai?

Lampiran 2 Dokumentasi Wawancara Bersama Ibu Enim pedagang bumbu giling di pasar tradisional Shopping Centre.



● 27% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 24% Internet database
- Crossref database
- 21% Submitted Works database
- 8% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	repository.unpas.ac.id Internet	2%
2	vitka on 2023-12-11 Submitted works	1%
3	vitka on 2022-12-20 Submitted works	1%
4	vitka on 2022-10-20 Submitted works	<1%
5	ejournal.upi.edu Internet	<1%
6	repository.stei.ac.id Internet	<1%
7	123dok.com Internet	<1%
8	digilib.iain-palangkaraya.ac.id Internet	<1%

9	repo.palcomtech.ac.id	Internet	<1%
10	repository.iainpare.ac.id	Internet	<1%
11	Ambar Wati, Arman Paramansyah, Dessy Damayanthi. "Penerapan Etik...	Crossref	<1%
12	kc.umn.ac.id	Internet	<1%
13	core.ac.uk	Internet	<1%
14	etheses.uin-malang.ac.id	Internet	<1%
15	repository.unika.ac.id	Internet	<1%
16	IAIN Kediri on 2023-04-06	Submitted works	<1%
17	repository.unsri.ac.id	Internet	<1%
18	id.wikipedia.org	Internet	<1%
19	sinta.unud.ac.id	Internet	<1%
20	vitka on 2022-05-19	Submitted works	<1%

21	Universitas Sam Ratulangi on 2020-06-03	<1%
	Submitted works	
22	digilib.ikipgriptk.ac.id	<1%
	Internet	
23	sitimbul.blogspot.com	<1%
	Internet	
24	vitka on 2023-04-12	<1%
	Submitted works	
25	eprints.upnyk.ac.id	<1%
	Internet	
26	vitka on 2023-01-04	<1%
	Submitted works	
27	coursehero.com	<1%
	Internet	
28	jiip.stkipyapisdompu.ac.id	<1%
	Internet	
29	journal.unita.ac.id	<1%
	Internet	
30	rgsa.emnuvens.com.br	<1%
	Internet	
31	ruor.uottawa.ca	<1%
	Internet	
32	rp2u.unsyiah.ac.id	<1%
	Internet	

33	Universitas Negeri Makassar on 2013-09-03	<1%
	Submitted works	
34	Universitas Pamulang on 2023-07-22	<1%
	Submitted works	
35	repository.unej.ac.id	<1%
	Internet	
36	vitka on 2023-04-12	<1%
	Submitted works	
37	Universitas Pamulang on 2022-06-25	<1%
	Submitted works	
38	UIN Raden Intan Lampung on 2022-06-02	<1%
	Submitted works	
39	openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id	<1%
	Internet	
40	repository.btp.ac.id	<1%
	Internet	
41	astronauts.id	<1%
	Internet	
42	kompasiana.com	<1%
	Internet	
43	dspace.uc.ac.id	<1%
	Internet	
44	eprints.radenfatah.ac.id	<1%
	Internet	

45	Universitas Negeri Semarang on 2023-12-18	<1%
	Submitted works	
46	eprints.polsri.ac.id	<1%
	Internet	
47	hendrotanoyo.blogspot.com	<1%
	Internet	
48	repository.upi.edu	<1%
	Internet	
49	Ajou University Graduate School on 2021-12-19	<1%
	Submitted works	
50	Universitas Negeri Semarang on 2023-09-12	<1%
	Submitted works	
51	repository.dinamika.ac.id	<1%
	Internet	
52	eprints.undip.ac.id	<1%
	Internet	
53	eprints.uny.ac.id	<1%
	Internet	
54	repository.teknokrat.ac.id	<1%
	Internet	
55	repository.ub.ac.id	<1%
	Internet	
56	vitka on 2023-04-12	<1%
	Submitted works	

57	Putri Rahmadani, Kiki Salastia, Siti Saidah, Mentari Tri Indah Rahmayan...	<1%
	Crossref	
58	UIN Maulana Malik Ibrahim Malang on 2021-12-24	<1%
	Submitted works	
59	repository.upbatam.ac.id	<1%
	Internet	
60	text-id.123dok.com	<1%
	Internet	
61	online-journal.unja.ac.id	<1%
	Internet	
62	proceeding.unindra.ac.id	<1%
	Internet	
63	positori.usu.ac.id	<1%
	Internet	
64	repository.unida.ac.id	<1%
	Internet	
65	sejumoffc2011.wordpress.com	<1%
	Internet	
66	vitka on 2022-12-28	<1%
	Submitted works	
67	positori.iain-bone.ac.id	<1%
	Internet	
68	vitka on 2023-12-13	<1%
	Submitted works	