

## EKSISTENSI PINDIK SEBAGAI KUE TRADISIONAL DARI KOTA PAYAKUMBUH

Andini Rismayenti<sup>1</sup>, Lucy Fridayati<sup>2</sup>, Kasmita<sup>3</sup>, Cici Andriani<sup>4</sup>.

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Negeri Padang  
Jl. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Barat, Kecamatan Padang Utara,  
Kota Padang, Sumatera Barat 25171, Indonesia

e-mail: Corresponden author : [andinirismayenti18@gmail.com](mailto:andinirismayenti18@gmail.com)

### Abstrak

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum banyaknya diketahui eksistensi kue pindik bagi kalangan remaja di masyarakat Tiakar, serta memperkenalkan, mendeskripsikan dan mengembangkan salah satu kue tradisional Kota Payakumbuh khas Kelurahan Tiakar Payobasuang. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui eksistensi, fungsi dan makna kue pindik, serta mempelajari proses pengolahan kue pindik. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif. Dengan teknik observasi, wawancara dan dokumentasi. Instrumen dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri dibantu dengan panca indra dan buku tulis dalam mengumpulkan datanya. Jumlah informan yang diambil sebanyak 10 orang yaitu 3 orang bundo kanduang dan 6 orang masyarakat dimana 5 dari antaranya bisa mengolah kue pindik dan 1 orang merupakan pengusaha rumahan kue pindik yang terkenal di Kelurahan Tiakar Payobasuang. Deskripsi data melalui reduksi data, penyajian data dan kesimpulan. Hasil dari penelitian ini yaitu keberadaan kue tradisional pindik berada di Kelurahan Tiakar Payobasuang Kota Payakumbuh, dimana daerah tersebut merupakan eksistensi pertama adanya kue pindik, fungsi dan makna kue pindik bagi masyarakat Tiakar yaitu disajikan dalam acara-acara adat seperti pernikahan, manjapuik marapulai, sunat rosul, idul fitri dan mandoa. Dimana makna kue pindik yang disajikan berukuran kecil menandakan orang tersebut perhitungan sedangkan kue pindik yang dibuat dan dibawa berukuran besar lebih baik. Kebanyakan dari masyarakat Tiakar Payobasuang saat membawa atau menyajikan kue pindik untuk acara adat tersebut dengan memesan dan membeli kue pindik di salah satu industri rumahan yang cukup terkenal di Kelurahan tersebut yaitu pindik Ni Yen.

**Kata kunci:** Eksistensi, Kue Tradisional, Industri Rumahan

### Abstract

*This research is motivated because there is not much known existence of pindik cakes for teenagers in the Tiakar community, as well as introducing, describing and developing one of the traditional cakes of Payakumbuh City typical of Tiakar Payobasuang Village. The purpose of this study is to determine the existence, function and meaning of pindik cake, as well as study the process of processing pindik cake. The type of research used is descriptive qualitative. With observation, interview and documentation techniques. The instrument in this study is that the researcher himself is assisted by five senses and notebooks in collecting data. The number of informants taken was 10 people, namely 3 bundo kanduang and 6 community members where 5 of them could process pindik cakes and 1 person was a well-known pindik cake home-based entrepreneur in Tiakar Payobasuang Village. Data description through data reduction, data presentation and inference. The result of this study is the existence of traditional pindik cakes in Tiakar Payobasuang Village, Payakumbuh City, where the area is the first existence of pindik cakes, the function and meaning of pindik cakes for the Tiakar people is served in traditional events such as weddings, manjapuik marapulai, circumcision rosul, Eid al-Fitr and mandoa. Where the meaning of pindik cake served is small indicates the person's calculation, while pindik cake that is made and carried large is better. Most of the people of Tiakar Payobasuang when bringing or serving pindik cakes for the traditional event by ordering and buying pindik cakes in one of the cottage industries that are quite famous in the village, namely pindik Ni Yen.*

**Keywords:** Existence, Traditional Cake, Home Industry

## 1. PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan salah satu Provinsi yang ada di Indonesia memiliki berbagai makanan, minuman serta kue tradisional khas daerah, seperti kipang, barih randang, pinyaram, pindik dan lain-lain. Kue-kue ini dapat dijumpai di pasar tradisional dan toko oleh-oleh, tetapi beberapa kue tersebut hanya dibuat pada perayaan tertentu seperti kue pindik, sehingga kue tersebut menjadi kurang banyak diketahui (Farzy, n.d 2022). Kue Pindik merupakan kue tradisional khas Kota Payakumbuh yang merupakan ciri khas dari kelurahan Tiakar Payobasuang. Resep kue pindik pertama kali diciptakan oleh orang yang berasal dari Tiakar Payobasuang.

Kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus (Rizqie Auliana 2005:4). Dalam (Yun Melita Ginting 2017, n.d.) terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari hasil kekayaan alam yang ada di Indonesia, dengan teknik, alat, dan penyajian yang istimewa dan khas. Kue tradisional biasanya di buat dengan cita rasa yang unik serta bentuk yang menarik. Cita rasa kue-kue Indonesia sangat berbeda jika dibandingkan dengan kue selera Barat, seperti kue kering, cake, bolu maupun pabri. Kue tradisional memiliki dua jenis yaitu kue basah dan kering.

Kue basah tradisional merupakan wujud budaya warisan para leluhur bangsa yang diajarkan secara turun temurun yang berasal dari tiap-tiap daerah Indonesia, biasanya bercita rasa manis, legit, gurih bahkan asin (Kristiastuti dan Afifah, 2005) dalam (Viana Muna Munipati Sukma & Intan Ristri Alkhila, 2022). Kue basah tradisional merupakan wujud budaya warisan para leluhur bangsa yang diajarkan secara turun temurun yang berasal dari tiap-tiap daerah Indonesia, biasanya bercita rasa manis, legit, gurih bahkan asin, bahan pokok sebagian

besar dari karbohidrat, umbi-umbian, pati dan beras (Hakiki dkk., 2019). Pada prinsipnya kue basah bersifat sangat aman jika bahan-bahan yang digunakan menggunakan bahan alami. Artinya tidak ada bahan-bahan sintetik yang ditambah seperti pemanis buatan dan pewarna yang bukan untuk pangan. Kue basah memiliki tekstur yang empuk, lembut dan basah. Kue basah hanya dapat bertahan beberapa hari saja, hal ini karena umumnya kue basah tradisional menggunakan bahan seperti tepung beras dan ketan, kandungan amilopektin dalam beras ketan sangatlah tinggi sehingga daya lekat lebih kuat, kandungan ini yang membuat tepung ketan lebih pulen dibanding tepung lainnya (Pratyarsi, 2022), gula yang merupakan sebagai sumber kalori dan mudah dicerna (Hadijah dkk., 2019) dan santa sehingga mudah basi.

Kue kering adalah sejenis biskuit yang dihasilkan dari adonan lembut yang kaya akan lemak dan menjadi renyah saat dibelah. Warna kuning kecoklatan, tekstur renyah, aroma harum yang tercipta dan rasa manis jumlah gula yang digunakan menunjukkan kesesuaian komponen yang digunakan untuk kue kering warna kuning kecoklatan atau bahan lain yang berwarna serupa salah satu contohnya adalah *cookies* (Farmawati, 2018). Kue kering sering diartikan sebagai makanan ringan yang terbuat dari tepung yang bukan merupakan makanan utama. Kue kering tidak mengandung air, sehingga tahan disimpan lebih lama daripada kue basah, contoh kue kering dari Indonesia adalah kue akar kelapan dari Betawi, kue bangkit dari provinsi Riau, kue telur gabus dari Betawi Jakarta. Kue kering dan gorengan yang dihasilkan teksturnya lebih renyah. Kandungan lemak dan protein dari tepung beras lebih rendah dibandingkan tepung terigu (Ridawati & Alsuhendra, t.t. 2019).

Berdasarkan hasil wawancara pertama yang telah penulis lakukan ke masyarakat yang tinggal di daerah Tiakar Payobasuang yaitu Ibu Santi pada tanggal 1 Agustus 2023 yang

menyatakan: “Kue pindik itu merupakan kue khas daerah Tiakar, karena penemu pertama resep kue pindik merupakan orang Tiakar asli yang sekarang dari daerah Payakumbuh lain sudah meniruniru karena itu rasanya mejadi berbeda-beda, tetapi rasa kue pindik khas Tiakar lah yang lebih enak, gurih, lembut dan tidak keras (Santi, 2023).

Kelurahan Tiakar merupakan salah satu daerah yang ada di Kota Payakumbuh Timur dan merupakan daerah pertama kali eksistensi kue pindik sehingga dalam acara pernikahan di daerah ini selalu menyediakan kue tersebut, beberapa usaha rumahan yang terkenal yaitu pindik Ni Yen dan Pindik Nita. Pindik dijadikan kue tradisional spesifik daerah Tiakar, selain dihadirkan diacara pernikahan juga ditemui dalam acara khusus seperti sunat rosul, turun mandi, gotong royong masyarakat serta oleh-oleh atau buah tangan untuk kerabat yang sedang mengadakan acara adat. Selain kue pindik masih banyak masakan dan kuliner yang terkenal di Kelurahan Tiakar yaitu piniaram, rendang pisang, gulai kambing batang keladi dan juga gulai hijau itik.

Menurut (Ventje Kasenda et al.,n.d.2018) eksistensi bisa dikenal dengan satu kata yaitu keberadaan, dimana keberadaan yang dimaksud adalah adanya pengaruh atas “ada” atau

“tidak adanya”. Sedangkan menurut (Viana Muna Munipati Sukna et al., nd.2022) dalam Ketuuk et al (2016) Keeksistensian dapat diartikan sebagai suatu keadaan barang atau tempat hidup dan nyata yang ada sampai saat ini. Untuk itu eksistensi memiliki makna yang berbeda sesuai dengan apa yang sedang dibahas. Eksistensi makanan menjelaskan tentang keberadaan makanan tersebut serta menyatakan bahwa makanan tersebut benar ada. Indonesia adalah negara kepulauan yang setiap pulaunya memiliki budayanya masing-masing hal ini yang menjadikan Indonesia sebagai negara yang paling berbudaya di Indonesia yang salah satunya eksistensi kue tradisional. Eksistensi dalam hal ini di artikan sebagai keberadaan kue pindik yang merupakan kue spesifik khas Kelurahan Tiakar, fungsi kue pindik bagi masyarakat Tiakar dan bagaimana cara pengolahan kue pindik khas Kelurahan Tiakar. Fungsi eksistensi yaitu memperkenalkan kue pindik yang merupakan kue tradisional Kota Payakumbuh yang pembuatannya khas dari kelurahan Tiakar. Berdasarkan hasil dari wawancara pada tanggal 3-7 November 2023, 3 dari 5 anak-anak tidak mengetahui kue pindik, dan 6 dari 7 remaja Tiakar belum mengetahui kue pindik.

Tabel 1. Tabel Wawancara ke Sampel

No	Nama	Umur	Tau	Tidak Tau
1	Fikri	10 thn	✓	
2	Veli	10 thn		✓
3	Airin	11 thn		✓
4	Arya	11 thn		✓
5	Alia	11 thn	✓	
6	Anggun	18 thn		✓
7	Najwa	18 thn		✓
8	Yari	19 thn		✓
9	Ike	23 thn		✓
10	Regina	19 thn		✓
11	Nayla	16 thn		✓
12	Tika	23 thn	✓	

Oleh karena itu penulis tertarik untuk mendeskripsikan dan mengembangkan secara mendalam tentang eksistensi kue pindik yang memang sudah ada tetapi masih banyak yang belum mengetahui keberadaannya dan mencari tau kenapa eksistensinya dijadikan sebagai kue spesifik dari daerah Tiakar, fungsi kue pindik bagi masyarakat Tiakar serta cara pembuatan kue pindik khas daerah Tiakar Kota Payakumbuh.

## 2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan kualitatif deskriptif. Metode kualitatif memiliki keunggulan komperatif dalam mengembangkan internal langkah-langkah dengan konsep yang valid (Sahir Hafni Syafrida, 2022). Dengan menggunakan teknik observasi (Pengamatan), wawancara yang merupakan teknik pengumpulan data melalui tanya jawab dalam satu pertemuan dua orang untuk bertukar informasi (Muharika Dewi, 2023) dan dokumentasi dapat berbentuk tulisan, gambar atau karya berbentuk konten, komposisi, catatan harian, kebijakan dan sebagainya (Sugiyono 2019). Intrumen penelitian adalah peneliti sendiri dibantu dengan panca indera dan buku tulis sebagai alat pengumpulan datanya. Jumlah informan yang diambil sebanyak 10 orang dimana 3 orang bundo kanduang dan 6 orang masyarakat Tiakar, 5 diantaranya bisa mengolah kue pindik dan 1 orang merupakan pengusaha rumahan kue pindik yang terkenal di Kelurahan Tiakar Payobasuang.

Data yang diperoleh langsung dari informan dengan datang ke Kelurahan Tiakar Payobasuang dan mengumpulkan data dengan proses pengujian validasi Analisis data dalam penelitian ini dilakukan pada saat pengumpulan data berlangsung, dan setelah selesai pengumpulan data dalam priode tertentu (Septi Wahyu 2019, n.d.), internal menurut Sugiyono (2019:276) menjelaskan bahwa: “*Transferability* merupakan validitas eksternal dalam penelitian kualitatif., eksternal, uji

*defenability* menurut Sugiyono (2015:377) mengemukakan bahwa : “ Dalam penelitian kualitatif dependability disebut juga reliabilitas, suatu penelitian yang reliable adalah apabila orang lain dapat mengulangi/ merefleksi proses penelitian tersebut. Dalam penelitian kualitatif, uji defenability dilakukan dengan mengaudit terhadap keseluruhan proses penelitian”, dan *comfimability* Menurut Sugiyono (2015:377) mengatakan bahwa: “Penguujian konfirmability dalam penelitian kualitatif disebut dengan uji obyektivitas penelitian.

Data di analisis dengan reduksi data yaitu data yang telah direduksi diharapkan dapat memberikan gambaran yang lebih jelas tentang hasil penelitian mengenai “ Eksistensi Kue Pindik di Kelurahan Tiakar, Kota Payakumbuh”, penyajian data dalam penelitian kualitatif, penyajian data ini dilakukan dalam bentuk uraian singkat agar mempermudah peneliti dalam pembahasan yang sedang diteliti, dan kesimpulan penarikan kesimpulan yaitu data awal yang berbentuk lisan, tulisan ataupun tingkah laku yang terkait dengan “Eksistensi Kue Pindik di Kelurahan Tiakar, Kota Payakumbuh” melalui hasil observasi dan wawancara serta dokumentasi, diolah dan di rinci untuk kemudian disimpulkan dalam suatu wujud yang utuh (Sugiyono,2019).

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil enelitian ini dilaksanakan di nagari Tiakar, Payakumbuh Timur, Balai Batimah. Kecamatan Payakumbuh Timur, Kota Payakumbuh pada tanggal 30 November sampai 25 Desember 2023. Data yang peneliti peroleh dari Bundo Kanduang, masyarakat Tiakar yang mengetahui eksistensi kue pindik serta mengetahui fungsi dan makna kue pindik bagi masyarakat sekitar dan Bu Yeni yang merupakan pemilik usaha kue pindik yang terkenal di daerah tersebut, sehingga peneliti dapat mengetahui data dan informasi tentang cara pengolahan kue pindik mulai dari bahan utama, bahan cair dan bahan pelengkap,

peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan kue pindik khas daerah Tiakar

### **1. Eksistensi Pindik sebagai Kue Spesifik Kelurahan Tiakar Payobasuang**

Kue pindik merupakan kue tradisional dari Kota Payakumbuh yang eksistensi atau keberadaannya merupakan spesifik Kelurahan Tiakar Payobasuang yang resep pertamanya ditemukan oleh orang Kelurahan Tiakar, kue pindik sudah lama ada di Kelurahan tersebut sejak zaman nenek moyang (Gusmanidar 65thn., 2023).

Kelurahan Tiakar Payobasuang merupakan dua daerah yang dahulunya satu kelurahan tetapi tradisi dan adat dari dua Kelurahan ini tetap sama, terbukti dari adanya eksistensi kue pindik yang memang sudah ada dari zaman dahulu (Gusmanidar, 2023). Resep kue pindik ditemukan pertama kali oleh orang Tiakar asli yang telah diwariskan secara turun temurun oleh nenek moyang (Santi, 2023).

Kue pindik memiliki 3 jenis warna dan rasa perbedaannya dari tepung ketan yang digunakan yaitu tepung ketan hitam, putih dan merah. Kue pindik memiliki rasa yang manis gurih, luaran kue pindik diselimuti oleh gula yang telah dicairkan, tekstur dari kue pindik lembut di dalamnya, dalam pembuatannya menggunakan teknik menggoreng, kue pindik memiliki ciri berlemak, tekstur lunak di dalam dan bisanya lebih enak di hidangkan saat panas, ketahan dari kue pindik hanya tahan sehari

### **2. Fungsi dan Makna Kue Pindik bagi Masyarakat Kelurahan Tiakar Payobasuang**

Fungsi dari kue pindik bagi masyarakat Tiakar Payobasuang dihadirkan dalam setiap acara

khusus ataupun atau biasa seperti gotong royong, rapat dan lain sebagainya. Dari hasil penelitian pindik disajikan dalam acara yang terkenal di Tiakar Payobasuang seperti acara pernikahan (Manjapuik marapulai), sunat rosul, idul fitri, mandoa dan acara lainnya (Gusmanidar, 2023).

Dalam acara pernikahan di Tiakar Payobasuang wajib menyediakan kue pindik sebagai kue tradisional yang dihadirkan, dari hasil wawancara penulis, menurut masyarakat tersebut kue pindik wajib dihadirkan karena sudah tradisi yang dilaksanakan dari dulu. Dari hasil wawancara yang penulis lakukan tradisi adat yang terkenal di Tiakar Payobasuang ini membawakan kue-kue kecil yang dibawa seperti talam. Talam merupakan kue-kue tradisional yang telah tersusun dan kue tersebut salah satunya kue pindik dan wajib dihadirkan dalam acara tersebut.

Kue pindik yang dihadirkan dalam sebuah acara tertentu di Tiakar, memiliki makna yaitu dimana saat membawa pindik, ukuran dari pindik sebaiknya berukuran sedang dan tidak terlalu kecil, karena jika pindik yang dibawa berukuran kecil, akan di pandang kurang menghargai acara adat tersebut dalam bahasa kasarnya yaitu perhitungan/pelit (Gusmanidar, 2023).

### **3. Cara Pengolahan Pindik Ma Yen Khas Kelurahan Tiakar**

Pindik Ma Yen merupakan salah satu industri rumahan yang terkenal di Kelurahan Tiakar Payobasuang, untuk saat ini masyarakat Tiakar jarang mengolah atau membuat pindik sendiri untuk acara-acara tertentu, tetapi mereka memesan pindik ke pindik Ma Yen tersebut, berikut cara pengolahan kue pindik khas Ma Yen:



Gambar 1. Pindik Ma Yen

Tabel 2. Bahan Kue

Bahan	Banyak
Tepung ketan	1 kg
Kelapa parut	1 buah
Air matang	Sckp
Garam	Sckp
Vanili bubuk	Sckp
Gula pasir	500 grm
Minyak goreng	2 liter



Gambar 2. Tepung Ketan  
(Dokumentasi Pribadi)



Gambar 4. Air Matang  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 3. Kelapa Parut  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 5. Garam  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 6. Vanili Bubuk  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 7. Gula Pasir  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 8. Minyak Goreng  
Dokumentasi Pribadi

Tabel 3. Alat Pembuatan Kue

No	Alat	Asal Bahan
1	Timbangan	Plastik
2	Saringan	Stainlesstell
3	Parutan Kelapa	Stainlesstell
4	Spatula	Stainlesstell
5	Piring	Kaca
6	Wajan	Stainlesstell
7	Com	Platik



Gambar 9. Timbangan  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 10. Saringan  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 11. Parutan Kelapa  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 12. Spatula  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 13. Piring Kaca  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 14. Wajan  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 15. Com  
Dokumentasi Pribadi

Tabel 4. Cara membuat

No	Cara Membuat
1	Campurkan tepung ketan putih dengan kelapa parut, lalu aduk dengan air sampai adonan bisa di bentuk.
2	Tambahkan sedikit garam dan vanili bubuk, lalu bentuk adonan pindik
3	Panaskan minyak goreng pindik hingga warna sedikit kecoklatan
4	Cairkan gula pasir, angkat pindik yang telah digoreng, tiriskan lalu campurkan ke gula pasir yang telah dilarutkan tadi, aduk hingga gula cair merata keseluruhan pindik
5	Setelah merata dengan gula pindik, angkat dan dinginkan pindik
6	Setelah dingin pindik dimasukan ke dalam plastik atau mika dan siap di jual belikan.



Gambar 16. Mencampurkan  
Dokumentasi

adonan  
Pribadi



Gambar 17. Membentuk  
Adonan Pindik  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 18. Menggoreng Pindik  
Dokumentasi Pribadi



Gambar 19. Mengaduk Pindik  
Kecairan Gula  
Pribadi Dokumentasi



5.

Gambar 20. Pengemasan  
Pindik Dokumentasi Pribadi

### Kualitas Kue Pindik

#### 1. Bentuk

Bentuk dari kue pindik dalam penelitian ini yaitu berbentuk love/hati. Proses pembentuk adonan kue pindik menggunakan tangan yang dibantu dengan alat yaitu piring. Sebelumnya kue pindik berbentuk huruf S dengan berkembangnya zaman dan mempersingkat pembuatan bentuk kue pindik sudah bermacam-macam.

#### 2. Warna

Kue pindik memiliki 3 warna yaitu putih, hitam dan merah dimana warna tersebut di dapatkan dari jenis tepung ketan yang di pakai, yaitu tepung ketan putih, hitam atau merah.

#### 3. Aroma

Kue pindik memiliki aroma khas yaitu perpaduan dari ketan dan gula cair. Saat kue pindik masih panas aromanya merangsang indera penciuman, wangi dan membangkitkan selera makan.

#### 4. Tekstur

Kue pindik memiliki tekstur di luar sedikit keras karena gula cair yang telah beku membalut seluruh kue pindik tetapi di dalamnya ketika digigit memiliki tekstur yang lembut perpaduan dari tepung ketan dan kelapa parut.

#### 5. Rasa

Rasa merupakan rangsangan yang ditimbulkan oleh bahan yang dimakan. Rasa khas dari kue pindik yaitu manis dari balutan gula cair serta gurih dari kelapa parut di dalamnya.

### 4. SIMPULAN DAN SARAN

Eksistensi merupakan keberadaan bahwa menyatakan sesuatu itu ada. Eksistensi dalam hal ini menyatakan keberadaan kue pindik yang mudah ditemui di salah satu Kelurahan di Kota Payakumbuh yaitu Tiakar

Payobasuang, dimana disana eksistensinya sudah lama ada dari zaman dulu, dijadikan kue kelurahan Tiakar Payobasuang dan patut dikembangkan untuk diperkenalkan ke generasi yang akan datang.

Bagi masyarakat Kelurahan Tiakar fungsi kue pindik yaitu disajikan dalam acara-acara adat seperti pernikahan/manjapuik marapulai, sunat rosul, idul fitri, mandoa dan biasanya dibawa untuk buah tangan saat mengunjungi sanak saudara. Kue pindik yang dibawa atau disajikan juga memiliki makna tertentu yaitu, kue pindik yang dibawa jika berukuran kecil akan dipandang sebagai orang perhitungan/pelit sedangkan kue pindik dibawa dengan ukuran sedang/besar dipandang sebagai orang yang tidak pelit dan dianggap menghargai acara adat tersebut dan saat disusun di sebuah talam lebih baik saat dilihat.

Masyarakat Tiakar Payobasuang dahulu sering mengolah kue pindik sendiri dirumah, tetapi untuk saat ini/ zaman ini masyarakat untuk lebih mudah dan cepat dengan cara memesan kue pindik ke usaha rumahan seperti Pindik Ma Yen.

#### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih kepada Ibu Lucy Fridayati, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Farmawati, N. H. T. (2018). Wirausaha Pembuatan Kue Kering untuk Meningkatkan Keterampilan Hidup Anak Tunarungu.

Farzy, A. S. (2022). Eksotika Fotografi Makanan Pada Masakan Tradisional Sumatera Barat (The Exotics of Food Photography in Traditional West Sumatran Cuisine).  
<https://doi.org/10.53754/civilofficium>

Gusmanidar. (2023). Eksistensi kue pindik khas kelurahan Tiakar Payobasuang.

Hadijah, S., Andriani, D., & Bosowa, P. (2019). Substitusi Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Tradisional Baroncong Substitution of Wheat Flour Into Taro Flour In Traditional Cake Baroncong. 87. <http://journal.ubm.ac.id/index.php/journal->

Hakiki, N. N., Anna, C., Afifah, N., Pd, S., & Si, M. (2019). Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix. Dalam Tata Boga (Vol. 8, Nomor 1).

Muharika Dewi. (2023). Metodologi Penelitian Kualitatif.

Pratyarsi. (2022). Jurnal Tepung Ketan (Oryza sativa).

Ridawati, & Alsuhendra. (t.t.). Seminar Nasional Edusainstek Pembuatan Tepung Beras Warna Menggunakan Pewarna Alami Dari Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.). <http://prosiding.unimus.ac.id>

Santi. (2023). Eksistensi kue pindik khas kelurahan Tiakar Payobasuang

Sahir, H., S. (2022). Metodologi Penelitian Kualitatif.

Septi, W. (2019). Penerapan Pendidikan Karakter Melalui Kegiatan Kedisiplinan Siswa.

Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.

Ventje, K., Sarah, S., & Rambalangi. (2018). Eksistensi Lembaga Adat Dalam Pembagunan Kecamatan Tawalin Kabupaten Mamasa

(Suatu Studi Di Kecamatan Tawalian Kabupaten Mamasa Provinsi Sulawesi Barat).

- Viana, M., Munipati., S., & Intan, R., A. (2022). Peningkatan Eksistensi Makanan Tradisional Sunda Melalui Operasi Pasar Buhun Di Desa Selawangi. *Siwayang Journal: Publikasi Ilmiah Bidang Pariwisata, Kebudayaan, dan Antropologi*, 1(2), 77–84. <https://doi.org/10.54443/siwayang.v1i2.159>
- Yun, M., G. (2017). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kota Padang.