

## STANDARISASI RESEP *RANDANG BELUT* DI NAGARI KOTO TANGAH SIMALANGGANG KOTA PAYAKUMBUH

(Standardization Of The Recipe For *Randang Belut* In Nagari Koto Tangah  
Simalanggang Payakumbuh City)

Siska Indah Putri<sup>1</sup>, Anni Faridah\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail : [faridah.anni@fpp.unp.ac.id](mailto:faridah.anni@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

The quality of the eel rendang found is still varied, this is due to the absence of a standard eel rendang recipe. The process of processing eel rendang also still uses the estimated dosage of the ingredients used in processing eel rendang, the preparation techniques and processing processes are also different. The purpose of this research is to get the most delicious and which can be accepted by all groups. This type of research method, namely the mixed method, is a combined qualitative and quantitative research. Informants who are experts in making eel rendang are found 10 people who are a source of qualitative data, then tested for organoleptics to get the best eel rendang recipe. Sources of quantitative data were obtained from 10 limited panelists. Knowing about rendang from the local community and 5 limited panelists from the lecturers of Food at UNP. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire format. The qualitative data analysis technique uses three activity lines, namely: data reduction, data presentation, drawing conclusions and quantitative data analysis techniques using the formula ( $Mx = \sum X/N$ ), data validity. The organoleptic test of the standard recipe for eel rendang is the form of eel rendang (5 cm long enough); eel rendang color (blackish brown); aroma (fragrant); eel rendang dadak texture (quite dry/oily); eel rendang texture (quite tough); Eel's chest feeling (Seeping); and taste (savory).

**Keyword:** Standardization, recipe, *Randang Belut*, Koto Tangah Simalanggang

### ABSTRAK

Kualitas rendang belut yang ditemukan masih beragam, hal ini disebabkan belum adanya resep standar rendang belut. Proses pengolahan rendang belut juga masih menggunakan perkiraan takaran pada bahan yang digunakan dalam mengolah rendang belut, teknik persiapan dan proses pengolahan yang juga tidak sama. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan resep rendang belut yang paling enak dan paling disukai semua kalangan. Jenis metode penelitian ini yaitu *mixed method* merupakan penelitian kualitatif dan kuantitatif yang dipadukan. Informan yang ahli dalam membuat rendang belut yaitu didapatkan 10 orang yang merupakan sumber data kualitatif, kemudian diuji organoleptik sehingga didapatkan 1 resep rendang belut terbaik. Sumber data kuantitatif didapat dari 10 orang panelis terbatas mengenai pengolahan rendang belut dari masyarakat setempat dan 5 orang panelis terbatas dari dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif yaitu format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ( $Mx = \sum X/N$ ), keabsahan data. Hasil penelitian ini yaitu mendapatkan 1 resep yang sudah standar dengan ukuran tertentu dan kualitas antara lain: bentuk *randang* belut (cukup panjang 5 cm); warna *randang* belut (coklat kehitaman); aroma (harum); tekstur *dadak randang* belut (cukup kering berminyak); tekstur *randang* belut (cukup liat); Rasa *dadak randang* belut (Meresap); dan rasa (gurih).

**Kata Kunci:** Standarisasi Resep, *Randang belut*, Koto Tangah Simalanggang

**How to Cite:** Siska Indah Putri, Anni Faridah. 2021. Standarisasi Resep *Randang Belut* di Nagari Koto Tangah Simalanggang, Kota Payakumbuh. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2(1): pp. 76-81, DOI: 10.24036/80sr132.00



## PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Sumatera yang memiliki daya tarik terhadap wisata yang beragam baik itu alam, budaya, sejarah maupun kuliner. Salah satu daya tarik wisata yang menonjol di Sumatera Barat adalah wisata kuliner. Pada umumnya, kota yang berpotensi besar dalam wisata kuliner adalah kota Payakumbuh. Payakumbuh sebuah kota kecil yang memiliki keindahan yang luar biasa yang berlatar belakang Gunung Sago. Keunikan budaya serta kulinernya membuat kota ini layak untuk dikunjungi termasuk nagari yang ada di kota Payakumbuh yaitu Nagari Simalanggang. Nagari ini berjarak sekitar lima km dari kota Payakumbuh yang mana memiliki lahan pertanian paling besar dimanfaatkan untuk sawah yaitu sebesar 2751 Ha atau 54% (Payakumbuh dalam angka, 2015). area sawah ini biasanya banyak menghasilkan belut sawah. Payakumbuh merupakan kampung rendang yang mempunyai banyak variasi *randang*, sehingga dapat dibudidayakan menjadi ciri khas kuliner daerah. Pada umumnya rendang dimasak menggunakan kayu bakar, bukan karena tidak ada kompor tetapi rendang yang dimasak menggunakan kayu bakar dapat menghasilkan rendang yang lebih khas dibandingkan rendang yang dimasak menggunakan kompor. *Randang* merupakan salah satu makanan tradisional masyarakat Minangkabau dan dapat ditemui dimana-mana bahkan sampai ke mancanegara. *Randang* belut yaitu rendang berbahan dasar belut dan santan. Rendang belut mempunyai rasa yang khas, dapat dijadikan oleh-oleh untuk lauk pauk pendamping nasi atau sebagai bekal bagi dalam perjalanan jauh yang memakan waktu yang cukup lama karena ketahanan daya simpannya (Faillisnur, 2012).

Proses pengolahan *randang* belut Kota Payakumbuh ini masih menggunakan perkiraan takaran bahan dan resep yang berbeda-beda di setiap jorong, masyarakat hanya memperkirakan seberapa banyak bahan yang digunakan dalam pembuatan *randang* belut. daerah ini merupakan penghasil rendang belut, tetapi rendang belut yang ditemukan masih beragam, karena belum adanya resep standar dalam pembuatan *randang* belut. Hal inilah yang membuat penulis tertarik untuk mengkonversikan resep *randang* belut dalam bentuk satuan ukuran gram, dengan tujuan untuk menghasilkan kualitas *randang* belut yang konsisten baik dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Tujuannya adalah untuk mendapatkan resep rendang belut yang paling enak dan paling disukai semua kalangan, dapat dilanjutkan kepada generasi muda selanjutnya. Selain biasa digunakan sebagai makanan khas dan oleh-oleh Payakumbuh maupun sebagai sumber bacaan untuk generasi muda agar makanan khas ini tidak luntur, dan mempertahankan kelestarian makanan tradisional sehingga tidak tergantikan oleh makanan modern lainnya. Semua kalangan diharapkan dapat mengolah rendang belut dengan mendapatkan hasil dan rasa yang sama.

Dilihat dari masalah yang ada, maka di ketahui bahwa *randang* belut di Nagari Koto Tengah Simalanggang Kota Payakumbuh hanya berdasarkan perkiraan dan belum mempunyai resep standar yang bisa dijadikan patokan atau pedoman sesuai dengan takaran yang baku.

## METODE

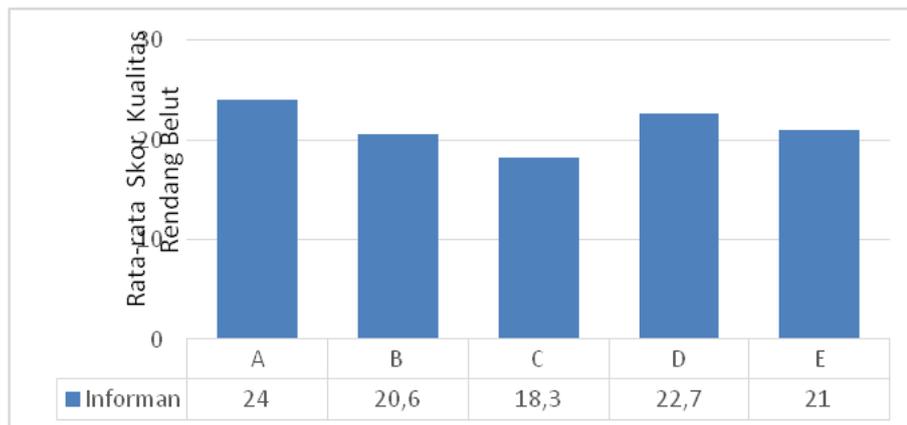
Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif atau disebut dengan metode campuran (*Mixed Methods*). Cara yang digunakan pada penelitian kualitatif yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mencari literature dan sumber mengenai resep *randang* belut. Pada wawancara dihasilkan 10 resep rendang belut dari ketiga jorong di Nagari koto Tengah Simalanggang. Resep rendang yang didapatkan dianalisis dan dipilih 1 resep rendang terbaik. Sedangkan metode penelitian kuantitatif digunakan untuk mencari standarisasi resep *randang* belut di Nagari Koto Tengah Simalanggang dan uji organoleptik terhadap kualitas *randang* belut dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ( $Mx = \sum X/N$ ), keabsahan data uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan tringulasi. Uji organoleptik dari resep standar *randang* belut dihasilkan adalah bentuk *randang* belut (cukup panjang 5 cm), warna *randang* belut (coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur *dadak randang* belut (cukup kering berminyak), tekstur *randang* belut (cukup liat), Rasa *dadak randang* belut (Meresap), dan rasa (gurih).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi, wawancara dan dokumentasi merupakan cara yang digunakan dalam menstandarkan resep *randang* belut di Nagari Koto Tengah Simalanggang. Langkah pertama yang dilaksanakan yaitu mengetahui seluk beluk tentang daerah, susunan kepala daerah dan informasi dari informan. Sesudah dilakukannya kunjungan awal kemudian dilanjutkan proses wawancara dengan informan, dari hasil wawancara tersebut didapatkan tentang penjelasan, fungsi, dan juga resep rendang serta hasil yang ingin dicapai dari *randang* belut di Koto Tengah Simalanggang. Untuk memperjelas semua data yaitu dengan rangkaian video dan pengambilan gambar ketika wawancara dan observasi berlangsung.

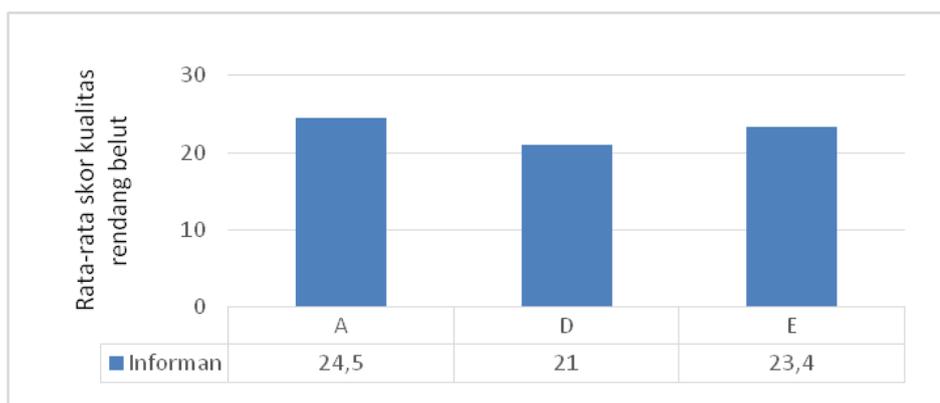
Kesimpulan yang didapatkan dari wawancara dengan 10 orang yaitu *randang* belut yaitu kuliner masyarakat Payakumbuh berbahan dasar belut, kelapa, bumbu rempah lainnya, biasanya dijadikan oleh-oleh untuk perantau dan pada acara adat seperti adat pernikahan, hajatan, syukuran, peresmian, dan untuk

tamu penting atau istimewa. Bahan yang digunakan pembuatan *randang* belut didapat dari hasil wawancara yaitu bahan utama berupa belut sawah, kelapa dan bumbunya yaitu dari cabe giling merah, bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, batang serai dedaunan seperti kunyit, salam, dan jeruk. kualitas *randang* belut dapat disimpulkan bahwa kualitas bentuk *randang* belut (cukup panjang 5 cm), warna *randang* belut (coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur *dadak randang* belut (cukup kering berminyak), tekstur *randang* belut (cukup liat), Rasa *dadak randang* belut (Meresap), dan rasa *randang* belut (gurih). Analisis kualitas dari *randang* belut dihasilkan dari uji organoleptik. Standarisasi resep *randang* belut di Nagari Koto Tengah Simalanggang, Kota Payakumbuh merupakan deskripsi data kuantitatif dari 5 aspek penilaian . rata-rata skor kualitas 5 resep yaitu :



**Grafik 1.** Rata-rata skor kualitas *randang* belut di Nagari Koto Tengah Simalanggang, Kota Payakumbuh

Pada uji organoleptik terhadap 5 resep *randang* belut di atas terpilih dari setiap jorong, didapatkan 3 resep *randang* belut yang terpilih sehingga memperoleh 1 resep *randang* belut yang terbaik dengan skor tertinggi. Resep *randang* belut dengan mendapatkan skor tertinggi maka reseptersebut dijadikan resep yang distandarkan takarannya. jumlah skor didapatkan oleh 5 aspek penilaian kualitas. Data penilaian dari 3 resep sebagai berikut :



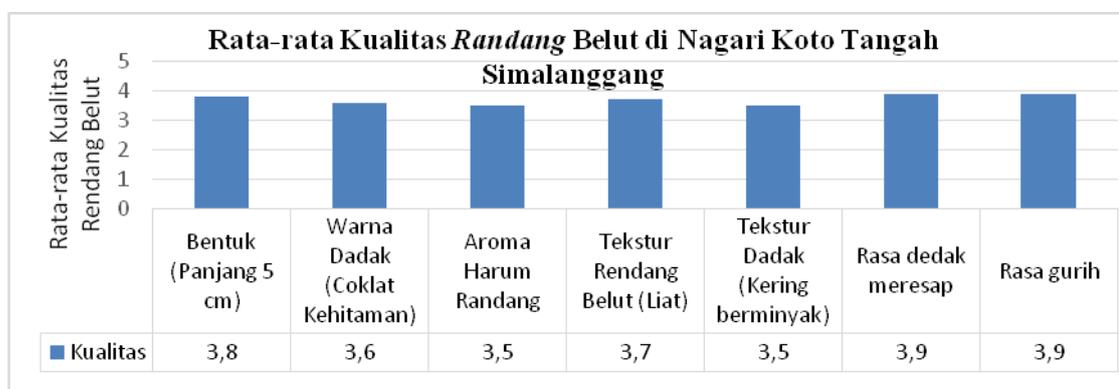
**Grafik 2.** Rata-rata skor kualitas 3 resep *randang* belut di Nagari Koto Tengah Simalanggang, Kota Payakumbuh

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa resep terpilih yaitu resep *randang* belut A karena memiliki kualitas *randang* belut yang dihasilkan yaitu bentuk *randang* belut (cukup panjang 5 cm), warna *randang* belut (coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur *dadak randang* belut (cukup kering berminyak), tekstur *randang* belut (cukup liat), Rasa *dadak randang* belut (Meresap), dan rasa (gurih), didapatkan dari 10 informan yaitu 10 resep *randang* belut, kemudian dipilih menjadi 5 resep *randang* belut yang berbeda baik secara pengolahan maupun bahan yang digunakan, lalu dari 5 resep *randang* belut dilakukan uji organoleptik sehingga mendapatkan 1 resep *randang* belut yang terbaik. Resep terbaik yang terpilih oleh masyarakat sebagai berikut :

**Tabel 1.** Resep *Randang* belut A yang telah dikonversikan

	Bahan	Cara Membuat
Belut	1 kg	Sediakan semua bahan yang digunakan seperti: belut, santan, cabe, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, dan garam.
Santan Kental		sebagian dari bawang merah diiris tipis.
Santan Encer (Santan Diperoleh dari 3 kelapa tua ukuran sedang)		Kemudian bakar belut dengan menggunakan bara dari batok kelapa setelah itu potong belut ( $\pm 5$ cm)
Cabe merah	150 gr	Haluskan semua bumbu kecuali daun jeruk dan daun salam.
Bawang putih	25 gr	Tuangkan santan kedalam wajan lalu tambahkan bumbu halus dan daun-daun aduk terus sampai terbit minyak.
Bawang merah	100 gr	Setelah terbit minyak masukkan potongan belut dan irisan bawang merah.
Lengkuas	50 gr	Masak sampai berubah warna.
Jahe	50 gr	Aduk terus dengan menggunakan api sedang, jika sudah hampir masak ganti kayu bakar dengan sabut kelapa masak sampai coklat kehitaman dan berminyak.
Daun kunyit	5 gr ( $\pm 1$ lembar)	Setelah matang rendang belut siap disajikan
Daun jeruk	2 gr ( $\pm 5$ lembar)	
Batang sereh	20 gr ( $\pm 1$ batang)	
Daun salam	2 gr ( $\pm 4$ lembar)	
Asam Kandis	2 gr ( $\pm 2$ kelopak)	
Garam Halus		

Kualitas standar resep *randang* belut diteliti meliputi 3 kali perlakuan meliputi indikator-indikator 5 aspek penilaian. Pada tahap pengulangan dalam pembuatan rendang belut yaitu sama baik itu bahan maupun pengolahan yang digunakan. Gambaran dari hasil ulangan I, II, dan III dapat dilihat sebagai berikut :



Grafik 3. Rata-rata kualitas *Randang* Belut di Nagari Koto Tengah Simalanggang

Berdasarkan grafik 3. dapat disimpulkan bahwa indikator bentuk *randang* belut (panjang) memperoleh skor rata-rata dari kualitas rendang belut sebesar 3,8. Indikator warna *randang* belut (coklat kehitaman) memperoleh skor rata-rata dari kualitas rendang belut sebesar 3,6. Indikator aroma *randang* belut (harum *randang*) memperoleh skor rata-rata dari kualitas rendang belut sebesar 3,5. Indikator Tekstur *randang* belut (liat) memperoleh skor rata-rata dari kualitas rendang belut sebesar 3,7. Indikator tekstur dadak *randang* belut (kering berminyak) memperoleh skor rata-rata dari kualitas rendang belut sebesar 3,5. Indikator rasa *randang* belut (meresap) memperoleh skor rata-rata dari kualitas rendang belut sebesar 3,9. Indikator rasa (gurih) memperoleh skor rata-rata dari kualitas rendang belut sebesar 3,9.

## PEMBAHASAN

Resep yaitu patokan yang menjadi panduan untuk mengolah masakan, resep berguna sebagai suatu acuan mengolah suatu masakan agar mencapai hasil yang baik. Pada penelitian kualitatif di Nagari Koto Tengah Simalanggang Kota Payakumbuh adalah didapati resep rendang belut berupa bumbu, rempah dan bahan utama, yang digunakan, takaran bahan yang sudah distandarkan, alat yang dipakai, proses pembuatan serta kualitas. Resep yang didapatkan dari 3 jorong yang akan digunakan pada penelitian ini.

Berdasarkan 5 resep rendang belut yang sudah diuji oleh ibu-ibu yang ahli membuat rendang belut yaitu dari informan A dari Batu Nan Limo, informan B dari Batu Nan Limo, Informan C dari Kapalo Koto, Informan D dari Tambun Ijuak, dan Informan E dari Jorong Tambun Ijuak, sehingga diperoleh 3 resep rendang belut dengan hasil skor tertinggi. Perwakilan dari Batu Nan Limo yaitu informan A dengan nilai hasil uji organoleptik 24,5, dari Tambun Ijuak yaitu informan D hasil uji organoleptik yaitu 21, dan dari tambun Ijuak yaitu informan E dengan hasil uji organoleptik yaitu 23,4. Uji organoleptik didapati skor tertinggi oleh informan A dari Batu Nan Limo dengan nilai 24,5, dan resep rendang belut informan A diminati warga di Nagari Koto Tengah Simalanggang. Resep rendang belut informan A akan dipakai oleh penulis dan dijadikan dengan ukuran standar.

bentuk adalah tampilan dari makanan diciptakan melalui cara pembentukan dan pemotongan bahan makanan dengan rapi dan seragam. (Soenardi, 2013:195). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, bentuk *randang* belut bentuk cukup panjang 5 cm. Bentuk *randang* belut cukup panjang 5 cm dikarenakan pengaruh proses pengolahan yang terlalu sehingga bentuknya menyusut sehingga membuat bentuknya cukup panjang.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna *dadak randang* belut adalah coklat kehitaman. Warna tersebut didapatkan dari pengolahan yang lama, sehingga *dadak* berubah menjadi coklat kehitaman. *Randang* belut memiliki aroma harum *randang* yaitu diperoleh dari pengadukan bumbu dan rempah serta bahan utama.

Menurut Tuti (2013:195) "Tekstur makanan yaitu struktur makanan yang dapat dirasakan melalui mulut kering atau garing, lembut, kenyal atau liat, kasar, kental, dan halus". tekstur *dadak* cukup kering berminyak dan yang dihasilkan cukup liat. Proses pengolahan lama dan sampai terbit minyak menjadikan tekstur *dadak randang* belut menjadi cukup kering berminyak.

Menurut Sjahmien (1992:95) "Rasa makanan merupakan penyajian dari makanan tersebut, yang dapat mengugah atau merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga dapat membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu". dapat diketahui hasil penelitian bahwa rasa *dadak randang* belut adalah meresap dan rasa rendang belut adalah gurih.

### KESIMPULAN

Resep standar adalah suatu acuan untuk menentukan takaran bahan dan bumbu dengan cara memasak suatu masakan dan kualitas yang diharapkan yang terperinci dan telah dikonversikan. Observasi, wawancara, dokumentasi merupakan penelitian kualitatif yang digunakan dengan 5 resep *randang* belut yang telah diuji coba meliputi : bahan yang digunakan, jumlah bahan, alat, proses pengolahan, dan hasil yang diharapkan. Resep standar *randang* belut yang dipakai dalam penelitian ini resep dari informan A karena memperoleh skor uji organoleptik tertinggi dari resep yang lain yang juga ahli membuat rendang belut. Jadi resep tersebut telah penulis konversikan dengan kualitas: Bentuk rendang belut adalah cukup panjang 5 cm karena proses pemotongan dan pengolahan yang lama, warna *dadak* rendang belut yang didapat adalah coklat kehitaman yang diperoleh dari bahan yang digunakan dan proses memasak yang juga lama serta pengaturan dalam menggunakan api kapan harus besar dan kapan harus kecil, aroma dari rendang belut adalah beraroma harum *randang* yang bersal dari santan, bumbu dan rempah rempah, tekstur rendang belut cukup liat disebabkan proses pembakaran dan tekstur daging belut tersebut. tekstur *dadak* rendang belut cukup kering berminyak dan mengering dan proses pengadukkan dengan *dadak* tersebut, dan rasa *randang* belut adalah terasa gurih dan meresap karena pencampuran santan dengan bumbu dan bahan-bahan lainnya.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada ibu Prof.Dr.Ir. Anni Faridah M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

### DAFTAR REFERENSI

- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. 2016. Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Failisnur, dkk. 2011. Diversifikasi Produk Olahan dari Belut. Komunikasi Penelitian Baristand Padang No. 292, BPKIMI Kemenperin RI.
- Farzelli Putri, Zona. 2020. "Sejarah Rendang Daun Palangai dalam Tradisi Suluk di Kecamatan Mungka Kabupaten Lima Puluh Kota". Skripsi. UIN IB Padang.
- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Rendang di Provinsi Sumatera Barat*. Padang : BPSNT Padang Press.
- Murdjiati, dkk. *Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantang Disayang- KULINER MINANGKABAU*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sjahmien Moehji. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata Niadga Medik.

---

Soenardi, Tuti .2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.