

STANDARISASI RESEP MAKANAN ADAT *PONGEK SITUJUAH*

(Standardization Of Traditional *Pongek Situjuah* Food Recipes)

Siti Marhamah¹, Elida^{*2}, Lucy Fridayati³, Cici Andriani⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

The background to this research is that there is no standard *pongek situjuah* recipe in Nagari *Situjuah Gadang* because there are still differences in ingredients, spices, measurements used and processing processes. This research aims to standardize the *pongek situjuah* recipe in Nagari *Situjuah Gadang, Lima Puluh Kota Regency*. This type of research uses a mixed method between quantitative and qualitative descriptive. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire format. Qualitative data analysis techniques use three activity streams, namely: data reduction, data presentation, drawing conclusions and quantitative data analysis techniques using the formula ($Mx = \sum x / N$), data validity, testing the validity of qualitative data, namely: extended participation, diligent observation, and triangulation. Based on the research results, 3 *pongek situjuah* recipes were obtained. The results of the organoleptic test obtained the highest score by Mrs. Damiar from Jorong Padang Jariang with an average score of 27.8. The standardization of the *Pongek Situjuah* recipe is carried out by organoleptic tests to obtain good quality *Pongek Situjuah* including: *Pongek Situjuah* shape (neat and half-crescent shape with a thickness of 3 cm), color of *Pongek Situjuah* (dark yellow), aroma of *Pongek Situjuah* (fragrant blend of spices), texture. *pongek situjuah* (soft and thick sauce) and *pongek situjuah* (savory) taste.

Keyword: Standardization of recipes, *Pongek situjuah*, Quality

ABSTRAK

Latar belakang penelitian ini karena belum adanya resep standar *pongek situjuah* di Nagari *Situjuah Gadang* yang dikarenakan masih terdapat perbedaan bahan, bumbu, takaran yang digunakan serta proses pengolahannya. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *pongek situjuah* di Nagari *Situjuah Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota*. Jenis penelitian ini menggunakan metode gabungan (Mixed Method) antara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah 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 uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan tringulasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 3 resep *pongek situjuah*. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Damiar dari Jorong Padang Jariang dengan nilai rata-rata 27,8. Standarisasi resep *pongek situjuah* dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas *pongek situjuah* yang baik meliputi: bentuk *pongek situjuah* (rapi dan bentuk setengah bulan sabit dengan ketebalan 3 cm), warna *pongek situjuah* (kuning tua), aroma *pongek situjuah* (harum perpaduan bumbu), tekstur *pongek situjuah* (empuk dan kuah kental) dan rasa *pongek situjuah* (gurih).

Kata kunci: Standarisasi Resep, *Pongek Situjuah*, Kualitas

How to Cite: Siti Marhamah, Elida . 2024. *Standardization Of Traditional Pongek Situjuah Food Recipes*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (2): pp. 244-252, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.13283



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Minangkabau dikenal dengan wilayah yang memiliki adat dan makanan adat yang berbeda tiap nagari atau suatu kaum masyarakat. Budaya, adat, serta makanan khas merupakan jati diri bagi suku bangsa. Makanan khas daerah merupakan asset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting bagi daya tarik wisatawan dan juga merupakan kekayaan bangsa dibidang kuliner. Menurut Cut Mutia (2021) “Makanan adat merupakan makanan yang menjadi ciri khas dalam suatu acara yang telah diwariskan secara turun-temurun disuatu daerah”. Salah satu jenis makanan adat yang terdapat di Nagari Situjuh Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota adalah *pongek situjuh*. *Pongek* adalah teknik memasak khas Minang dengan mengentalkan racikan bumbu terlebih dahulu sebelum memasukkan bahan utamanya. Menurut Isnaini Rahmadi (2022) menyatakan bahwa “Defenisi *pongek* mengacu pada proses pengentalan bumbu-bumbu terlebih dahulu, yang kemudian baru dimasukkan bahan utama yang dimasak”. Sedangkan *Pongek situjuh* merupakan makanan yang wajib ada pada acara adat di Nagari Situjuh Gadang yang berbahan dasarangka muda, santan, cabe, bawang merah, kunyit dan daun kunyit, daun *pinjolang*, terasi dan garam.

Berdasarkan hasil pengamatan yang penulis lakukan di Nagari Situjuh Gadang ditemukan rasa dan bentuk yang berbeda antara *pongek situjuh* satu dengan *pongek situjuh* lainnya, adanya perbedaan bahan serta takaran bahan dan proses pengolahannya. Dari perbedaan tersebut menghasilkan kualitas *pongek situjuh* yang berbeda pula. Apalagi resep yang hanya di sampaikan dari mulut ke mulut secara turun temurun akan terjadi perbedaan informasi yang diterima. Maka sangat dibutuhkan standarisasi resep dari *pongek situjuh* agar kualitas yang dihasilkan sama dan tidak ada perbedaan. Seperti yang terjadi di Nagari Situjuh Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan di beberapa Jorong di Nagari Situjuh Gadang pada bulan Agustus dengan ibu Damiar (Bundo kanduang), ibu Radias (Orang yang ahli dalam membuat *pongek*), ibu Darusiam, ibu Ernawati dan Ibu Atih dapat penulis simpulkan bahwa terdapat perbedaan dari pemilihan bahan, penakaran bahan dan teknik pengolahan *pongek situjuh* yang telah dijabarkan. Standarisasi adalah upaya untuk menjaga kualitas suatu makanan karena makanan yang telah standar akan memberikan jaminan kepada masyarakat bahwa memang sesuai dengan apa yang dijanjikan dan diprediksi oleh masyarakat. Resep adalah suatu pedoman yang digunakan untuk memperoleh suatu masakan dengan kualitas yang baik. Menurut Murfiqah (2020) “Standarisasi resep adalah suatu ukuran yang harus diikuti atau dijalani dalam membuat suatu makanan dan telah teruji ke akurannya, sehingga dapat membantu seseorang yang akan mengolah suatu makanan atau minuman. Dapat disimpulkan standarisasi resep adalah patokan suatu makanan yang menjadi penjamin keseragaman makanan sehingga kualitas makanan yang diperoleh baik dan seragam dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Adapun penelitian yang terdahulu yang relevan dengan penelitian tentang Standarisasi resep *pongek situjuh* yaitu standarisasi Resep Pangek Sasau Di Kenagarian Paninggahan Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok (Zikra, Azimah Insani, 2016) penelitian ini mencakup standarisasi resep *pongek* yang menggunakan bahan dasar ikan sasau dan Standarisasi Resep Pangek Lapuak Di Kenagarian Barulak Kecamatan Tanjung Baru Kabupaten Tanah Datar (Gemala Marsanti, 2007) yang meneliti *pongek* berbahan dasar ikan mas. Perbedaan dengan penelitian *pongek situjuh* adalah bahan dasar yang digunakan, bahan dasar yang digunakan dalam pengolahan *pongek situjuh* adalahangka tua.

Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan standarisasi resep, cara pengolahan serta kualitas dari *pongek situjuh* di Nagari Situjuh Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota. Makanan yang memiliki kualitas yang baik dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkannya, yaitu terjadinya ransangan yang dapat dirasakan oleh alat indera perasa pada tubuh manusia terutama pada indera penglihatan, indera penciuman dan indera pengecap. kualitas *pongek situjuh* dapat dilihat dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian campuran (*Mixed Method*) yang merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Menurut Muharika (2023) “Metode campuran merupakan suatu pendekatan dalam penelitian yang menggabungkan dua metode kualitatif dan kuantitatif pada setiap tahapan penelitian”. Metode penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata dari seseorang dan perilaku yang diamati. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep *pongek situjuh* di Nagari Situjuh Gadang meliputi bahan yang digunakan, takaran bahan, cara membuat dan kualitas *pongek situjuh*. Metode penelitian kuantitatif adalah suatu proses penelitian yang menggunakan data peneliti berupa angka-angka dan analisis menggunakan statistik. Metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar *resep pongek situjuh* di Nagari Situjuh Gadang melalui uji organoleptik terhadap kualitas *pongek situjuh* dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Proses menstandarisasikan resep *pongek situjuah* di Nagari Situjuah Gadang secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi awal yang dilakukan adalah mencari tahu data wilayah, struktur kepemimpinan dan data informan. Setelah melakukan observasi awal dilanjutkan dengan proses wawancara bersama informan, dari hasil wawancara diperoleh data mengenai pengertian, kegunaan, resep dan kualitas dari *pongek situjuah* di Nagari Situjuah Gadang. Semua data diperkuat dengan adanya dokumentasi berupa foto selama observasi dan wawancara yang dilakukan. Berdasarkan observasi awal yang peneliti lakukan ditemukan bahwa *pongek situjuah* merupakan makanan adat yang wajib dihidangkan pada acara adat seperti pernikahan, batagak pangulu, aqiqah dan lainnya, namun setiap jorong di Nagari Situjuah Gadang mempunyai resep *pongek situjuah* yang berbeda-beda, baik dari bahan yang digunakan, takaran bahan dan cara membuat *pongek situjuah* yang tentunya akan mempengaruhi warna, aroma, tekstur dan rasa *pongek situjuah*. Berikut merupakan 6 resep pilihan dari setiap jorong di Nagari Situjuah Gadang

Tabel 1. Bahan *Pongek Situjuah* di Nagari Situjuah Gadang

Resep	Bahan Utama	Banyak
Resep 1	Nangka	4 kg
	Kelapa	10 buah
Resep 2	Nangka	2 buah
	Kelapa	5 buah
Resep 3	Nangka	2 buah
	Kelapa	12 butir
Resep 4	Nangka	10 kg
	Kelapa	13 buah
Resep 5	Nangka	3 buah
	Kelapa	10 butir
Resep 6	Nangka	3 buah
	Kelapa	10 butir

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa bahan utama pembuatan *pongek situjuah* dari 6 resep di nagari Situjuah Gadang sama yaitu nangka dan kelapa, namun takaran yang digunakan berbeda.

Tabel 2. Bumbu *Pongek Situjuah* di Nagari Situjuah Gadang

Resep	Bumbu	Banyak
Resep 1	Kelapa halus	½ butir
	Cabe Merah	7 ons
	Bawang Merah	2 ½ ons
	Kunyit	2 ons
	Terasi	4 bungkus
	Daun Kunyit	3 lembar
	Daun Pinjolang	5 lembar
	Air	2 liter
Resep 2	Garam	1 genggam
	Cabe Merah	½ kg
	Kunyit	250 gram
	Kemiri	100 gram
	Bawang Merah	100 gram
	Ikan Terubuk	100 gram
	Daun Kunyit	1 lembar
	Daun jeruk	5 lembar
	Petai cina	1 genggam
	Daun Pinjolang	6 lembar
Resep 3	Air	1 liter
	Garam	½ bungkus
	Kelapa halus	½ butir
	Cabe Merah	6 ons

Resep 4	Kunyit	3 ons
	Bawang Merah	2 ½ ons
	Ikan terubuk	100 gram
	Daun Kunyit	2 lembar
	Daun Pinjolang	2 lembar
	Garam	1 bungkus
	Kelapa halus	½ buah
	Cabe Merah	500 gram
	Kunyit	200 gram
	Bawang Merah	250 gram
	Bawang putih	2 siung
	Terasi	100 gram
	Daun Kunyit	2 lembar
Daun Pinjolang	15 lembar	
Garam	1 ½ bks	
Resep 5	Cabe Merah	700 gram
	Kunyit	200 gram
	Bawang Merah	300 gram
	Ikan terubuk	15 ekor
	Daun Kunyit	2 lembar
	Daun Pinjolang	6 lembar
Garam	1 bungkus	
Resep 6	Kelapa halus	½ butir
	Cabe Merah	7 ons
	Kunyit	3 ons
	Kemiri	1 ons
	Bawang Merah	2 ½ ons
	Ikan terubuk	100 gram
	Daun Kunyit	2 lembar
	Daun Pinjolang	2 lembar
Daun Jeruk	5 lembar	
Garam	1 bungkus	

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa bumbu yang digunakan dari 6 resep terdapat sedikit perbedaan seperti resep 1 dan resep 4 menggunakan terasi sedangkan pada resep 2,3,5 dan 6 menggunakan ikan terubuk. Resep 2 menggunakan petai cina sedangkan resep lainnya tidak menggunakan bumbu tersebut. Resep 2 dan 6 menggunakan daun jeruk sedangkan resep 1,3,4 dan 5 tidak menggunakan daun jeruk.

Tabel 3. Cara Membuat *Pongek Situjuah* di Nagari Situjuah Gadang

Resep	Cara Membuat
Resep 1	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siapkan bahan 2) Kupas kulit nangka, kemudian potong nangka dengan ketebalan 3 cm 3) Siapkan bumbu halus seperti cabe merah, kunyit, bawang merah, dan sedikit kelapa halus 4) campurkan bumbu halus dengan santan dan juga terasi. 5) kemudian tata nangka di dalam periuk yang sudah dialasi dengan tempurung, kemudian tata daun kunyit, daun pinjolang. terakhir siram dengan kuah santan dan tutup dengan tutup periuk.
Resep 2	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siapkan semua bahan 2) Haluskan bumbu serta iris bawang merah dan potong nangka 3) Campurkan semua bumbu dan santan kecuali daun-daun 4) Rendam nangka didalam campuran santan dan bumbu selama 1 jam 5) Kemudian tata nangka dan daun-daun didalam periuk kemudian siram dengan santan

-
- 6) Masak dengan api besar selama 2 jam, kemudian sangai selama 6 jam
 - 7) *Pongek situjuah* siap dihidangkan.

Resep 3

- 1) Siapkan bahan
- 2) Kupas kulit nangka, kemudian potong nangka dengan ketebalan 3 cm
- 3) Siapkan bumbu halus seperti cabe merah, kunyit, bawang merah, dan sedikit kelapa halus
- 4) campurkan bumbu halus dengan santan dan juga terubuk yang telah disuwir.
- 5) celupkan nangka ke dalam cairan santan kemudian tata didalam periuk yang sudah dialasi dengan batang tebu dan tata daun pinjolang dan daun kunyit.
- 6) Kemudian terakhir siram dengan kuah santan dan tutup periuk.
- 7) Masak dengan api besar selama 1 jam, kemudian dengan api kecil selam 3 jam terakhir di sangai-sangai menggunakan bara api selama 6 jam. setelah matang angkat dan siap disajikan

Resep 4

- 1) Siapkan bahan
- 2) Kupas kulit nangka, kemudian potong nangka dengan ketebalan 3 cm
- 3) Siapkan bumbu halus
- 4) Campurkan bumbu halus dengan santan dan juga terasi.
- 5) Kemudian tata nangka di dalam periuk yang sudah dialasi dengan tebu dan daun kunyit, daun pinjolang. setelah setengah periuk tata kembali daun-daun dan nangka. Kemudian terakhir siram dengan kuah santan dan tutup dengan daun pisang dan tutup periuk. Masak dengan api kecil selama 4 jam, terakhir di sangai-sangai menggunakan bara api selama 4 - 5 jam. setelah matang angkat dan siap disajikan.

Resep 5

- 1) Siapkan bahan
- 2) Kupas kulit nangka, kemudian potong nangka dengan ketebalan 3 cm
- 3) Siapkan bumbu halus dan iris bawang merah
- 4) Campurkan bumbu halus dengan santan dan juga ikan terubuk.
- 5) Celupkan nangka ke dalam cairan santan kemudian tata didalam periuk yang sudah dialasi dengan tempurung dan tata daun pinjolang dan daun kunyit.
- 6) Kemudian terakhir siram dengan kuah santan dan tutup periuk.
- 7) Masak dengan api besar selama 2 jam, dan api kecil selama 2 jam terakhir di sangai-sangai menggunakan sabut kelapa selama 5 jam. Setelah matang angkat
- 8) Sajikan

Resep 6

- 1) Siapkan bahan
 - 2) Kupas kulit nangka, kemudian potong nangka
 - 3) Haluskan semua bumbu
 - 4) campurkan bumbu halus dengan santan dan juga terubuk yang telah disuwir.
 - 5) celupkan nangka ke dalam cairan santan kemudian tata didalam periuk yang sudah dialasi dengan tempurung dan tata daun pinjolang dan daun kunyit.
 - 6) Kemudian terakhir siram dengan kuah santan dan tutup periuk.
 - 7) masak dengan api besar selama 2 jam, kemudian dengan api kecil selam 2 jam terakhir di sangai-sangai menggunakan bara api selama 5 jam. setelah matang angkat dan siap disajikan.
-

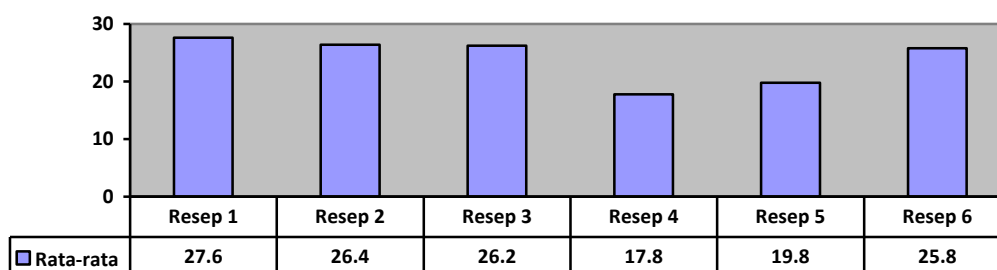
Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa ada sedikit perbedaan cara membuat masing-masing resep, pada resep 1 kuah santan dicampur dengan bumbu dan disiramkan ke nangka setelah nangka ditata di atas periuk, sama dengan resep 4 dan 5 sedangkan resep 2,3 dan 6 nangka di celupkan atau direndam dulu kedalam cairan santan kemudian baru ditata di dalam periuk. serta menggunakan alas yang berbeda-beda. Resep 1,5 dan 6 menggunakan alas tempurung sedangkan resep 2,3 dan 4 mengalasi periuk dengan menggunakan batang tebu.

Resep *pongke situjuah* dari Nagari Situjuah Gadang akan diolah dan diuji cobakan kepada 5 orang panelis yang diambil dari setiap jorong di Nagari Situjuah Gadang. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *pongke situjuah*. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Hasil uji organoleptik 6 resep *pongke situjuah* dapat dilihat pada Tabel 4:

Tabel 4. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 6 Resep *Pongek situjuah* di Nagari Situjuah Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota

Skor Kualitas Resep <i>Pongek situjuah</i>						
Panelis	Resep 1	Resep 2	Resep 3	Resep 4	Resep 5	Resep 6
1	28	24	26	17	18	25
2	28	28	27	19	21	25
3	26	24	23	16	19	25
4	28	28	27	17	19	28
5	28	28	28	20	22	26
Total	138	132	131	89	99	129
Rata-rata	27,6	26,4	26,2	17,8	19,8	25,8




Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam bentuk grafik rata-rata hasil uji organoleptik 6 resep *pongek situjuah* pada gambar dibawah ini:

**Gambar 1.** Grafik Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik 6 Resep *Pongek Situjuah*

Berdasarkan tabel dan grafik di atas dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu 3 resep *pongek situjuah* yaitu resep 1, resep 2 dan resep 3 .

Resep *pongek situjuah* dari perwakilan yang terpilih kemudian akan diolah dan di uji cobakan kepada 5 orang panelis yang diambil dari setiap jorong di Nagari Situjuah Gadang. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *pongek situjuah*. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Tabel 5. Kualitas 3 resep *pongek situjuah* yang terpilih dari setiap Jorong di Nagari Situjuah Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota

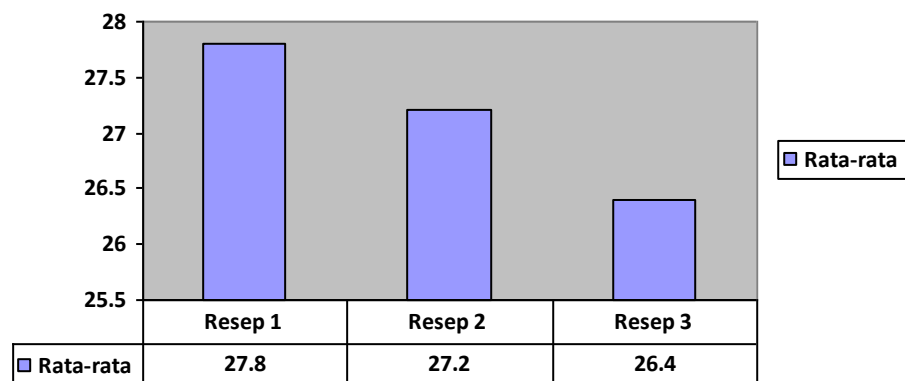
Gambar	Keterangan
	<i>Pongek Situjuah</i> Resep 1
	<i>Pongek Situjuah</i> Resep 2
	<i>Pongek Situjuah</i> Resep 3

Gambar 2. Kualitas *Pongek Situjuah* 3 Resep

Tabel 6. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep *Pongek Situjuah* Di Nagari Situjuah Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota

Panelis	Skor Kualitas Resep <i>Pongek Situjuah</i>		
	Resep 1	Resep 2	Resep 3
1	27	27	27
2	28	28	25
3	28	27	27
4	28	27	26
5	28	27	27
Total	139	136	132
Rata-rata	27,8	27,2	26,4

Untuk lebih jelas dapat dilihat dalam bentuk grafik rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *pongek situjuah* pada gambar dibawah ini:

**Gambar 3.** Grafik Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik 3 Resep *Pongek Situjuah*

Berdasarkan tabel dan grafik di atas dapat diketahui bahwa data yang tertinggi yaitu resep 1 dengan nilai rata-rata 27,8.

Tabel 7. Resep 1 *Pongek Situjuah* di Nagari Situjuah Gadang

Bahan	Banyak	Banyak Yang Dikonversikan	Cara Membuat
Bahan Utama:			1) Siapkan bahan
Nangka	4 kg	4000 gram	2) Kupas kulit nangka, kemudian potong nangka dengan ketebalan 3 cm
Santan	10 butir	3700 gram	3) Siapkan bumbu halus seperti cabe merah, kunyit, bawang merah, dan sedikit kelapa halus
Santan encer		2500 gram	4) Campurkan bumbu halus dengan santan dan juga terasi.
Bumbu:			5) Kemudian tata nangka di dalam periuk yang sudah dialasi dengan tempurung, kemudian tata daun kunyit, daun pinjolang. terakhir siram dengan kuah santan dan tutup dengan tutup periuk.
Cabe	7 ons	700 gram	6) Masak dengan api besar selama 2 jam, kemudian dengan api kecil selama 2 jam terakhir di sangai-sangai menggunakan bara api selama 6 jam.
Bawang merah	¼ kg	250 gram	setelah matang angkat dan siap disajikan.
Kunyit	2 ons	200 gram	
Terasi	4 buah	24 gram	
Daun pinjolang	5 lembar	155 gram	
Daun kunyit	3 lembar	105 gram	
Garam	1 genggam	9 gram	
Kelapa halus	½ butir	14 gram	

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Situjuah Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu resep *pongek situjuah* meliputi bahan utama, ukuran bahan, yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara membuat dan kualitas. Resep *pongek situjuah* yang

peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan 11 orang di Nagari Situjuh Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota karena setiap jorong resep yang di peroleh memiliki kemiripan dari segi bahan dan cara pembuatannya. Dari 6 resep *pongek situjuh* yang sudah diuji yaitu Resep 1, resep 2, resep 3, resep 4, resep 5 dan resep 6 sehingga diperoleh 3 resep *pongek situjuh* dengan hasil tertinggi. Setelah dilakukan uji coba kembali dan dilakukan uji organoleptik untuk 3 resep pilihan didapat satu skor tertinggi yang menjadi resep standar *pongek situjuh* di Nagari Situjuh Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota. Resep 1 memperoleh hasil uji organoleptik 27,8, resep 2 memperoleh nilai hasil uji organoleptik 27,2 dan resep 3 memperoleh nilai hasil uji organoleptik 26,4. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi resep 1 dengan nilai 27,8 sehingga membuktikan resep 1 *pongek situjuh* lebih disukai oleh masyarakat yang ada di Nagari Situjuh Gadang Kabupaten Lima Puluh Kota. Resep *pongek situjuh* resep 1 akan digunakan dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan.

Pembahasan

a. Bentuk

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui bentuk *pongek situjuh* setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas bentuk yang cukup rapi seperti setengah bulan sabit dengan ketebalan 3 cm dikarenakan proses pemotongan yang sama hasil ini sesuai dengan pendapat menurut ibu Radias (2023) yang menyatakan “Bentuk potongan angka yang digunakan untuk pembuatan *pongek situjuh* adalah bentuk seperti setengah bulan sabit dengan ukuran 3 cm”.

b. Warna

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna *pongek situjuh* adalah kuning tua. Kualitas warna diperoleh dari penggunaan kunyit halus dan cabe merah sehingga menghasilkan warna kuning tua. Hasil ini sesuai dengan pendapat menurut Ibu Atih Pari (2023) yang menyatakan “Warna dari *pongek situjuh* yaitu warna kuning tua agak kecoklatan yang dihasilkan dari penggunaan kunyit yang cukup banyak”.

c. Aroma

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui aroma *pongek situjuh* beraroma harum bumbu dan rempah. Hasil ini sesuai dengan pendapat menurut ibu Atih Pari (2023) “*Pongek situjuh* berbau harum khas bumbu pondek yang berasal dari bumbu dan rempah yang digunakan”

d. Tekstur

Berdasarkan hasil penilaian diperoleh tekstur angka yang cukup empuk serta lembut dan tekstur kuah yang kental agak mengering. Angka yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur angka menjadi cukup empuk dan lembut. Campuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu lama juga membuat kuah akan mengental dan mengering serta mengeluarkan sedikit minyak. sehingga membuat kuah *pongek situjuh* akan kental mengering dan sedikit berminyak. Hasil ini sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Ibu Daminar (2023) yang menyatakan bahwa “ Tekstur daging angka pada *pongek situjuh* ini empuk, tekstur kuahnya kental agak kering dan sedikit berminyak”.

e. Rasa

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa *pongek situjuh* adalah rasa gurih. Rasa gurih yang diperoleh dari hasil pencampuran santan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis, asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih sama dengan pendapat menurut Ibu Radias (2023) yang menyatakan bahwa “Rasa *pongek situjuh* adalah rasa gurih yang berasal dari perpaduan bumbu”.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa diperoleh 3 resep *pongek situjuh*. Resep *pongek situjuh* yang ditemukan dianalisis dan dipilih 1 resep *pongek situjuh* yang diuji cobakan kepada 5 orang panelis terlatih yang tahu tentang *pongek situjuh*. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi pada resep 1 dengan nilai rata-rata 27,8. Selanjutnya diperoleh resep *pongek situjuh* meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, teknik pengolahan dan kualitas *pongek situjuh*. Dari resep inilah yang dijadikan standarisasi resep *pongek situjuh* yang telah dikonversikan. Standarisasi resep *pongek situjuh* dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas *pongek situjuh* yang baik meliputi: bentuk *pongek situjuh* (rapi dan bentuk setengah bulan sabit dengan tebal 3 cm), warna *pongek situjuh* (kuning tua), aroma *pongek situjuh* (harum), tekstur *pongek situjuh* (empuk dan kuah kental) dan rasa *pongek situjuh* (gurih).

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Atih Pari, diwawancarai oleh Siti Marhamah, Agustus 2023, Nagari Situjuh Gadang, Kabupaten Lima Puluh Kota
- Fadhilah, Murfiqah. (2020). Standarisasi Resep Randang Daging Sapi Sebagai Makanan Tradisional Di Nagari Pakan Rabaa. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi* . Vol 1. No. 3
- Daminar, diwawancarai oleh Siti Marhamah, Agustus 2023, Nagari Situjuh Gadang, Kabupaten Lima Puluh Kota
- Isnaini Rahmadi, D. (2022). Kuliner Khas Sumatera: Tradisi hingga nilai gizi, itera press
- Muharika, Dewi. (2023). *Metode Penelitian Research Is Fun*. Padang: CV MUHARIKA RUMAH ILMIAH.
- Mutia, Cut. (2021). *Standardization Of Randang Meat Recipes In Nagari Tanjung Gadang, Tanjung Gadang District Sijunjung District. Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*. 3 (2), 192-198
- Radias, diwawancarai oleh Siti Marhamah, Agustus 2023, Nagari Situjuh Gadang, Kabupaten Lima Puluh Kota
- Wynda Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama