

STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI NAGARI LINGKUANG AUA KECAMATAN PASAMAN KABUPATEN PASAMAN BARAT

(Standardization Of The Recipe For Rendang Daging In Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat)

Shinta Widya Ikrar¹, Anni Faridah^{2*}

¹²Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

Nagari Lingkuang Aua, Pasaman District, West Pasaman Regency does not have a standard recipe. This is due to variations when processing using spices, cooking techniques and sizes that are not uniform in the cooking of beef rendang in this area, which is seen in terms of shape, color, aroma, texture and taste. The purpose of this study was to obtain a standard recipe for beef rendang in Nagari Lingkuang Aua, so that the most preferred and accepted recipe for beef rendang is obtained by all groups. This type of research is a mixed method mix of qualitative and quantitative research. The source of qualitative data obtained 11 informants who are experts in making beef rendang. Quantitative data sources obtained 10 limited panelists who know about beef rendang from the local community and 5 limited panelists who are UNP Food Management lecturers. Qualitative data analysis techniques are data reduction, data presentation and conclusion. Quantitative data analysis techniques use the formula ($Mx = \frac{\sum}{N}$). The results of this study are to get 1 standard recipe with a certain size and quality that includes shape (neat square); deep meat color (quite blackish brown), rendang bran color (quite blackish brown); aroma (fragrant); rendang meat texture (soft), rendang bran texture (dry enough oily), rendang meat taste (pervasive); and the taste of beef rendang bran (savory);

Keywords: Standardization, Recipe, Meat Rendang, Lingkuang Aua

ABSTRAK

Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat belum mempunyai resep standar. Hal ini disebabkan karena bervariasi saat mengolah menggunakan bumbu, teknik masak dan ukuran yang tidak seragam dalam pemasakan rendang daging di daerah ini, yang dilihat dalam aspek bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan standar resep rendang daging di Nagari Lingkuang Aua, sehingga didapatkan resep rendang daging yang paling disukai dan diterima semua kalangan. Jenis penelitian adalah mix metod gabungan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Sumber data kualitatif didapatkan 11 orang informan yang ahli membuat rendang daging, Sumber data kuantitatif didapatkan 10 orang panelis terbatas mengetahui tentang rendang daging dari masyarakat setempat dan 5 orang panelis terbatas dosen Tata Boga UNP. Teknik analisis data kualitatif yaitu data reduksi, penyajian data dan kesimpulan Teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \frac{\sum}{N}$). Hasil penelitian ini yaitu mendapatkan 1 resep yang sudah standar dengan ukuran tertentu dan kualitas yang meliputi bentuk(persegi rapi); warna daging dalam (cukup coklat kehitaman); warna dedak rendang(cukup coklat kehitaman); aroma(harum); tekstur daging rendang (empuk);tesktur dedak rendang(cukup kering berminyak);rasa daging rendang(meresap); dan rasa dedak rendang daging (gurih);

Kata Kunci : Standarisasi, Resep, Rendang Daging, Lingkuang Aua

How to Cite: Shinta Widya Ikrar¹, Anni Faridah². 2021. Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (1): pp. 70-75, DOI: 10.24036/80sr133.00



PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan suku Minangkabau yang kaya akan makanan tradisional yang terkenal kemancannegara. Makanan tradisional yaitu makanan yang dikonsumsi rakyat dalam lingkungan tertentu dan diturunkan secara turun-temurun (Marwati, 2000). Makanan tradisional yang masih digemari oleh masyarakat Minangkabau adalah rendang. Rendang daging merupakan makanan tradisional Minangkabau yang berbahan utama daging dan santan yang diolah menggunakan berbagai macam bumbu dan rempah. Rendang adalah makanan yang harus ada dalam setiap acara adat dan adat di Minangkabau yang tidak boleh ditinggalkan sehingga selama suku Minangkabau masih ada maka rendang akan tetap diolah dan dinikmati oleh masyarakat Minangkabau (Elida, 2014).

Rendang adalah makanan yang tidak pernah tinggal pada suatu acara adat tertentu dan disajikan sebagai makanan utama. Hampir semua rendang disajikan pada acara adat mulai dari acara baralek, acara batagak panghulu, aqiqah, syukuran menyambut bulan suci ramadhan dan hari besar lainnya. Pada umumnya rendang di masak menggunakan api yang kecil atau disebut dengan di sangai, hingga membuat rendang menjadi hitam kecoklatan. Dalam proses pembuatan rendang sangat membutuhkan waktu yang cukup lama karena rendang ini khususnya hanya kaum ibu-ibu yang tertentu saja yang ahli mengolah rendang. Maka dalam proses membuat rendang tidak semua masyarakat yang bisa mengolah rendang daging dan anak-anak remaja malas untuk belajar mengetahui cara pengolahan rendang yang terbaik. Rendang pada setiap daerah bermacam-macam dan dipengaruhi letak daerah dan resep yang diajarkan secara turun-temurun.

Penelitian pertama dilaksanakan di Nagari Lingkuang Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat memperoleh macam-macam resep rendang daging. Pada setiap daerah memiliki perbedaan pada setiap penggunaan bumbu, rempah dan cara pengolahannya, sehingga tidak dihasilkan resep rendang daging yang standar. Dalam pengolahan rendang penggunaan takaran perkiraan masih menggunakan sendok sebagai menakar, menggunakan ruas jari atau genggam tangan setiap pengolahan rendang. Bertitik tolak pembuatan rendang peneliti tertarik menstandarkan resep rendang daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat agar dikalangan masyarakat, remaja anak muda bisa belajar cara mengolah rendang yang baik dan berkualitas dan bisa diwariskan secara turun-menurun cucu dimasa yang akan datang. Tujuan penelitian ingin mendapatkan standar resep daging di daerah ini, sehingga resep standart berguna untuk pelestarian daerah, selain itu didapatkan resep rendang daging yang paling disukai dan diterima semua kalangan.

METODE

Jenis penelitian ini adalah (*Mixed Methods*) penggabungan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Data penelitian kualitatif didapatkan dengan teknik *snowball sampling* mencari data awal dan merasa data belum valid, sehingga data dicari sebanyak mungkin dengan melalui cara observasi, wawancara dan dokumentasi mengenai rendang daging pada masyarakat di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat. Data kualitatif meliputi mencari orang yang ahli membuat rendang, tahu pengertian rendang, kegunaan rendang, resep dan kualitas rendang daging. Data kuantitatif didapatkan dengan cara setelah menemukan data kualitatif dengan hasil yang real baru dilakukan uji angket organoleptik kepada 10 orang masyarakat ahli dan 5 orang dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang, terhadap, kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Teknik analisis data kualitatif meliputi tiga alur kegiatan antara lain *reduction data* (data reduksi), *data display* (penyajian data) dan *veifikasi* (menarik kesimpulan). Teknik analisis data kuantitatif menggunakan pengolahan data dan seluruh sumber data yang terkumpul dengan melakukan uji organoleptik dan hasilnya menggunakan rumus $(Mx = \sum / N)$. Keabshan data kualitas data kualitatif yaitu : perpanjang keikutsertaan, pengamatan yang tekun, trigulasi.

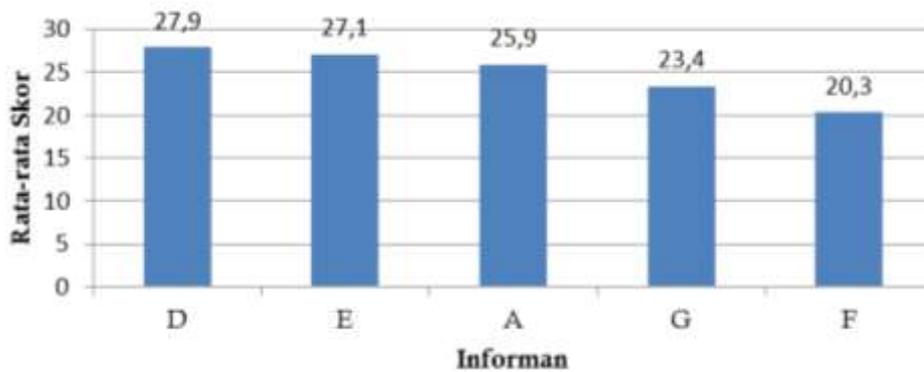
HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan mendstandarisasikan resep rendang daging di nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Penelitian pertama yang dilakukan adalah mencari tahu data-data pada daerah, bentuk pimpinan dan data narasumber. Setelah melakukan observasi pertama dilanjutkan dengan wawancara bersama narasumber, dari hasil wawancara didapatkan data mengenai pengertian, fungsi rendang, resep rendang dan karakteristik rendang daging di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat. Semua data dibuktikan dengan berupa photo dan perekaman gambar selama observasi dan wawancara yang dilaksanakan.

Berdasarkan pendapat dari narasumber, didapatkan hasil berupa kesimpulan yakni rendang daging adalah *samba urang* Minangkabau dengan olahan dari bahan utama daging santan, bumbu-bumbu basah, daun-daun dan khas rempah-rempah. Biasa rendang tidak pernah lupa disajikan pada acara-acara besar seperti acara alek gadang, khatam al-quran, hari raya idul fitri dan hari raya haji. Rendang daging yang

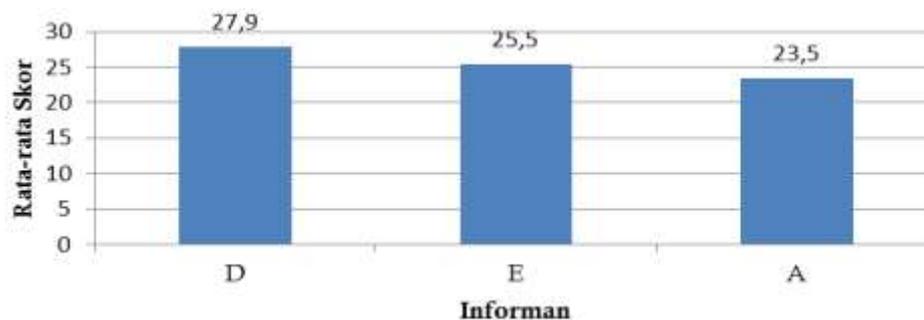
diolah dengan bahan utama daging sapi di potong persegi, santan, jahe, lengkuas, bawang merah giling, bawang putih giling, cabe merah giling halus daun kunyit, daun jeruk, daun salam, batang serai, bunga lawang, jintan, ketumbar, kayu manis, garda mungu, asam jawa dan minyak goreng untuk menumis yang menghasilkan suatu keharuman bagi rendang daging itu sendiri. Selain itu rendang juga sebagai simbol oleh-oleh bagi untuk perantau diluar daerah yang ingin langsung mencicipi cita rasa rendang daging Minangkabau. Kualitas rendang daging yang meliputi bentuk daging, tekstur dedak rendang, tekstur daging rendang, warna daging dalam, warna dedak rendang aroma, rasa daging rendang, dan rasa dedak rendang.

Menstandarkan resep rendang daging yaitu menggunakan bahan seperti daging sapi sebagai bahan pertama, santan diperas ambil sari pati, bumbu basah yang sudah digiling halus, rempah-rempah khas pilihan dan digunakan ukuran bahan yang sudah diberi patokan ukuran yang sudah standar, alat memasak, cara pembuatan dan karakteristik rendang daging. Standarisasi resep rendang daging di peroleh dengan melakukan uji organoleptik mengenai 5 resep tertentu terhadap perwakilan setiap jorong. Hasil penelitian diperoleh 11 resep rendang daging dari 11 jorong yang ada di Nagari Lingkuang Aua. Resep rendang daging ditemukan 5 penggunaan bumbu dasar, alat dan teknik pengolahan yang berbeda, dilakukan uji organoleptik mendapatkan 3 resep tertinggi, kemudian mendapat 1 resep rendang daging terbaik sebagai perwakilan 11 jorong di Nagari Lingkuang Aua yang diuji cobakan. Dari resep rendang daging inilah yang dijadikan standarisasi sehingga menghasilkan resep yang telah dikonversikan. Sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 10 orang ahli masyarakat mengetahui rendang daging dan 5 orang panelis terbatas yaitu dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang. Berikut skor rata-rata kualitas resep rendang daging 5 resep terpilih dan data skor penilaian dapat dilihat sebagai berikut :



Gambar 1. Nilai Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Rendang Daging Di Nagari Lingkuang Aua

Sesudah melakukan uji organoleptik berkenaan pada 5 resep rendang daging terpilih dari setiap jorong, akan diperoleh 3 resep rendang daging yang terpilih sehingga memperoleh 1 resep rendang daging yang terbaik dengan jumlah rata-rata teratas. Resep rendang daging dengan memperoleh jumlah rata-rata teratas akan menjadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah diberi ukuran yang pas. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh nilai dari per resep rendang daging. Total nilai peroleh dari 3 resep jumlah karakteristik yaitu bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data penjumlahan dari 3 resep pada tabel sebagai berikut :



Gambar 2. Nilai Pada Uji Organoleptik 3 Resep Rendang Daging Di Nagari Lingkuang Aua

Berdasarkan data diatas dapat di diketahui bahwa yang memperoleh skor tertinggi dari 3 resep rendang daging yaitu informan D dengan nilai rata-rata 27,9. Berikut resep 1 terbaik yang terpilih dari setiap jorong di Nagari Lingsuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat :

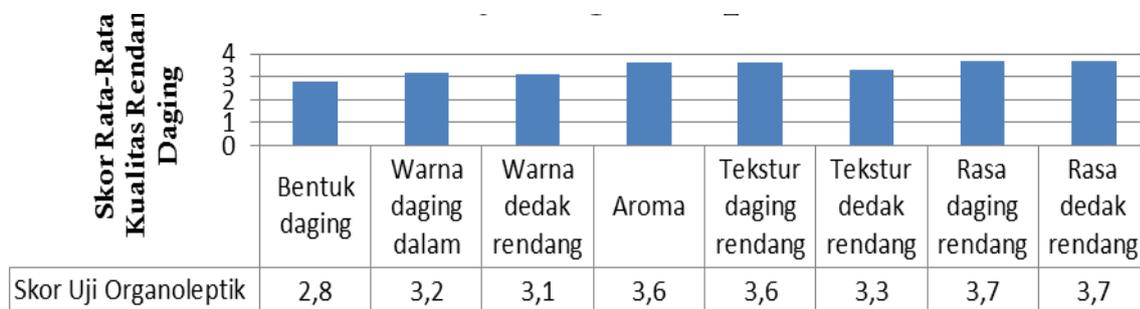
Tabel 1. Resep Rendang Daging Informan D di Jorong Simpang Empat

Bahan		Cara Pengolahan
Bahan		Siapkan semua bahan cuci bersih daging sapi dengan air mengalir dan dipotong sebanyak 25 bingkah.
Daging Sapi	1kg	
Kelapa Tua	3 butir	Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas dan kemiri.
Bahan randang :		Bumbu rempah digiling halus kecuali buang lawang dan garda mungu
Cabe merah giling halus	2 ons	Masak tumis bumbu basah yang sudah digiling halus, daun-daun diris tipis lalu masukkan santan dan bumbu rempah sambil di aduk
Bawang merah	2 ons	
Bawang putih	1 ½ ons	
Jahe	1 ons	Lalu masukan daging, masak rendang hingga aduk rata sampai rendang hitam kecoklatan.
Lengkuas	1 ½ ons	
Daun kunyit	1 lbr	
Daun salam	5 lbr	
Daun jeruk	5 lbr	
Batang serai	1 btg	
Kemiri	20 gr	
Asam Jawa	1 buah	
Rempah :		
Ketumbar	2 sdt	
Bunga Lawang	4 buah	
Garda Mungu	4 buah	
Pala	1 sdt	
Jintan	1 sdt	
Kayu Manis	2 sdt	
Garam secukupnya		
Minyak goreng secukupnya		

Tabel 2. Resep Rendang Daging yang telah distandarkan

Bahan		Cara Pengolahan
Bahan		Siapkan semua bahan cuci bersih daging sapi dengan air mengalir dan dipotong sebanyak 25 bingkah.
Daging Sapi	1kg	
Santan Kental	1800 ml	Giling halus cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas dan kemiri.
Santan encer	1000 ml	Bumbu rempah digiling halus kecuali bunga lawang dan garda mungu
Bahan rendang :		Masak tumis bumbu basah yang sudah digiling halus, daun-daun diris tipis lalu masukkan santan dan bumbu rempah sambil di aduk
Cabe merah giling halus	200 gr	Lalu masukan daging, masak rendang hingga aduk rata sampai rendang hitam kecoklatan.
Bawang merah	150 gr	
Bawang putih	100 gr	
Jahe	60 gr	
Lengkuas	80 gr	
Daun kunyit	1 lbr	
Daun salam	5 lbr	
Daun jeruk	5 lbr	
Batang serai	1 btg	
Kemiri	20 gr	
Asam Jawa	1 buah	
Rempah :		
Ketumbar	2 sdt	
Bunga Lawang	4 buah	
Garda Mungu	4 buah	
Pala	1 sdt	
Jintan	1 sdt	
Kayu Manis	2 sdt	
Garam	30 gr	
Minyak goreng	100 ml	

Kualitas rendang daging dikaji dengan indeks-indeks yang menaungi beberapa karakteristik dari bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan-bahan dan cara pembuatan menggunakan saat pemasakan rendang daging pada setiap penelitian adalah serupa, sehingga menghasilkan kualitas rendang daging yang sebanding dengan menggunakan teknik pemasakan yang sama persis dilakukan pada pengamatan di daerah tersebut. gambaran hasil nilai uji organoleptik terhadap panelis 5 orang dosen Tata Boga UNP dapat dilihat sebagai berikut :



Gambar 3. Nilai Hasil Uji Organoleptik Resep Rendang Daging Di Nagari Lingkuang Aua

Berdasarkan grafik dapat disimpulkan indikator bentuk daging memperoleh jumlah nilai 2,8 yaitu menunjukkan daging rendang (cukup persegi). Indikator warna daging dalam memperoleh jumlah nilai 3,2 yaitu menunjukkan warna daging dalam (cukup hitam kecoklatan). Indikator warna dedak rendang memperoleh jumlah nilai 3,1 yaitu menunjukkan kualitas dedak rendang daging (coklat kehitaman). Indikator aroma memperoleh jumlah nilai 3,6 yaitu menunjukkan aroma rendang daging (harum). Indikator Tekstur daging rendang memperoleh jumlah nilai 3,6 yaitu menunjukkan tekstur daging rendang (empuk). Indikator tekstur dedak rendang daging memperoleh jumlah nilai 3,3 yaitu menunjukkan tekstur dedak rendang (cukup kering berminyak). Indikator rasa daging rendang memperoleh jumlah nilai 3,7 yaitu menunjukkan rasa daging rendang (meresap) . Indikator rasa dedak rendang memperoleh jumlah nilai 3,7 yaitu menunjukkan rasa dedak rendang (gurih).

PEMBAHASAN

Resep adalah suatu acuan pedoman dalam membuat sesuatu hidangan makanan yang akan diolah dengan takaran yang telah di standarkan atau ditentukan. Kesimpulan pengalihan data kualitatif yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Lingkuang Aua yaitu meliptui bahan utama, bumbu-bumbu dan rempah-rempah yang takaran bahan yang telah ditentukan dan dikonversikan. Resep rendang daging peneliti gunakan adalah perwakilan 5 resep di jorong Nagari Lingkuang Aua. karena setiap jorong memiliki perbedaan dari segi bahan dan cara pengolahannya.

Resep rendang daging yang telah diuji yaitu resep informan D dari jorong Simpang Empat, informan E di jorong Pasaman Baru, informan A di jorong batang biyu, informan G di jorong Baderjo, dan informan F di jorong Kampung Cubadak, sehingga mendapatkan 3 resep daging dengan hasil yang skor tertinggi. Perwakilan dari jorong Simpang Empat informan D dengan nilai rata-rata 27,9, jorong Pasaman Baru informan E dengan nilai rata-rata 27,1 dan jorong Batang Biyu informan A dengan nilai rata-rata 25,9.

Dari segi kualitas bentuk adalah tampilan makanan yang unik dan menarik diciptakan dengan cara pembentukan bahan makanan dengan seragam dan sangat rapi (Soenardi, 2013). Hasil yang diketahui pada rendang daging kualitas bentuk cukup rapi.

Segi warna pada rendang dicapai yakni warna coklat kehitaman karena cara pemasakan rendang yang lama (Murdjati, 2019). Untuk warna rendang daging yang dihasilkan adalah coklat kehitaman karena proses yang lama dan membuat rendang daging meresap dengan bumbunya.

Segi aroma rendang memiliki aroma cita khas tersendiri yang dihasilkan dari bumbu, rempah yang dipergunakan (Mardhitya, 2016) Hasil rendang yang telah diolah aroma rendang daging bearoma harum dari dalam pemasakan santan, bumbu dan rempah yang digunakan.

Segi tekstur makanan merupakan pencicipan yang dirasakan di dalam mulut kering atau garing kenyal, lembut, kasar, liat dan halus (Tuti, 2013) Hasil dedak rendang daging cukup berminyak dan tekstur daging cukup empuk dengan proses pemasakan yang cukup lama menjadikan tekstur daging yang empuk dan dedak rendang cukup berminyak.

Segi rasa kualitas dari rendang yang mencapai gurih dan dihasilkan dari proses memasak bahan utama, bumbu dan rempah yang dipergunakan dalam proses membuat rendang daging (Wynda, 2019).

Hasil rasa rendang daging adalah gurih yang berasal dari campuran bahan, bumbu dan rempah sehingga menghasilkan perpaduan rasa asin, manis, pedas yang cukup pas dan menghasilkan rendang yang gurih.

KESIMPULAN

Standarisasi Resep merupakan suatu pedoman dan acuan suatu bahan-bahan, bumbu yang telah memiliki patokan atau takar yang telah distandarkan, alat yang dipergunakan, teknik pemasakan dan karakteristik yang sesuai dengan harapan. Kesimpulan penelitian kualitatif yakni observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Lingkuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat peneliti mengambil resep rendang daging informan D dari jorong Simpang Empat menjadikan resep memiliki kuran yang telah pas. Resep rendang daging informan D memperoleh hasil uji organoleptik tertinggi dari resep yang lainnya. Rendang daging ibu Informan D disukai masyarakat Nagari Lingkuang Aua karena mencerminkan khas rendang daging.

Kualitas rendang daging dilihat pada segi bentuk potong daging rendang yang telah diolah adalah cukup persegi rapi. Potongan daging sebelum dimasak yaitu ukuran 5cm × 4,5cm × 2,5cm dan kemudian mengalami perubahan bentuk yang mengecil karena proses penyusutan dalam pemasakan yang cukup memakan waktu. Pada warna daging rendang yakni cukup coklat kehitaman karena hasil campuran dari santan, bumbu dan rempah dan menyerap ke dalam daging. Segi Warna dedak adalah cukup coklat kehitaman karena proses pembuatan rendang yang lama dengan menggunakan api sangai (bara api). Segi aroma adalah harum aroma rendang daging yang dihasilkan dari bumbu dan rempah pilihan. Segi tekstur daging rendang adalah cukup empuk karena hasil pembuatan rendang yang cukup lama dan menggunakan santan dan bumbu untuk menghasilkan daging yang empuk. Segi dedak rendang adalah cukup kering berminyak hasil cukup berminyak berasal dari proses pemasakan bahan utama santan karena santan adalah penghasil minyak untuk proses membuat rendang. Segi rasa meresap daging rendang adalah daging meresap dikarenakan dari santan dan bumbu dalam pengolahan rendang daging. Segi rasa dedak rendang adalah gurih karena perpaduan rasa pedas, asin, manis dari bahan dan bumbu rempah proses pembuatan rendang daging.

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

- Alfes. Peni. 2013. Pengertian Standarisasi. <http://kampoengkeriting.Blogspot.com> diakses 13 Juli 2020.
- Ari, Fadiah. 2011. Mengolah Usaha Jasa Boga Yang Sukses. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Priswa dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Elida. 2014. Makanan Daerah Sumatera Barat. Padang: Universitas Negeri Padang
- Hariadi, dkk. 2012. Randang Minangkabau Warisan Leluhur Yang Mendunia. Padang: Padang Press
- Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Murdjati, dkk. *Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantang Disayang- KULINER MINANGKABAU*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif kombinasi. Bandung: Alfabeta
- Wynda Dwi Amalia. 2019. Randang Bundo . Jakarta. : PT Gramedia Pustaka Utama