
STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING BESERTA BAHAN TAMBAHAN DI KOTA PADANG PANJANG

*(Standardization Of The Recipe For Randang Daging And Additional Ingredients In
Padang Panjang City)*

Feby Mellisa Pratiwi¹, Wirnelis Syarif²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: wiwique@yahoo.co.id

ABSTRACT

This study aims to standardize the recipe for randang daging and additional ingredients to utilize local ingredients as identity in Padang Panjang city which includes ingredients, spices, tools, processing methods, differences in the use of additional ingredients, cooking techniques and the dosage in randang processing so that various qualities are produced. This type of research is a combination of qualitative and quantitative research. Qualitative data sources were obtained from 16 informants who were experts in making randang and quantitative sources were obtained from 10 trained panelist who knew about randang and 5 limited panelist, namely lecturers of family welfare science, FPP, Padang State University. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic test formats. The organoleptic test of the standart recipe for randang daging resulted in a fairly square shape, the form of cassava was produced quite square, the meat was quite blackish brown, the breast was quite blackish brown, the aroma was quite fragrant, the meat was quite tender, the dadak randang was textured quite dry, oily, sweet potato, the texture of cassav is quite fragile, the taste of the meat is delicious and the taste of cassava is quite absorbent.

Keyword: *Standardization, Randang Daging Padang Panjang, Additives*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarkan resep *randang* daging beserta bahan penambahan untuk memanfaatkan bahan lokal sebagai identitas di Kota Padang Panjang yang meliputi bahan, bumbu, alat, cara pengolahan, perbedaan dalam penggunaan bahan tambahan, teknik memasak dan takaran dalam pengolahan *randang* sehingga dihasilkan kualitas yang beragam. Jenis Penelitian ini adalah mixed method yaitu gabungan dari penelitian kualitatif dan kuantitatif. Sumber data kualitatif di dapat dari 16 informan yang ahli dalam membuat *randang* dan sumber data kuantitatif didapat dari 10 orang panelis terlatih yang tahu tentang *randang* dan 5 panelis terbatas yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP Universitas Negeri Padang. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Uji organoleptik dari resep standar *randang* daging dihasilkan bentuk cukup persegi rapi, bentuk ubi singkong dihasilkan cukup persegi rapi, daging berwarna cukup coklat kehitaman, dadak *randang* berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum, daging bertekstur cukup empuk, dadak *randang* bertekstur cukup kering berminyak, ubi singkong bertekstur cukup rapuh, rasa *randang* daging yang gurih dan rasa dari campuran ubi singkong cukup meresap bumbu.

Kata Kunci: Standarisasi, *Randang* Daging Padang Panjang, Bahan Tambahan

How to Cite: Feby Mellisa Pratiwi, Wirnelis Syarif. 2020. Standarisasi Resep *Randang* Daging Dengan Bahan Tambahan di Kota Padang Panjang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2(1): pp. 276-285, DOI: 10.24036/ 10.2403/80sr134.00

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki ragam budaya serta adat istiadat yang berbeda pada setiap daerahnya. Adat istiadat tersebut dapat dilihat dari salah satunya pada makanan tradisional, yang umumnya akan menjadi ciri khas dari masing-masing daerah. Makanan tradisional merupakan makanan yang telah dibuat turun temurun dari nenek moyang dengan bumbu dan pengolahan yang khas, menjadikan makanan tradisional sebagai makanan yang mempunyai cita rasa tersendiri. Sejalan dengan pendapat (Marwanti, 2000) "Makanan rakyat yang dikonsumsi di lingkungan masyarakat tertentu dan diturunkan secara turun temurun disebut makanan tradisional. Pada setiap daerah yang ada di Sumatera Barat contohnya di Kota Padang Panjang yang terkenal dengan kota wisata kuliner. Kota Padang Panjang merupakan salah satu kota terkecil yang berada di wilayah Propinsi Sumatera Barat. Padang Panjang mempunyai luas 2.300 hektar dari luas Sumatera Barat. Kota Padang Panjang terdiri dari 2 Kecamatan dan 16 Kelurahan, dimana setiap wilayah ini mempunyai ciri khas dalam salah satu makanan adatnya yaitu *randang* yang sering disajikan pada setiap acara-acara adat, seperti pernikahan atau yang biasa disebut *baralek* dan *randang* daging juga dikonsumsi untuk sehari-hari.

Randang bagi orang Minangkabau lebih dari sekedar makanan, tetapi merupakan bagian dari kebudayaan. *Randang* memiliki kelebihan dari makanan lainnya yaitu daya tahan yang lama, bahkan bisa sampai berbulan-bulan (Hariadi *et al.* 2012). Pada umumnya umbi-umbian merupakan bahan sumber karbohidrat terutama pati (Estiasih *et al.* 2017). Kentang merupakan salah satu bahan makanan yang mengandung jenis karbohidrat kompleks (Jufri, 2011). Kentang yang digunakan dalam membuat *randang* dengan bahan tambahan adalah kentang yang berukuran kecil atau mini. Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan bahan makanan ketiga di Indonesia setelah padi dan jagung. Tingkat produksi, sifat fisik dan kimia singkong akan bervariasi menurut tingkat kesuburan yang ditinjau dari lokasi penanaman singkong (Anonim, 2014). Singkong yang digunakan dalam pembuatan *randang* dengan bahan tambahan yaitu singkong yang di potong dadu kecil, dicuci bersih lalu di rebus sebentar dan digoreng hingga garing. Kacang-kacangan memberikan sekitar 135 kkal per 100 gram bagian yang dapat dimakan. Jika kita mengkonsumsi kacang-kacangan sebanyak 100 gram, maka jumlah itu akan mencukupi sekitar 20% kebutuhan protein dan 20% kebutuhan serat per hari (Konswara, 2012). Berbagai jenis *randang* di setiap daerah dengan resep *randang* yang berbeda-beda dan teknik pengolahan yang unik di Kota Padang Panjang, dengan menambahkan bahan tambahan pangan lokal, sehingga menjadi identitas daerah tersebut. Bahan tambahan pangan lokal di Kota Padang Panjang berupa kentang, singkong, dan kacang-kacangan. Pengolahan *randang* daging dengan bahan tambahan akan menghasilkan standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang berkualitas.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan dalam proses pembuatan *randang*, penulis tertarik untuk menemukan resep standar dengan bahan tambahan dan mengkonversikan jumlah bahan dengan satuan gram, yang bertujuan memperoleh resep yang standar serta menjaga kualitas rasa dari *randang* dengan bahan tambahan tersebut. Selain itu belum adanya literatur mengenai *randang* dengan bahan tambahan ini yang berdampak minimnya pengetahuan pada generasi muda. Tidak semua orang yang belum tahu cara membuat *randang* secara tradisional karena pada umumnya yang tahu tentang pengolahan *randang* yaitu orang tua saja, diharapkan generasi muda selanjutnya agar bisa melestarikan *randang* untuk menghasilkan kualitas yang di peroleh sama dan agar tidak punah. Dilihat dari permasalahan yang ada, *randang* dengan bahan tambahan belum memiliki resep yang standar untuk dijadikan sebagai panduan dalam pembuatan *randang* tersebut, oleh karena itu penulis akan melakukan penelitian lanjutan mengenai *randang* dengan bahan tambahan, guna untuk memanfaatkan bahan lokal yang ada di Kota Padang Panjang. Dengan adanya penelitian yang peneliti lakukan diharapkan bisa menjadi sumber bacaan dan informasi tentang resep *randang* yang beragam yang ada di Kota Padang Panjang agar resep-resep tersebut bisa terdokumentasi berupa buku.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif disebut dengan metode campuran (*MixedMethods*). Lokasi penelitian dilakukan di 2 Kecamatan yaitu Padang Panjang Barat dan Kecamatan Padang Panjang Timur di Kota Padang Panjang. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep *randang* daging dengan

bahan tambahan di Kota Padang Panjang, meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan yang dihasilkan. Sedangkan metode penelitian kuantitatif digunakan untuk mencari standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan di Kota Padang Panjang dan uji organoleptik terhadap kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa.

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging dengan bahan tambahan guna memanfaatkan bahan lokal sebagai identitas di Kota Padang Panjang yang meliputi bahan, bumbu, alat, cara pengolahan dan menganalisis kualitas melalui uji organoleptik dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan Oktober – November 2020. Informan pada penelitian ini adalah orang yang ahli dalam membuat *randang* daging dengan bahan tambahan di Kota Padang Panjang. Peneliti langsung turun kelapangan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data penelitian. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses menstandarisasikan resep *randang* daging di Kota Padang Panjang 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 *randang* daging dengan bahan tambahan di Kota Padang Panjang. Semua data akan diperkuat dengan adanya dokumentasi berupa foto dan video selama observasi dan wawancara yang dilakukan. Berikut temuan khusus proses standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan di Kota Padang Panjang.

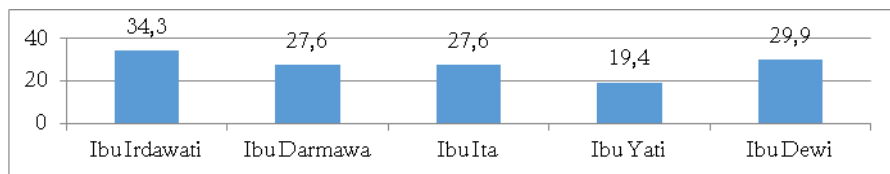
Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan 16 informan dapat disimpulkan *randang* daging dengan bahan tambahan merupakan makanan khas masyarakat Kota Padang Panjang yang terbuat dari daging, santan, bumbu dan bahan tambahan berupa ubi singkong, kentang dan kacang-kacangan yang dimana *randang* ini menjadi identitas dari tiap kelurahan yang ada di Kota Padang Panjang, biasanya dijadikan oleh-oleh untuk perantau dan pada acara adat seperti adat pernikahan, hajatan, syukuran serta makanan sehari-hari dan untuk tamu penting atau istimewa. Bahan dasar pembuatan *randang* daging dengan bahan tambahan yang didapat dari hasil wawancara terdiri dari bahan utama yaitu daging, dan santan serta bumbu dasar yang terdiri dari cabe merah, cabe rawit bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun salam, daun kunyit, daun jeruk dan batang serai. Berikut 5 resep pilihan dari setiap Kelurahan di Kota Padang Panjang.

Tabel 1. Resep *Randang* Daging dengan Bahan Tambahan Ubi Singkong Ibu Irdawati Di Kelurahan Balai-Balai, Kecamatan Padang Panjang Barat

Bahan	Cara Membuat
Bahan	Siapkan alat dan bahan. Haluskan semua
Daging sapi has dalam 1kg	bumbu kecuali daun-daunan, sisihkan Masak
Kerupuk ubi ½ kg	santan beserta bumbu dan daun-daunan
Kelapa 3 btr	pada wajan besar dan api besar, aduk
Bumbu :	sesekali hingga menjadi kalio. Masukkan
Bawang putih kampung 3 bonggol	daging lalu kecilkan api, masak hingga
Bawang merah 5 siung	daging empuk, warna kecokelatan dan
Cabe giling 2 ons	muncul minyak. Setelah warna cokelat
Cabe rawit 8 buah	kehitaman dan banyak minyak matikan
Jahe giling 2 sdm	kompore, aduk sesekali agar uap dalam
Lengkuas giling 3 sdm	rendang keluar. Jika sudah dingin, aduk
Daun jeruk 5 lembar	rendang sekali dengan kerupuk ubi yang
Daun kunyit 5 lembar	telah digoreng garing.
Serai 1 btg	
Pala 1 buah	
Kayu manis 1 buah	
Gula pasir 1 sdt	
Garam sck	

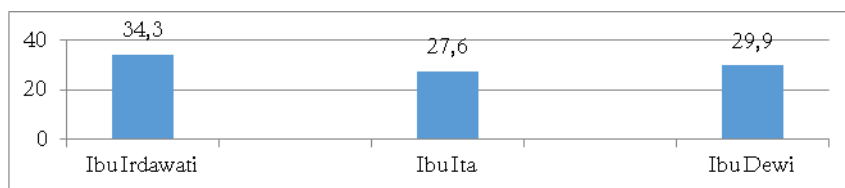
Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan 16 orang informan mengenai kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan dapat disimpulkan bahwa kualitas bentuk cukup persegi rapi, bentuk ubi singkong dihasilkan cukup persegi rapi, daging berwarna cukup coklat kehitaman, dadak *randang* berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum, daging bertekstur cukup empuk, dadak *randang* bertekstur cukup kering berminyak, ubi singkong bertekstur cukup rapuh, rasa *randang* daging yang gurih dan rasa dari campuran ubi singkong cukup meresap bumbu. Analisis kualitas resep standar *randang* daging dengan bahan tambahan ubi singkong diperoleh dari hasil uji organoleptic. Standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan ubi singkong merupakan deskripsi data kuantitatif.

Standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan ubi singkong meliputi bahan utama, daging, bumbu, serta bahan tambahan berupa ubi singkong, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas dari *randang* daging dengan bahan tambahan. Standarisasi resep *randang* daging dengan bahan tambahan diperoleh dengan melakukan uji organoleptic awal terhadap 5 resep *randang* daging dengan bahan tambahan terpilih dari setiap kelurahan kepada 16 orang masyarakat yang ahli dalam membuat *randang* daging dengan bahan tambahan yang ada di Kota Padang Panjang. Masyarakat yang diambil merupakan perwakilan dari setiap Kecamatan yaitu 8 orang yang ahli membuat *randang* daging dengan bahan tambahan dari Kecamatan Padang Panjang Barat, 8 orang yang ahli membuat *randang* daging dengan bahan tambahan dari Kecamatan Padang Panjang Timur di Kota Padang Panjang.. Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 5 resep *randang* daging terpilih dari setiap kelurahan yang terdiri dari kecamatan padang panjang barat dan padang panjang timur, akan diperoleh 3 resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang terpilih sehingga memperoleh 1 resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang terbaik dengan nilai rata-rata tertinggi. Resep *randang* daging dengan bahan tambahan dengan perolehan nilai rata-rata tertinggi akan dijadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah dikonversikan. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *randang* daging dengan bahan tambahan. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data skor penilaian dari 5 resep dapat dilihat sebagai pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Rata-rata hasil uji organoleptik 5 resep *randang* daging di Kota Padang Panjang.

Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 5 resep *randang* daging terpilih dari setiap kelurahan, akan diperoleh 3 resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang terpilih sehingga memperoleh 1 resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang terbaik dengan nilai rata-rata tertinggi. Resep *randang* daging dengan bahan tambahan dengan perolehan nilai rata-rata tertinggi akan dijadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah dikonversikan. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *randang* daging dengan bahan tambahan. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data skor penilaian dari 3 resep dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 2. Rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *randang* daging di Kota Padang Panjang.

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa resep terpilih yaitu resep *randang* daging dengan bahan tambahan ubi singkong Ibu Irdawati karena memiliki kualitas *randang* daging yang dihasilkan yaitu bentuk ubi singkong dihasilkan cukup persegi rapi, daging berwarna cukup coklat kehitaman, dadak *randang* berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum, daging bertekstur cukup empuk, dadak *randang* bertekstur cukup kering berminyak, ubi singkong bertekstur cukup rapuh, rasa *randang* daging yang gurih dan rasa dari campuran ubi singkong cukup meresap bumbu.

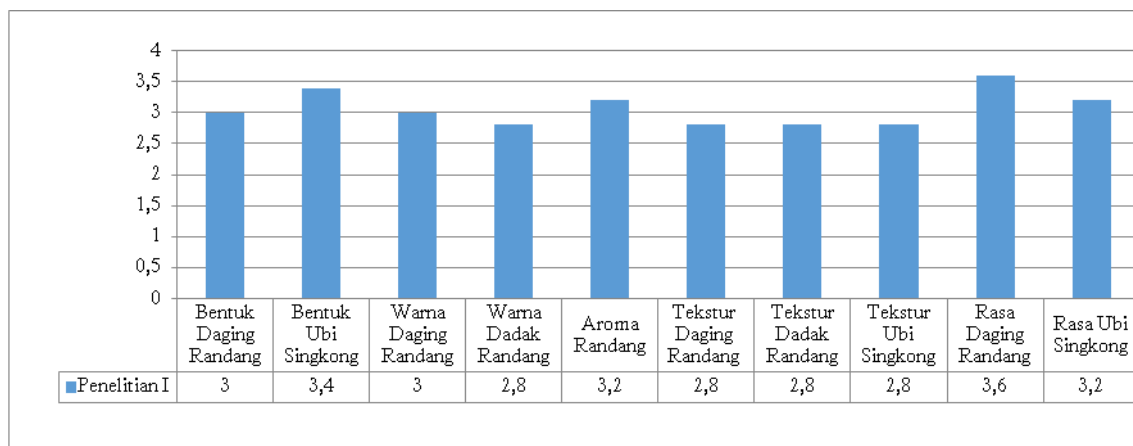
Tabel 2. Resep *Randang* Daging Dengan Bahan Tambahan Ibu Irdawati

Bahan	Cara Membuat
Bahan	Siapkan alat dan bahan. Haluskan semua bumbu kecuali daun-daunan, sisihkan Masak santan beserta bumbu dan daun-daunan pada wajan besar dan api besar, aduk sesekali hingga menjadi kalio. Masukkan daging lalu kecilkan api, masak hingga daging empuk, warna kecokelatan dan muncul minyak. Setelah warna cokelat kehitaman dan banyak minyak matikan kompor, aduk sesekali agar uap dalam rendang keluar. Jika sudah dingin, aduk rendang sekali dengan kerupuk ubi yang telah digoreng garing.
Daging sapi has dalam 1kg	
Kerupuk ubi ½ kg	
Kelapa 3 btr	
Bumbu :	
Bawang putih kampung 3 bonggol	
Bawang merah 5 siung	
Cabe giling 2 ons	
Cabe rawit 8 buah	
Jahe giling 2 sdm	
Lengkuas giling 3 sdm	
Daun jeruk 5 lembar	
Daun kunyit 5 lembar	
Serai 1 btg	
Pala 1 buah	
Kayu manis 1 buah	
Gula pasir 1 sdt	
Garam sck	

Tabel 3. Resep *Randang* Daging dengan bahan tambahan yang telah dikonversikan

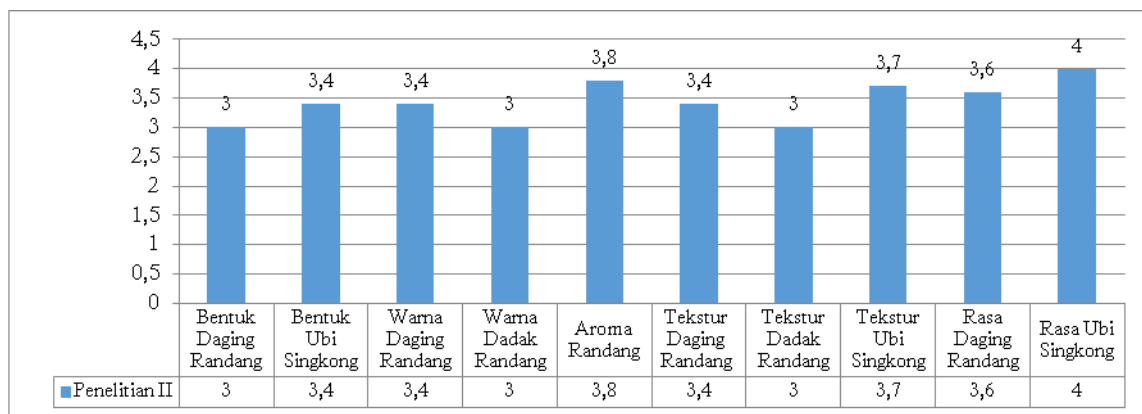
Bahan	Cara Membuat
Bahan :	Siapkan alat dan bahan. Haluskan semua bumbu kecuali daun-daunan, sisihkan Masak santan beserta bumbu dan daun-daunan pada wajan besar dan api besar, aduk sesekali hingga menjadi kalio. Masukkan daging lalu kecilkan api, masak hingga daging empuk, warna kecokelatan dan muncul minyak. Setelah warna cokelat kehitaman dan banyak minyak matikan kompor, aduk sesekali agar uap dalam rendang keluar. Jika sudah dingin, aduk rendang sekali dengan kerupuk ubi yang telah digoreng garing.
Daging sapi has dalam (20 potong) 1kg	
Kerupuk ubi 500 gr	
Santan Kental 1400 ml	
Santan Encer 1600 ml	
(Santan Diperoleh dari 2 kelapa tua dan 1 kelapa ½ tua)	
Bumbu :	
Bawang putih kampung 110 gr	
Bawang merah 50 gr	
Cabe giling 200 gr	
Cabe rawit 15 gr	
Jahe giling 30 gr	
Lengkuas giling 38 gr	
Daun jeruk 3 gr	
Daun kunyit 8 gr	
Serai 20 gr	
Pala 3 gr	
Kayu manis 5 gr	
Gula pasir 6 gr	
Garam 50 gr	

Kualitas *randang* daging dengan bahan tambahan diteliti meliputi 3 kali perlakuan berdasarkan indikator-indikator yang meliputi beberapa aspek yaitu bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan dan cara membuat yang digunakan dalam pengolahan *randang* daging dengan bahan tambahan pada setiap penelitian adalah sama, sehingga menghasilkan kualitas *randang* yang sama. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut:



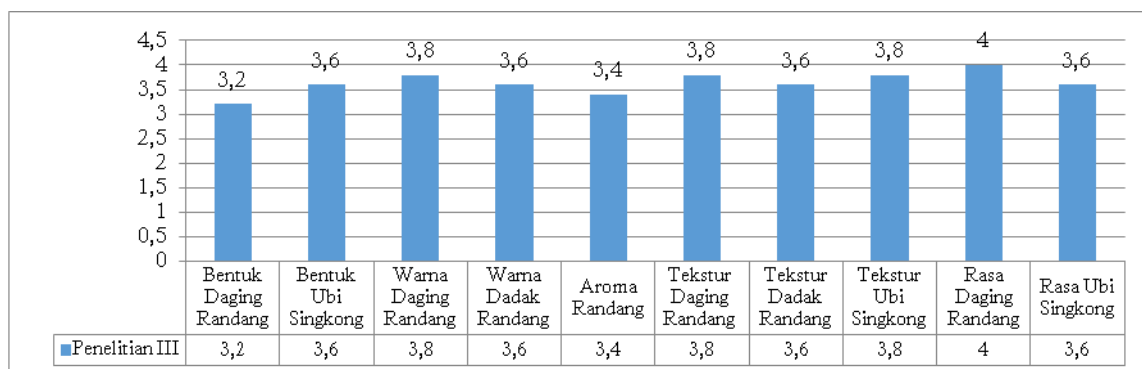
Gambar 3. Rata-rata kualitas *Randang* Daging Di Kota Padang Panjang (Penelitian I)

Berdasarkan gambar 3. dapat disimpulkan bahwa indikator bentuk *randang* daging (persegi rapi) menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berbentuk cukup persegi rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,0. Indikator bentuk ubi singkong (persegi rapi) menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan berbentuk persegi rapi, 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berbentuk cukup persegi rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,0. Indikator warna daging randang (coklat kehitaman) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan warna coklat kehitaman, 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup coklat kehitaman dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan warna kurang coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,0. Indikator warna dadak *randang* (coklat kehitaman) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan berwarna coklat kehitaman, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berwarna cukup coklat kehitaman dan 2 orang panelis memberikan skor 1 yaitu menyatakan berwarna kurang coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 2,8. Indikator aroma *randang* daging (harum *randang*) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan beraroma harum, 4 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup beraroma harum dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,2. Indikator tekstur daging randang (empuk) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur empuk, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup empuk dan 2 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan bertekstur kurang empuk dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 2,8. Indikator tekstur dadak randang (kering) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur kering, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup kering dan 2 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan bertekstur kurang kering dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 2,8. Indikator tekstur ubi singkong (rapuh) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur rapuh, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup rapuh dan 2 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang rapuh dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 2,8. Indikator rasa daging randang (gurih) menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa gurih dan 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan rasa cukup gurih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,6. Indikator rasa ubi singkong (meresap bumbu) menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa meresap bumbu, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan rasa cukup meresap bumbu dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang meresap bumbu dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,2.



Gambar 4. Rata-rata kualitas *Randang* daging di kota padang panjang (Penelitian II)

Berdasarkan gambar 4. dapat disimpulkan bahwa indikator bentuk *randang* daging (persegi rapi) menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berbentuk cukup persegi rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,0. Indikator bentuk ubi singkong (persegi rapi) menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan berbentuk persegi rapi, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berbentuk cukup persegi rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,4. Indikator warna daging *randang* (coklat kehitaman) menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan warna coklat kehitaman, 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,4. Indikator warna dadak *randang* (coklat kehitaman) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan berwarna coklat kehitaman, 4 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berwarna cukup coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,0. Indikator aroma *randang* daging (harum *randang*) menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan beraroma harum, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup beraroma harum dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,8. Indikator tekstur daging *randang* (empuk) menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur empuk, 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup empuk dan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,4. Indikator tekstur dadak *randang* (kering) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur kering, 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup kering dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan bertekstur kurang kering dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,0. Indikator tekstur ubi singkong (rapuh) menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur rapuh, 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup rapuh dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,7. Indikator rasa daging *randang* (gurih) menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa gurih dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan rasa cukup gurih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,6. Indikator rasa ubi singkong (meresap bumbu) menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa meresap bumbu dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4,0.



Gambar 5. Rata-rata kualitas *randang* daging di Kota Padang Panjang (Penelitian III)

Berdasarkan gambar 5 dapat disimpulkan bahwa indikator bentuk *randang* daging (persegi rapi) menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan berbentuk persegi rapi dan 4 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berbentuk cukup persegi rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,2. Indikator bentuk ubi singkong (persegi rapi) menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan berbentuk persegi rapi, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berbentuk cukup persegi rapi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,6. Indikator warna daging *randang* (coklat kehitaman) menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan warna coklat kehitaman, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,8. Indikator warna dadak *randang* (coklat kehitaman) menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan berwarna coklat kehitaman, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan berwarna cukup coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,6. Indikator aroma *randang* daging (harum *randang*) menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan beraroma harum, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup beraroma harum dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan beraroma kurang harum dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,4. Indikator tekstur daging *randang* (empuk) menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur empuk, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup empuk dan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,8. Indikator tekstur dadak *randang* (kering) menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur kering, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup kering dan dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,6. Indikator tekstur ubi singkong (rapuh) menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan bertekstur rapuh, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan bertekstur cukup rapuh dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,8. Indikator rasa daging *randang* (gurih) menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa gurih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 4. Indikator rasa ubi singkong (meresap bumbu) menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa meresap bumbu dan 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan rasa cukup meresap bumbu dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,6.

PEMBAHASAN

Resep merupakan suatu penjelasan yang dijadikan petunjuk dalam membuat suatu hidangan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Kota Padang Panjang yaitu resep *randang* daging dengan bahan tambahan meliputi bahan utama, bumbu dan bahan tambahan yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas. Resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari 2 kecamatan Padang Panjang Barat dan Padang Panjang Timur karena di setiap kecamatan resep yang diperoleh memiliki kemiripan dari segi bumbu dan cara pengolahannya.

Dari 5 resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang sudah diuji oleh orang yang ahli membuat *randang* daging dengan bahan tambahan yaitu dari Ibu Irdawati dari Kelurahan Balai-balai kecamatan Padang Panjang Barat, Ibu Ita dari kelurahan Pasar Baru Kecamatan Padang Panjang Barat, Ibu Yati dari kelurahan Silaing Bawah Kecamatan Padang Panjang Barat, Ibu Darmawa dari kelurahan guguk malintang Kecamatan Padang Panjang Timur dan Ibu Dewi dari kelurahan Koto Panjang Kecamatan Padang Panjang Timur, sehingga diperoleh 3 resep *randang* talua dengan hasil skor tertinggi. Perwakilan dari Kelurahan Balai-balai Kecamatan Padang Panjang Barat Ibu Irdawati dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik 34,3, dari Kelurahan Pasar Baru Kecamatan Padang Panjang Barat Ibu Ita dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik 27,6 dan dari Kelurahan Koto Panjang Kecamatan Padang Panjang Timur Ibu Dewi dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik 29,9. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Irdawati dari kelurahan Balai-balai Kecamatan Padang Panjang Barat dengan nilai 34,3, sehingga membuktikan resep *randang* daging dengan bahan tambahan Ibu Irdawati lebih disukai oleh masyarakat yang ada di Kota Padang Panjang. Resep *randang* daging dengan bahan tambahan Ibu Irdawati akan digunakan dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan.

Dari segi bentuk merupakan Potongan daging untuk *randang* adalah kotak ukuran yang digunakan lebih besar dan lebih tebal dari daging untuk sup (Murdijati dkk, 2019:42). Kualitas dari bentuk *randang* yang diharapkan adalah berbentuk kotak kubus utuh dan tidak hancur. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, bentuk Bentuk potongan daging *randang* setelah dimasak adalah kurang persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 7 x 7 x 3 cm yang kemudian mengalami perubahan bentuk karena proses pemasakan yang lama. Bentuk potongan ubi singkong setelah digoreng adalah persegi rapi. Ubi sebelum di goreng dipotong dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm yang kemudian digoreng sehingga memiliki bentuk persegi rapi.

Dari segi Kualitas warna dari *randang* yang diharapkan adalah berwarna coklat kehitaman karena proses karamelisasi dari lamanya proses pemasakan *randang* (Murdijati, 2019:39). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna daging dalam dan warna dedak *randang* adalah cukup cokelat kehitaman. Warna cokelat kehitaman dihasilkan dari proses pemasakan yang sangat lama, sehingga dedak dan daging *randang* berubah menjadi berwarna coklat kehitamdamang sangat tergantung pada pemakaian daging, santan dan rempah yang digunakan.

Dari segi aroma yang dihasilkan dari rendang sangat tergantung pada pemakaian daging, santan dan rempah yang digunakan (Mandrahitya, 2016). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui aroma *randang* daging beraroma harum yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu yang digunakan

Dari segi tekstur adalah salah satu sifat bahan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Tekstur daging *randang* yang diharapkan adalah empuk karena proses pengolahan yang lama dan daging tidak berlemak serta pada bagian *dadak randang* kering berminyak (Wynda, 2019). Berdasarkan hasil penelitian, diketahui tekstur daging *randang* cukup empuk dan tekstur dedak *randang* cukup kering berminyak. Daging *randang* yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur daging menjadi cukup empuk. Campuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu yang lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* cukup kering berminyak. Tekstur ubi singkong diketahui cukup rapuh dikarenakan pada saat proses memasukan ubi, *Randang* daging dalam keadaan dingin lalu diaduk merata.

Dari segi rasa dari *randang* yang diharapkan adalah berasa gurih karena dihasilkan dari proses pemasakan dari gabungan bahan dan bumbu *randang* yang digunakan (Wynda, 2019). Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa *randang* daging adalah gurih. Rasa gurih pada *randang* daging dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih. Rasa dari campuran ubi singkong pada *randang* yaitu cukup meresap bumbu karena ubi menyerap bumbu pada *randang* tersebut.

KESIMPULAN

Resep standar adalah suatu acuan atau patokan yang digunakan untuk menentukan jumlah pemakaian bahan dan bumbu yang disertai dengan cara memasak suatu masakan dan kualitas yang diharapkan yang terperinci dan telah dikonversikan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di Kota Padang Panjang dengan 5 resep *randang* daging dengan bahan tambahan yang telah diuji coba meliputi : bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas yang diharapkan. Resep standar *randang* daging dengan bahan tambahan yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep didapat dari Ibu Irdawati karena memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi dari resep orang yang ahli dalam mengolah *randang*. *Randang* daging dengan bahan tambahan Ibu Irdawati lebih disukai oleh masyarakat karena mencerminkan rasa *randang* daging dengan bahan tambahan Kota Padang Panjang tersebut. Jadi resep tersebut telah penulis konversikan dengan kualitas: Bentuk Kualitas dari bentuk *randang* yang diharapkan adalah berbentuk kotak kubus utuh dan tidak hancur. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, bentuk Bentuk potongan daging *randang* setelah dimasak adalah kurang persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 7 x 7 x 3 cm yang kemudian mengalami perubahan bentuk karena proses pemasakan yang lama. Bentuk potongan ubi singkong setelah digoreng adalah persegi rapi. Ubi sebelum di goreng dipotong dengan ukuran 2 x 2 x 2 cm yang kemudian digoreng sehingga memiliki bentuk persegi rapi. warna daging dalam dan warna dedak *randang* adalah cukup cokelat kehitaman. Warna cokelat kehitaman dihasilkan dari proses

pemasakan yang sangat lama, sehingga dedak dan daging *randang* berubah menjadi berwarna coklat kehitaman sangat tergantung pada pemakaian daging, santan dan rempah yang digunakan. Aroma yang dihasilkan dari reasarkn hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui aroma *randang* daging beraroma harum yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu yang digunakan. Tekstur daging *randang* cukup empuk dan tekstur dedak *randang* cukup kering berminyak. Daging *randang* yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur daging menjadi cukup empuk. Campuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu yang lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* cukup kering berminyak. Tekstur ubi singkong diketahui cukup rapuh dikarenakan pada saat proses memasukan ubi, *Randang* daging dalam keadaan dingin lalu diaduk merata. Rasa *randang* daging adalah gurih. Rasa gurih pada *randang* daging dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih. Rasa dari campuran ubi singkong pada *randang* yaitu cukup meresap bumbu karena ubi menyerap bumbu pada *randang* tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Anonim. 2014. *Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Estiasih, T., dkk. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Jufri, A. F. 2011. *Penanganan dan Penyimpanan Kentang Bibit (Solanum tuberosum L) di Hikmah Parm Pangalengan, Bandung, Jawa Barat*. Skripsi. Fakultas Pertanian Bogor.
- Koswara, Sutrisno dan Andarwulan, Nuri. 2012. *Pengembangan Dodol Talas Produksi Desa Lingkar Kampus IPB sebagai Produk dan Oleh-Oleh Khas Bogor*. Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian IPB 2012.
- Mandrahitya Kusuma Putra. 2016. Metode Memasak Dengan Teknik Sous Vide Dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi. *Journal*, 4, 2.
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicits Karya Nusa, Yogyakarta.
- Murdjiati, dkk. *Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantang Disayang. KULINER MINANGKABAU*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wynda, Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta. : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Rendang di Provinsi Sumatera Barat*. Padang : BPSNT Padang Press.