

STANDARISASI RESEP *RANDANG* DAGING SEBAGAI MAKANAN ADAT DI NAGARI TAPAKIS

(Standardization Of The Recipe For *Randang* Daging As Traditional Food In Nagari Tapakis)

Miftahul Nurul Huda¹, Elida^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This study aims standardize the recipe for meat randang as traditional food in Nagari Tapakis both in terms of ingredients, seasonings, and processing methods. The differences in ingredients, seasonings and processing methods make the result or quality of the meat range vary in terms of shape, aroma, texture and taste. This type of research is using a mixed method. This research was conducted in Nagari Tapakis, Ulakan Tapakis District, Padang Pariaman Regency. There are two data sources, quantitative, namely 10 trained panelists who know about randang and 5 limited panelists, namely a lecturer in Family Welfare Science, Faculty of Hospitality Tourism, Padang State University. The qualitative data collection technique is the organoleptic tests questionnaire format. The results of the organoleptic tests for the meat randang recipe were a fairly square shape, the color of the meat and the randang bran was quite blackish brown, the texture of the meat was quite soft, the texture of the randang bran was quite dry and oily, the taste of the meat was pervasive and the taste of the randang bran was savory.

Keyword: Standardization, Quality *Randang*, Nagari Tapakis

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menstandarkan suatu resep *randang* daging sebagai makanan adat di Nagari Tapakis baik itu dari segi bahan, bumbu, dan cara pengolahan. Perbedaan dalam segi bahan, bumbu dan cara pengolahannya membuat hasil atau kualitas dari *randang* daging beragam baik dari segi bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah menggunakan metode campuran (mixed method). Penelitian ini dilakukan di Nagari Tapakis Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman. Sumber data ada dua : Sumber data kuantitatif yaitu diambil dari orang yang pandai dalam membuat dan kualitatif yaitu diperoleh dari 10 orang panelis terlatih yang tahu tentang *randang* dan 5 orang panelis terbatas yaitu dosen Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP Universitas Negeri Padang. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara dan dokumentasi sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Hasil dari uji organoleptik resep *randang* daging yaitu bentuk cukup persegi rapi, warna daging dan dedak *randang* cukup coklat kehitaman, tekstur daging yang cukup empuk, tekstur dedak *randang* yang cukup kering berminyak, rasa daging meresap dan rasa dedak *randang* yang gurih.

Kata Kunci: Standarisasi, Kualitas *Randang*, Nagari Tapakis

How to Cite: Miftahul Nurul Huda, Elida 2021. Standarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat di Nagari Tapakis Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2(2): pp. 155-161, DOI: 10.2403/80sr140.00.

PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia tepatnya di pulau Sumatera. Sumatera Barat atau sering kita dengar dengan nama Minangkabau termasuk salah satu daerah yang kaya akan budaya yang sekaligus memberi warna dalam sistem sosialnya dengan masyarakat. Salah satu yang terkenal di Minangkabau ini adalah wisata kuliner atau makanan khas Minangkabau. Sumatera Barat terdiri dari beberapa kabupaten dan kota salah satunya Kabupaten Padang Pariaman. Kabupaten Padang Pariaman terdiri dari 17 Kecamatan, 60 Nagari, dan 461 Korong. Salah satu kecamatan yang di Kabupaten Padang Pariaman yaitu Kecamatan Ulakan Tapakis. Kecamatan Ulakan Tapakis memiliki 8 Nagari salah satunya Nagari Tapakis. Nagari Tapakis ini sendiri memiliki 14 korong. Di setiap korong yang ada di Nagari Tapakis mempunyai ragam makanan tradisional dengan cita rasa yang berbeda salah satunya yaitu *randang*. *Randang* merupakan makanan tradisional yang wajib dihidangkan pada acara adat istiadat di Nagari Tapakis Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman. Ada makanan khas yang dibuat dalam upacara adat dan ada juga dalam upacara keagamaan masyarakat. Di Nagari Tapakis Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman *randang* daging biasanya disajikan dalam berbagai upacara adat seperti *baralek*, *batagak rumah* atau *batagak kudo-kudo*, dan *batagak batu*.

Proses merandang atau menyangrai santan dengan waktu lama dan bahan rempah-rempah yang digunakan merupakan rahasia pengawet alami dari makanan ini. Proses memasak rendang asli dapat menghabiskan waktu

berjam-jam (biasanya empat jam), karena itulah memasak *randang* memerlukan waktu dan kesabaran. Potongan daging dimasak bersama bumbu dan santan dalam panas api yang tepat, diaduk pelan-pelan hingga santan dan bumbu terserap daging. Setelah mendidih, apinya dikecilkan dan terus diaduk hingga santan mengental dan menjadi kering (Elida, 2012: 24).

Randang merupakan makanan adat yang disebut juga sebagai *induk jamba*, karena pada setiap acara adat *randang* selalu disajikan sebagai makanan utama. *Randang* disajikan hamper semua pada acara adat mulai dari pernikahan dan acara adat lainnya. *Randang* pada umumnya terbuat dari daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu dan rempah yang kaya serta dimasak dengan cara *disangai-sangai* (dimasak perlahan) dengan api kecil sampai berubah warna coklat kehitaman

Setiap orang memiliki resep masing-masing dan untuk itulah dicari resep yang standar untuk bisa diteruskan ke generasi berikutnya agar mudah dipahami. Resep yang disampaikan oleh masyarakat dari mulut kemulut dan secara turun temurun, hal ini sangat dikhawatirkan nantinya akan mendapatkan informasi yang berbeda-beda dikarenakan resep tersebut disampaikan melalui mulut ke mulut. Hal ini disebabkan tidak adanya literatur resep pembuatan *randang* daging yang standar. Oleh sebab itu, dengan adanya resep standar dari pembuatan *randang* daging ini dapat digunakan untuk generasi berikutnya sehingga tidak ada lagi informasi dari mulut ke mulut. Berdasarkan permasalahan diatas penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut tentang pembuatan *randang* daging dengan mendapatkan resep yang standar dan untuk mempertahankan kualitas asli dari *randang* daging.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif disebut dengan metode campuran (*Mixed Methods*). Lokasi penelitian dilakukan di 5 Korong yaitu di Korong Kubu, Korong Rawang, Korong Batang Gaadang, Korong Tapakis, Korong Kala Muntung. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep *randang* daging di Nagari Tapakis, meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas *randang* daging yang dihasilkan. Sedangkan metode penelitian kuantitatif digunakan untuk mencari standarisasi resep *randang* daging di Nagari Tapakis dan uji organoleptik terhadap kualitas *randang* daging dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa.

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging guna untuk mendapatkan resep standar di Nagari Tapakis yang meliputi suatu bahan, bumbu, alat, cara pengolahan dan menganalisis kualitas melalui uji organoleptik dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan September - Oktober 2020. Informan yang digunakan pada penelitian ini adalah kapalo mudo, dan orang yang ahli dalam membuat *randang* daging di Nagari Tapakis. Peneliti akan langsung turun kelapangan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk mengumpulkan data penelitian. Pada penelitian ini menggunakan teknik analisis data akan meliputi reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada Proses menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Tapakis secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi awal yang dilakukan adalah mencari tahu data wilayah yang akan diteliti, suku pada wilayah tersebut, penduduk dan data informan di daerah tersebut. Setelah peneliti melakukan observasi awal akan dilanjutkan dengan proses wawancara bersama informan-informan yang telah terpilih, dan dari hasil wawancara diperoleh data mengenai pengertian *randang*, kegunaan *randang* di daerah tersebut, resep *randang*, alat yang digunakan untuk membuat *randang* dan kualitas dari *randang* daging di Nagari Tapakis. Semua data akan diperkuat dengan adanya dokumentasi berupa foto dan video selama observasi dan wawancara yang dilakukan di daerah yang akan diteliti. Berikut adalah temuan khusus proses menstandarisasi resep *randang* daging di Nagari Tapakis.

Tabel 1. Resep *Randang* Daging Ibu Nur Aini di Korong Kubu

Bahan	Cara Membuat
Daging sapi 1 kg (20-25 potong)	Siapkan bahan dan alat.
Kelapa 4 biji kelapa ukuran sedang	bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, pamasak randang
Cabe merah giling 1/4 kg	Giling halus. Untuk cabe rawit digiling kasar dan serai digeprek.
Cabe rawit giling kasar 1 sdm	Kelapa diperas dan ambil santannya.
Bawang merah 1 ons	Potong daging menjadi 25 bagian.
Bawang putih 1/4 kg	Panaskan minyak lalu tumis bawang merah, bawng putih
Jahe 2 sdm	sampai harum, lalu masukkan cabe merah giling, cabe rawit dan
Lengkuas 1 sdm	rempah yang sudah digiling dan juga daun-daun, serai sambil
Daun jeruk 6 helai	diaduk, masak sampai harum.
Daun kunyit 3 helai	Masukkan daging, aduk sesekali masak sampai air dari daging
Serai 4 batang	berkurang dan bumbu meresep.
Pamasak <i>randang</i> 3 bks	Masukkan santan aduk rata. Masak sampai menjadi kalio, lalu
	api dikecilkan hanya menggunakan sabut kelapa.
	Aduk sesekali masak sampai berwarna coklat kehitaman.

Berdasarkan hasil dari wawancara penulis dengan 14 informan dapat kita disimpulkan *randang* daging adalah suatu masakan khas *Minangkabau* makanan tradisional *MMinangkabau* yang berbahan dasar daging sapi atau kerbau dan santan yang dimasak dengan menggunakan rempah-rempah dan juga *pamasak randang* dan membutuhkan waktu

yang sangat lama untuk proses pengolahannya atau memasak sampai berwarna coklat kehitaman dan berminyak. Pada bahan dasar pembuatan *randang* daging yang didapat dari hasil wawancara terdiri dari bahan utama yaitu daging sapi bagian paha dalam/khas dalam, santan dan kelapa dari daerah padang pariaman itu sendiri, serta bumbu-bumbu dasar yang terdiri dari cabe merah bulat dan digiling halus, cabe rawit yang digiling kasar, bawang merah digiling kasar, bawang putih digiling kasar, jahe digiling halus, kunyit digiling halus, pamasak randang, yang disangrai terlebih dahulu dan digiling halus, daun kunyit, daun jeruk dan batang serai. Berikut merupakan 5 resep pilihan dari Nagari Tapakis.

Tabel 2. Resep *Randang* Daging Ibu Jamalis di Korong Rawang

Bahan	Cara Membuat
Daging 1 kg (30 potong) Kelapa 4 biji kelapa ukuran sedang Cabe merah giling 1/4 kg Bawang merah 1/4 kg Bawang putih 1/4 kg Buah pala 3 butir Lengkuas 2 sdm Jahe 1 sdm Daun kunyit 2 helai Serai 2 batang Daun jeruk 6 helai Pamasak <i>randang</i> 3 bks	Siapkan bahan dan alat. bawang merah, bawang putih, buah pala, dan pamasak randang Giling halus. Serai digeprek. Kelapa diperas dan ambil santannya. Potong daging menjadi 30 potong. Campurkan semua bumbu, rempah yang sudah digiling halus dan daun-daun, serai kedalam daging, aduk rata. Masukkan santan kedalam wajan, aduk sesekali masak sampai terbit minyak. Lalu masukkan daging yang sudah dibumbui tadi kedalam wajan yang berisi santan aduk sesekali masak sampai menjadi kalio dan menggunakan api kecil atau memakai sabut kelapa, masak sampai kering berminyak, daging empuk dan berwarna coklat kehitaman

Tabel 3. Resep *Randang* Daging Ibu Fatriunawati di Korong Batang Gadang

Bahan	Cara Membuat
Daging sapi 1 kg (25 potong) Kelapa 3 biji kelapa ukuran sedang Cabe merah giling 1/4 kg Cabe rawit 1 ons Bawang merah 1/4 kg Bawang putih 1 ons Kunyit sck Pemasak rendang 2 bks Daun kunyit 5 helai Daun jeruk 5 helai Serai 2 batang Jahe sck Lengkuas sck	Siapkan bahan dan alat. bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, lengkuas, pamasak randang . Cabe rawit digiling kasar dan serai digeprek. Kelapa diperas dan ambil santannya. Potong daging menjadi 25 potong. Campurkan bumbu, pamasak, daun-daun dan serai kedalam daging aduk rata. Masukkan santan kedalam wajan aduk sesekali sampai terbit minyak. Lalu masukkan daging aduk rata, masak sampai menjadi kalio dan menggunakan api kecil dan masak sampai berwarna coklat kehitaman.

Tabel 4. Resep *Randang* Daging Ibu Yarnis di Korong Tapakis

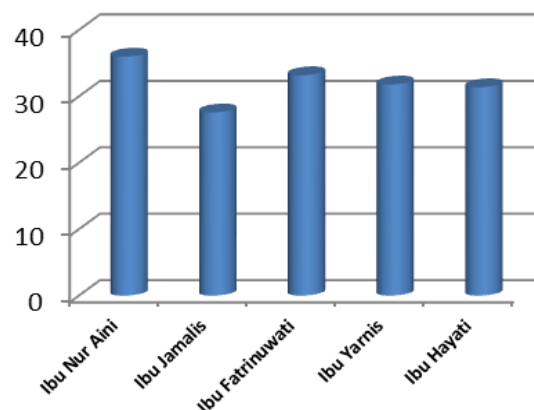
Bahan	Cara Membuat
Daging sapi 1 kg (20-25 potong) Kelapa 3 biji kelapa ukuran besar Cabe merah giling 1/4 kg Cabe rawit 1 ons Bawang merah 1/4 kg Bawang putih 1 ons Buah pala 1 biji Ketumbar 25 gr Bunga lawang 2 buah Kembang peka 2 buah Daun kunyit 2 helai Daun jeruk 5 helai Serai 1 batang Jahe 1 sdm Lengkuas 1 ruas jari	Siapkan bahan dan alat Giling halus bawang merah, bawang putih, buah pala, ketumbar, bunga lawang, kembang peka, jahe dan lengkuas. Untuk cabe rawit hanya digiling kasar dan serai digeprek. Kelapa diperas dan ambil santannya Daging dipotong menjadi 20-25 potong Sebagian bumbu dan rempah dicampurkan pada daging dan aduk hingga rata. Masukkan santan, daun-daun, serai, sebagian bumbu dan rempah yang telah dihaluskan kedalam wajan aduk sesekali sampai terbit minyak. Lalu masukkan daging aduk, masak sampai daging empuk dan berwarna coklat kehitaman.

Tabel 5. Resep *Randang* Daging Ibu Hayati di Korong Kala Muntung

Bahan	Cara Membuat
Daging sapi 1 kg (20-25)	Siapkan bahan dan alat.

Kelapa	4 biji kelapa ukuran kecil	Giling halus baang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, pamasak randang, serai digeprek dan untuk cabe rawit hanya digiling kasar. Kelapa diperas dan ambil santannya. Potong daging menjadi 20-25 potong Panaskan minyak lalu tumis bawang merah dan bawang putih aduk sesekali masak sampai harum. Lalu masukkan cabe merah giling, cabe rawit dan pamasak, jahe, dan lengkuas yang sudah digiling halus tadi aduk sesekali. Setelah itu masukkan daun-daun dan serai, aduk. Masukkan daging lalu masak sampai meresap. Masukkan santan aduk sesekali masak sampai kering berwarna coklat kehitaman.
Cabe merah giling	1/4 kg	
Cabe rawit giling kasar	1 sdm	
Bawang merah	1 ons	
Bawang putih	1/4 kg	
Jahe	2 sdm	
Lengkuas	1 sdm	
Daun jeruk	10 helai	
Daun kunyit	2 helai	
Serai	2 batang	
Pamasak <i>randng</i>	2 bks	

Berdasarkan pada hasil wawancara dan observasi peneliti dengan 14 orang informan mengenai kualitas suatu *randang* daging dapat disimpulkan bahwa kualitas suatu bentuk daging *randang* persegi rapi, beraroma harum dari kelapa, bumbu dan rempah, dadak dan daging berwarna coklat kehitaman dan rasanya yang sangat gurih. Pada analisis kualitas resep standar *randang* daging diperoleh dari uji organoleptik. Standarisasi resep *randang* daging di Nagari Tapakis Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman merupakan deskripsi dari kuantitatif. Standarisasi resep *randang* daging yang meliputi bahan yang di konversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas dari suatu *randang* daging. Standarisasi resep *randang* daging diperoleh dengan melakukan uji organoleptik terhadap 5 resep *randang* daging terpilih dari beberapa korong, kepada 10 orang masyarakat yang ada di Nagari Tapakis. Masyarakat yang akan diambil adalah perwakilan dari setiap korong yang ada di Nagari Tapakis. Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 5 resep *randang* daging akan terpilih dari beberapa korong, akan diperoleh nilai rata-rata yang tertinggi. Resep *randang* daging yang terpilih akan dijadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah dikonversikan. Hasil dari pengujian uji organoleptik yang telah dilakukan diperoleh akan skor untuk 5 resep *randang* daging yang terpilih. Masing-masing skor diperoleh dari 5 aspek penilaian antara lain: dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data skor yang didapatkan 5 resep *randang* daging dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 1. Rata-rata uji organoleptik 5 resep *randang* daging di Nagari Tapakis Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman.

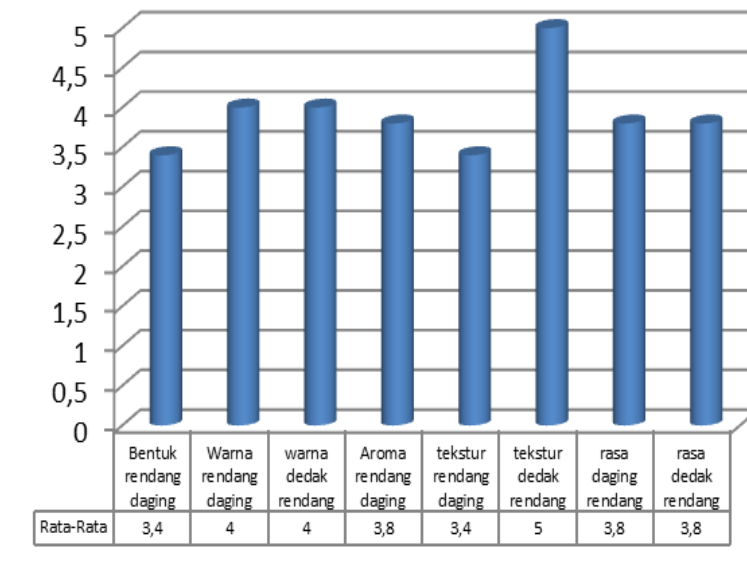
Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa 1 data tertinggi yaitu resep *randang* daging dari Ibu Nur Aini karena kualitas *randang* yang dibuat Ibu Nur Aini berbentuk persegi, warna coklat kehitaman, beraroma harum, tekstur daging empuk, dan rasa gurih dengan rata-rata 36,0

Tabel 6. Resep *Randang* Daging Ibu Nur Aini

Resep Ibu Nur Aini	Banyak	Resep yang telah dikonversikan	Banyak
Daging	1 kg (20-25 Potong)	Bahan Utama :	
Kelapa	4 Buah	Daging sapi	1 kg (6,5 cm x 6,5 cm dengan berat)
Cabe Merah Giling	1/4 kg		50gr /potong)
Cabe Rawit	1 sdm (giling kasar)		1500 ml
Minyak	Sck	Santan Kental	1000 ml
Bawang Merah	1 ons	Santan Encer	
Bawang Putih	1 bulat besar	Bumbu :	250 gr
Jahe	2 sdm	cabe merah giling	37 gr
Lengkuas	1 sdm	Cabe rawit	100 gr
Daun Jeruk	6 lembar		

Daun Kunyit Serai Pamasak <i>Randang</i>	3 lembar 4 batang 3 bks	Bawang merah Bawang putih Minyak makan Jahe Lengkuas Daun jeruk Daun kunyit Serai Pamasak <i>randang</i>	54 gr 229 ml 57 gr 36 gr 4 gr 19 gr 79 gr 23 gr
Cara Membuat			
Siapkan bahan dan alat Giling halus bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, pamasak randang. Untuk cabe rawit digiling kasar dan serai digeprek. Kelapa diperas dan ambil santannya Potong daging menjadi 25 bagian Panaskan minyak lalu tumis bawang merah, bawng putih sampai harum, lalu masukkan cabe merah giling, cabe rawit dan rempah yang sudah digiling dan juga daun-daun, serai sambil diaduk, masak sampai harum. Masukkan daging, aduk sesekali masak sampai air dari daging berkurang dan bumbu meresep Masukkan santan aduk rata Masak sampai menjadi kalio, lalu api dikecilkan hanya menggunakan sabut kelapa. Aduk sesekali masak sampai berwarna coklat kehitaman.			

Pada Kualitas *randang* daging diteliti berdasarkan indikator yang meliputi akan beberapa aspek yaitu dari segi bentuk daging, warna dadak dan daging, aroma, randang tekstur dan rasa. *Randang* pada Bahan dan cara membuat yang digunakan dalam pengolahan *randang* daging pada setiap penelitian adalah sama, sehingga menghasilkan kualitas *randang* yang sama. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut :



Gambar 2. Rata-rata hasil uji organoleptik kualitas *randang* daging di Nagari Tapakis

Bentuk *randang* daging (persegi rapi), berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan pada indikator bentuk menunjukkan ada 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup rapi dan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan persegi rapi. Penilaian bentuk *randang* daging memperoleh rata-rata 3,4.

Warna daging dalam *randang* (coklat kehitaman), berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan pada indikator warna daging dalam menunjukkan ke 5 panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan coklat kehitaman. Penilaian warna daging dalam *randang* memperoleh rata-rata 4,0.

Warna dedak *randang* (coklat kehitaman), Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan pada indikator warna dedak *randang* menunjukkan semua panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan coklat kehitaman. Penilaian warna daging *randang* memperoleh rata-rata 4,0.

Aroma *randang* daging (harum kelapa dan bumbu), Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan pada indikator aroma menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan harum dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup harum. Penilaian aroma *randang* daging memperoleh rata-rata 3,8.

Tekstur daging *randang* (empuk), Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan pada indikator tekstur daging *randang* menunjukkan 2 orang memberikan skor 4 yaitu menyatakan empuk dan 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup empuk. Penilaian tekstur daging *randang* memperoleh rata-rata 3,4.

Tekstur dedak *randang* (kering berminyak), Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan pada indikator tekstur dedak *randang* daging menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan tekstur dedak *randang* kering berminyak. Penilaian tekstur dedak *randang* daging memperoleh rata-rata 5,0.

Setiap masakan memiliki cita rasa yang khas sesuai dengan bahan makanan yang dipakai, bukan hanya suatu zat, rasa merupakan suatu komponen tertentu yang mempunyai sifat khas. Maka dari itu Rasa daging *randang* (meresep bumbu), Berdasarkan tabel di atas dapat disimpulkan bahwa pada indikator rasa daging *randang* menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa daging *randang* meresep dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan rasa daging *randang* cukup meresep. Penilaian rasa daging *randang* memperoleh rata-rata 3,8. Rasa dedak *randang* (gurih), Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indikator rasa dedak *randang* daging menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan gurih dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup gurih. Penilaian rasa dedak *randang* memperoleh rata-rata 3,8.

PEMBAHASAN

Resep adalah keterangan untuk menjadikan panduan pada pengolahan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi wawancara, observasi dan dokumentasi di Nagari Tapakis Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman yaitu resep *randang* daging meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan yang sudah dikonversikan, cara membuat, dan kualitas. Resep *randang* daging yang akan penulis gunakan yaitu perwakilan 5 dari nagari Tapakis, karena di Nagari Tapakis ini mempunyai 14 Korong dan di antaranya memiliki kesamaan pada segi bumbu dan cara pengolahan.

Perwakilan dari Korong Kubu Ibu Nur Aini dengan perolehan hasil uji organoleptik 36,6, dari Korong Rawang Ibu Jamalish dengan perolehan hasil uji organoleptik 27,6, dari Korong Batang Gadang Ibu Patriunawati dengan perolehan hasil uji organoleptik 33,2, dari Korong Tapakis Ibu Yarnis dengan hasil uji organoleptik 31,8, dan dari Korong Kala Muntung Ibu Hayati dengan perolehan hasil uji organoleptik 31,4. Sehingga membuktikan resep dari Ibu Nur Aini lebih diminati oleh masyarakat yang ada di Nagari Tapakis. Resep *randang* daging Ibu Nur Aini ini yang akan digunakan dalam penelitian dan dijadikan standarisasi resep *randang* daging dengan ukuran yang dikonversikan.

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah peneliti lakukan di nagari Tapakis, diketahui bahwa daging sapi yang sebelum dimasak berukuran 6,5 x 6,5 cm. Sehingga Bentuk daging *randang* setelah dimasak dan diuji organoleptik menghasilkan kualitas bentuk yang cukup rapi. Bentuk daging *randang* berkualitas cukup rapi dikarenakan pada proses pengolahan terjadi penyusutan pada daging yang dimasak lama, sehingga menyebabkan bentuk cukup rapi dan cukup seragam.

Kombinasi warna pada suatu makanan sangat membantu dalam meningkatkan selera makan konsumen. Menurut Murdijat

Berdasarkan dari hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui warna daging dalam dan warna dedak *randang* adalah cukup coklat kehitaman. warna coklat kehitaman diperoleh dari pemasakan yang lama, sehingga dedak *randang* dan daging *randang* berubah menjadi coklat kehitaman.

Aroma merupakan salah satu faktor yang menentukan tingkat kemauan konsumen terhadap suatu produk. Menurut Hasan Alwi (2002:66) "Yang dimaksud dengan aroma adalah bau-bau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau akar-akaran yang digunakan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman". Sejalan dengan itu menurut Herliani (2013:17) "Makanan yang beraroma harum di tentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas".

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui aroma *randang* daging beraroma harum yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran dan santan, bumbu dan rempah-rempah yang digunakan,

Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas dari makanan tersebut. Menurut Tuti (2013:195) "Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan yang dirasakan didalam mulut kering atau garing, lembut, kenyal atau liat, kasar, kental, dan halus". Tekstur yang diharapkan untuk *randang* daging bertekstur empuk.

Berdasarkan pada hasil penelitian dapat diperoleh tekstur daging *randang* yang 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, bumbu dan rempah-rempah yang dimasak dengan waktu lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* kering berminyak.

Rasa merupakan aspek yang dominan terhadap suatu makanan karena seseorang dalam menilai suatu makanan menjadikan rasa sebagai unsur yang penting dalam masakan. Perasa makanan dapat dibagi menjadi dua macam yaitu perasa alami yang berasal dari berbagai bahan alami, seperti daun, umbi, buah dan rasa yang diharapkan untuk *randang* daging adalah gurih.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa *randang* daging adalah gurih. Rasa gurih diperoleh dari hasil campuran santan, bumbu dan rempah-rempah yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis, asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih.

KESIMPULAN

Berdasarkan pada hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, angket uji organoleptik dan pembahasan yang telah dijelaskan, dapat disimpulkan bahwa:

Standarisasi resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan utama, bumbu yang sudah dikonversikan, alat yang digunakan, teknik pengolahan dan kualitas yang diharapkan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Tapakis Kecamatan Ulakan Tapakis Kabupaten Padang Pariaman peneliti mengambil resep Ibu Nur Aini dari Korong Kubu untuk

dijadikan resep standar. Resep *randang* daging Ibu Nur Aini memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi dari resep ibu-ibu lainnya yang juga pandai membuat *randang* daging. *Randang* Ibu Nur Aini lebih disukai oleh masyarakat Nagari Tapakis.

Kualitas *Randang* Daging dilihat dari segi Bentuk potongan daging *randang* setelah dimasak adalah cukup persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 6.5 x 6.5 cm yang kemudian mengalami perubahan bentuk karena proses pemasakan yang lama, dari segi warna *randang* daging yang dihasilkan adalah berwarna coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran bahan, bumbu dan rempah-rempah dengan menggunakan waktu yang lama. Proses pemasakan yang lama dan menggunakan api kecil atau disebut dengan teknik menyangai yang membuat *randang* berwarna coklat kehitaman. Unutuk aroma yang dihasilkan oleh *randang* adalah aroma harum dari santan, bumbu dan rempah-rempah pemasakan campuran santan, bumbu dan rempah-rempah dalam waktu yang lama menghasilkan aroma harum *randang* yang sangat khas. Daging *randang* yang dimasak dengan waktu yang lama seperti diungkap kemudian dimasak dalam santan yang menjadikan daging menjadi cukup empuk. Campuran santan, bumbu dan rempah-rempah yang dimasak dengan waktu yang lama juga mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* kering dan berminyak. Rasa gurih yang diperoleh *randang* daging dihasilkan dari santan, bumbu dan rempah-rempah yang digunakan, sehingga menghasilkan rasa gurih yaitu rasa pedas, manis dan asin yang pas

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep *randang* daging di Nagari Tapakis Kabupaten Padang Pariaman, maka penulis akan mengemukakan beberapa saran yang bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun saran yang diberikan sebagai berikut : Pemilihan bahan baku yang tepat dapat menghasilkan kualitas rasa yang sama dengan resep yang diberikan. Menimbang bahan dan bumbu sesuai takaran, karena perubahan pada takaran akan berpengaruh besar pada kualitas rasa, aroma, tekstur. Pengaturan api pada proses pengolahan juga sangat mempengaruhi kualitas *randang* dan kapan penggunaan api kecil dan api besar digunakan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada ibu Dr. Elida, M.Pd 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.
- Hasan Alwi, dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP.
- Elida. 2012. *Festival Rendang Padang 2012 dan Lomba Cipta Lagu Tentang Rendang*.
- Khairani, D., & Elida, E. (2020). Standarization Of The Recipe For Randang Daging As Tradisional Food In Nagari Sungai Tanang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 155-162.
- Mulyani, Y. R., & Elida, E. (2020). Standarization Of Randang Meat Recipe As Traditional Food In Nagari Tabek Panjang Agam Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 171-178.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif Kuantitatif dan R&D*. Yogyakarta: Alfabeta
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung:: Alfabeta
- Universitas Negeri Padang. 2015. *Buku Panduan Akademik UNP 2015 Padang*: UNP Pres