

STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DENGAN TAMBAHAN KENTANG DI BATIPUH KABUPATEN TANAH DATAR

(Standardization Recipes of Meat Rendang With Additional Potatoes in Batipuh, Tanah Datar District)

Nismar Amini ¹, Wirnelis Syarif ^{2*}

Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: wiwique@yahoo.com

ABSTRACT

This research aims to obtain standard recipe for beef rendang with addition potatoes. The type of research used in this research is a mixed method of qualitative and quantitative research. The research was carried out in Batipuh, tanah datar district in october 2020. The data sources obtained qualitative research were experts analyzing rendang, the data source for quantitative research obtained from organoleptic test. Qualitative data collection includes observation, interviews, documentation. Quantitative data collection techniques used organoleptic test questionnaire. Qualitative data analysis use 3 activity elements: data reduction, data presentation, drawing conclusions and quantitative data analysis techniques using the formula ($Mx = \Sigma x / N$). Qualitative data validity testing participation extension, diligent observation, and triangulation. Based on the research results, the recipe for beef rendang with addition potatoes includes number of ingredients used, the method of manufacture, and quality of beef rendang with addition of potatoes. From recipe obtained, organoleptic test will carried out on quality to obtain quality results the Meat Rendang with Added Potatoes that have been converted. Standardization of the Recipe for Meat Rendang with Additional Potatoes, organoleptic test was carried out to obtain the quality the Meat Rendang with Addition Potatoes, including the shape of the meat (square), color (blackish brown), aroma (fragrant), texture (soft), taste (savory) and potato (absorbed spices).

Keyword: Standardization of recipe rendang, quality

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mendapatkan standar resep rendang daging dengan tambahan kentang. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian yaitu metode campuran penelitian kualitatif dan kuantitatif. Penelitian dilakukan di kecamatan batipuh, kabupaten tanah datar pada Oktober 2020. Sumber data diperoleh pada penelitian kualitatif yaitu para ahli dalam mengolah rendang, sedangkan sumber data penelitian kuantitatif didapatkan dari uji organoleptik apanelis terbatas. Pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi. Teknik pengumpulan data kuantitatif menggunakan angket uji organoleptik. Teknik analisis data kuantitatif menggunakan 3 alur kegiatan: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan serta teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \Sigma x / N$). Uji keabsahan data kualitatif yaitu perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan triangulasi. Berdasarkan hasil penelitian diperolehnya resep rendang daging dengan tambahan kentang meliputi jumlah bahan yang digunakan, cara pembuatan, dan kualitas rendang daging dengan tambahan kentang. Dari resep yang diperoleh akan dilakukannya uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan hasil kualitas Rendang Daging dengan Tambahan Kentang yang telah dikonversikan. Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas Rendang Daging dengan Tambahan Kentang meliputi bentuk daging (persegi), warna (coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur (empuk), rasa (gurih) dan kentang (meresap bumbu).

Kata Kunci: Standarisasi resep rendang, Kualitas

How to Cite: Nismar Amini, Wirnelis Syarif. 2021. *Standardization of the recipe for meat rendang with added potatoes in Batipuh, Tanah Datar district.* Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (1): pp. 48-58, DoI: 10.24036/ 80sr147.00



PENDAHULUAN

Bangsa Indonesia memiliki begitu banyak jenis masakan tradisional yang terkenal dengan kelezatan rasa dari berbagai bumbu-bumbu rempah. Luasnya alam dan beragamnya sumber makanan berasal dari hewan serta tumbuhan, dari daratan maupun perairan, hal itu memungkinkan bagi nenek moyang bangsa Indonesia menciptakan olahan makanan yang spesifik dan kemudian di wariskan secara turun temurun dari generasi ke generasi, salah satunya yaitu Rendang yang berasal dari Sumatera Barat (Minangkabau).

Rendang memiliki nilai tersendiri di daerahnya sebagai *kapalo samba* yang berarti sebuah raja dari berbagai macam hidangan masakan yang ada, biasanya masakan rendang hanya akan ada pada acara-acara besar adat. Makanan rendang di batipuh, Kabupaten Tanah Datar selalu disajikan pada saat acara besar dan acara adat seperti acara pesta pernikahan, batagak penghulu, khatam qur'an, sunatan, batagak datuak dll. Pengolahan Rendang di Batipuh pada saat acara besar dan acara adat hanya dilakukan oleh beberapa ibu-ibu yang dipercaya telah ahli dalam pengolahan pembuatan Rendang. Diketahui bahan yang di gunakan dalam pembuatan rendang yaitu daging kerbau atau sapi, kelapa, cabe merah yang telah digiling halus, lada, jahe, bawang putih dan bawang merah yang telah digiling halus, cabe rawit yang telah digiling halus, lengkuas, kemiri, ketumbar, garam, daun kunyit, daun salam, kayu manis, pala, daun jeruk, kunyit, daun serai, serta kacang buncis atau bisa diganti juga dengan kentang yang kecil. Cara pembuatannya yaitu menuangkan santan ke dalam wajan yang berukuran besar, lalu masukkan bumbu-bumbu halus dan kasar, lalu masak hingga mendidih, setelah itu masukkan daging serta kacang buncis ataupun kentang yang berukuran kecil. lalu masak hingga daging matang merata dengan menggunakan api kecil. Pada proses pengolahan Rendang di Batipuh masih menggunakan resep takaran perkiraan saja, belum menggunakan resep standar sehingga hasil yang didapatkan belum maksimal.

Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan, salah seorang masyarakat di nagari bungo tanjuang, kecamatan batipuh menyatakan bahwa Kualitas Rendang di Batipuh masih berbeda-beda mulai dari rasa, tekstur, aroma, serta rasa. Kualitas Rendang di Batipuh juga sering ditemukan memiliki bentuk yang berbeda-beda seperti tekstur daging yang terlalu keras, kuah yang masih basah dan belum kering menghitam. Berdasarkan dari permasalahan dalam pembuatan Rendang di Batipuh, penulis tertarik untuk mengkonversikannya ke dalam takaran yang pas, dengan tujuan untuk mendapatkan resep standar serta untuk mempertahankan kualitas rasa dari Rendang daging di Batipuh, karena Rendang merupakan salah satu makanan tradisional dari Sumatera Barat yang patut dijaga kelestariannya.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang akan digunakan yaitu metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini adalah metode gabungan antara metode Kuantitatif dan Kualitatif. Metode campuran adalah metode penelitian yang menggabungkan antara metode kuantitatif dan kualitatif (Sugiyono, 2011). Metode kualitatif merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Metode penelitian kuantitatif merupakan proses penelitian yang menggunakan data peneliti berupa angka-angka serta analisis menggunakan statistik.

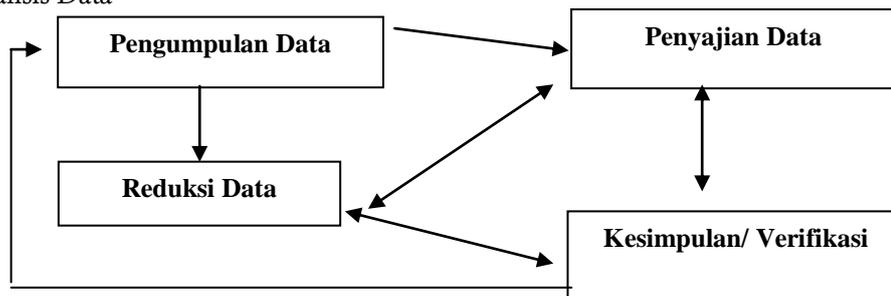
Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep Rendang di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Teknik Pengumpulan Data
Standarisai Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Kabupaten Tanah Datar	1. Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Kabupaten Tanah Datar	a. Bahan yang digunakan b. Jumlah bahan yg akan digunakan c. Cara pembuatan d. Kualitas	Wawancara observasi Dokumentasi
Tambahan Kentang di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar	2. Proses Menstandarisasi Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar	a. Menganalisis 8 resep rendang daging dari orang yang ahli dalam mengolah rendang b. Resep rendang daging dari orang ahli akan di uji coba. c. Penelitian Uji organoleptik rendang dengan tambahan kentang akan dilakukan oleh beberapa orang	Angket uji organoleptik

-
- | | | |
|---|---|--------------------------------|
| <p>3. Kualitas rendang daging dari segi (bentuk,warna,aroma,t ekstur, dan rasa) di Batipuh, Kabupaten Tanah Datar</p> | <p>panelis yang dipilih dari masyarakat batipuh, kabupaten tanah datar</p> <p>a. Dari 8 resep rendang dengan tambahan kentang, akan dipilih 1 resep yang terbaik</p> <p>b. 1 resep terbaik akan dikonversikan jumlah bahannya (contoh, ml/gr/kg)</p> <p>c. Membuat rendang daging dari resep yang sudah dikonversikan.</p> <p>d. Melakukan penelitian kualitas rendang daging dengan 5 orang panelis terbatas meliputi bentuk,warna,aroma,tekstur dan rasa.</p> | <p>Angket uji organoleptik</p> |
|---|---|--------------------------------|

Teknik analisis data kualitatif yang meliputi tiga alur kegiatan antara lain: a. Reduction data (data reduksi), b. Data display (penyajian data), dan c. Verifikasi/manarik kesimpulan, dapat dijelaskan pada gambar dibawah ini:

Teknik Analisis Data



Gambar 1. Komponen analisis data

Sumber: (Sugiyono 2013)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengertian Rendang Daging dengan Tambahan Kentang

Berdasarkan hasil dari beberapa wawancara bahwa Rendang merupakan makanan Khas Sumatera Barat yang sangat penting untuk dihidangkan pada acara-acara besar, karena Rendang merupakan Kapalo Samba dari semua masakan yang akan dihidangkan pada setiap acara di Minangkabau.

2. Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang

a. Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang Ibu Nita di Nagari Pitalah

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 12 Oktober 2020 di Nagari Pitalah, diperoleh resep Rendang daging berikut:

Bahan:

Daging, Kentang, Kelapa Tua, Air kelapa tua, Air, Cabe merah digiling halus, Ketumbar, Merica, Bawang merah, Bawang Putih, Jahe, Kunyit, Lengkuas, Daun salam, Daun kunyit, Daun jeruk, Batang Sereh

Cara Membuat:

Menyiapkan semua bahan, Bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, lengkuas dihaluskan, Batang serah di geprek, Kelapa di parut lalu di peras santannya, Bumbu yang telah di haluskan di masukkan kedalam wajan besi dan dilanjutkan memasukkan daun kunyit, daun salam, cabe, daun jeruk, batang serah, merica, ketumbar, air dan air kelapa, lalu masukkan daging, dan dimasak hingga mendidih, Setelah mendidih, dan daging sudah setenga masak baru masukkan santan dan dimasak sampai terbit sedikit minyak lalu masukkan kentang, Masak hingga warna mulai kecoklatan dan mucul dadak

b. Resep Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang Uni Pia di Nagari Batipuh Baruah

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 12 Oktober 2020 di Nagari Batipuh Baruah, diperoleh resep Rendang daging berikut

Bahan:

Daging sapi, kentang, kelapa, merica, bawang putih, cabe merah giling

Cara pembuatan:

Kelapa di parut lalu diperas santannya, Bumbu-bumbu dihaluskan, Masukkan santan kedalam wajan, lalu masukkan bumbu, lalu masak hingga mendidih, Masukkan daging kedalam santan yang mendidih, saat mulai terbit minyak masukkan kentang, Masak hingga muncul dedak.

c. Resep Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang Ibu Nurlila di Nagari AndaIeh

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 16 Oktober 2020 di Nagari AndaIeh, diperoleh resep Rendang daging berikut:

Bahan:

Daging, Kelapa, Kentang, Cabe merah giling, Bawang putih, Jahe, Lengkuas, Bawang merah, Daun jeruk, Daun salam, Daun kunyit

Cara Membuat:

Siapkan semua bahan dan dicuci bersih, giling halus bawang putih, bawang merah, jahe, dan lengkuas, Kelapa dikukur dan di peras santannya, Santan dimasak bersamaan dengan bumbu-bumbu masak hingga mendidih, lalu masukkan daging, Setelah terbit minyak masukkan kentang, lalu masak hingga nampak dedak.

d. Resep Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang Ibu Lia di Nagari Sabu

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 16 oktober 2020 di Nagari Sabu, diperoleh resep Rendang daging berikut:

Bahan:

Daging, Kentang, Kelapa, Lengkuas, Jahe, Kemiri, Kunyit, Bawang putih, Bawang merah, Garam, Daun jeruk

Cara membuat:

Siapkan semua bahan dan dicuci bersih, Giling halus bawang putih, bawang merah, jahe, kemiri, kunyit dan lengkuas, Kelapa dikukur dan di peras santannya, Santan dimasak bersamaan dengan bumbu-bumbu masak hingga mendidih, lalu masukkan daging, Setelah terbit minyak masukkan kentang, lalu masak hingga nampak dedak

e. Resep Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang Ibu Syefni di Nagari Bungo Tanjung

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan pada tanggal 16 oktober 2020 di Nagari Bungo Tanjung, diperoleh resep Rendang daging berikut:

Bahan:

Daging, Kelapa, Kentang, Buah pala, Cabe merah giling, Cabe rawit, Bawang merah, Bawang putih, Merica, Jahe, Lengkuas, Daun jeruk, Daun salam, Daun kunyit, Batang serah

Cara Membuat:

Siapkan semua bahan dan dicuci bersih, Giling halus bawang putih, bawang merah, jahe, buah pala, jahe dan lengkuas. Kelapa dikukur dan di peras santannya, Santan dimasak bersamaan dengan bumbu-bumbu masak hingga mendidih, lalu masukkan daging, setelah terbit minyak masukkan kentang, lalu masak hingga nampak dedak.

3. Kualitas Rendang Daging dengan Tambahan Kentang

Hasil wawancara dan observasi yang dilaksanakan pada tanggal 12 Oktober 2020 dengan Ibu Nita di Nagari Pitalah menyatakan bahwa Rendang yang telah dimasak hingga coklat

kehitaman memiliki daya simpan yang cukup lama bisa sampai sebulan, teksturnya tidak terlalu basah dan tidak juga terlalu kering, aromanya harum dan bumbu terasa gurih.

Hasil wawancara dan observasi yang dilaksanakan pada tanggal 16 oktober 2020 dengan ibu Aminah di Nagari Batipuh Baruah menyatakan bahwa kualitas Rendang daging dengan tambahan kentang setelah dimasak yaitu daging berwarna coklat kehitaman, dengan tekstur yang empuk dan rasa kentang yang gurih dan bertekstur lembut, serta rasa dedak yang gurih.

Hasil wawancara dan observasi dapat disimpulkan bahwa kualitas dari rendang daging dengan tambahan kentang, memiliki rasa yang gurih dengan tekstur daging yang empuk serta kentang.

4. Analisis Kualitas Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Kecamatan Batipuh

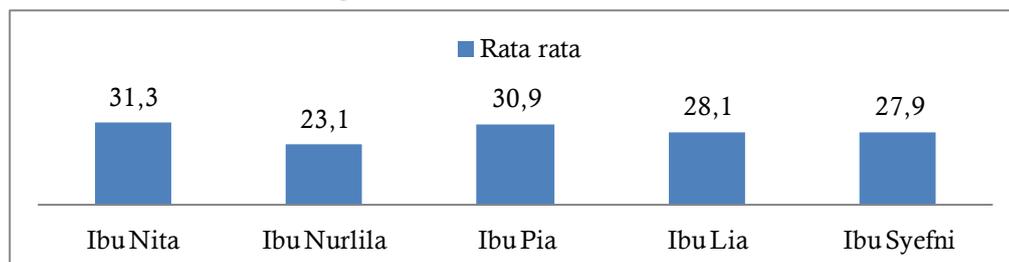
Analisis kualitas Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang diperoleh melalui Uji organoleptik. Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang adalah deskripsi data kuantitatif. Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang meliputi bahan, bumbu yang digunakan, takaran bahan yang telah dikonversikan, alat pengolahan, cara mengolah, dan kualitas dari Rendang Daging dengan Tambahan Kentang.

Standarisasi Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang diperoleh dengan melakukan uji organoleptik awal terhadap 5 Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang kepada 10 orang masyarakat di Kecamatan Batipuh. Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 5 Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang, akan diperoleh nilai rata-rata tertinggi. Resep Rendang dengan Tambahan Kentang dengan perolehan nilai rata-rata tertinggi akan dijadikan resep standar dengan takaran bahannya yang telah dikonversikan.

a. Analisis Kualitas 5 Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang di Kecamatan Batipuh

Hasil dari wawancara dan observasi telah didapatkan 8 resep rendang daging dengan tambahan kentang dari informan yang ahli dalam mengolah Rendang. Resep Rendang yang di temukan pada tiap nagari memiliki kemiripan dari segi bahan dan cara membuatnya, sehingga dipilih 5 resep rendang daging sebagai perwakilan dari resep yang memiliki kemiripan tersebut.

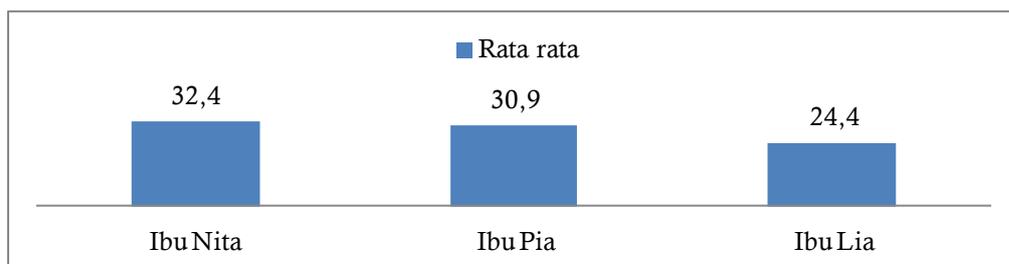
Grafik 1. Deskripsi Hasil Uji organoleptik Terhadap 5 Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang



Deskripsi Hasil Uji organoleptik (Nismar Amini, 2020)

Berdasarkan Grafik 1. Dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu 3 resep rendang daging dengan tambahan kentang Ibu Nita, Ibu Pia dan Ibu Lia. Dari 3 resep rendang daging tersebut penulis akan memilih satu resep yang terbaik menurut 10 orang masyarakat yang telah mencicipi dan menilai Rendang Daging dengan Tambahan Kentang yang dapat dilihat pada Grafik 1.

Grafik 2. Deskripsi Hasil Uji organoleptik Terhadap 3 Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang



Deskripsi Hasil Uji organoleptik 2 (Nismar Amini, 2020)

Berdasarkan grafik 2. Dapat dilihat bahwa data yang tertinggi yaitu Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang yang dibuat oleh Ibu Nita yaitu potongan daging rapi, warna dadak yang coklat kehitaman, aroma yang harum, tekstur daging yang empuk, dan rasa kentang yang gurih.

1) Resep Rendang daging Dengan Tambahan Kentang Ibu Nita

Bahan Utama:

- Daging 1 kg (25 Potong)
- Kentang ½ kg
- Kelapa Tua 5 Buah

Bumbu:

- Air kelapa tua ½ gelas kaki
- Air 1 gelas kaki
- Cabe merah digiling halus ¼ kg
- Ketumbar 1 sdt
- Merica 1 ½ sdm
- Bawang merah ½ ons
- Bawang Putih 1 ½ ons
- Jahe 1 Ruas Jempol
- Kunyit ½ Ruas Jempol
- lengkuas 2 Ruas Jempol
- Daun salam 3 lembar
- Daun kunyit 3 lembar
- Daun jeruk 5 lembar
- Batang Sereh 2 bh

Cara Membuat:

- a) Menyiapkan semua bahan
 - b) Bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, lengkuas dihaluskan
 - c) Batang serah di geprek
 - d) Kelapa di parut lalu di peras santannya
 - e) Bumbu yang telah di haluskan di masukkan kedalam wajan besi dan dilanjutkan memasukkan daun kunyit, daun salam, cabe, daun jeruk, batang sereh, merica, ketumbar, air dan air kelapa
 - f) lalu masukkan daging, dan dimasak hingga mendidih
 - g) Setelah mendidih, dan daging sudah setenga masak baru masukkan santan dan dimasak sampai terbit sedikit minyak lalu masukkan kentang
 - h) Masak hingga warna mulai kecoklatan dan berdedak
- 2) Resep Rendang Daging dengan Tambahan Kentang yang telah di Konversikan

Bahan Utama:

- Daging Sapi 1 Kg (25 Potong)
- Santan 6000 ml

Bumbu:

- Air kelapa tua 125 ml
- Air 250 ml
- Cabe merah digiling halus ¼ kg
- Ketumbar 4 gr
- Merica 8 gr

- Bawang merah	69 gr
- Bawang Putih	59 gr
- Jahe	21 gr
- Kunyit	8 gr
- Lengkuas	41 gr
- Daun kunyit	24 gr
- Daun jeruk	19 gr
- Batang Sereh	24 gr

Cara Pembuatan:

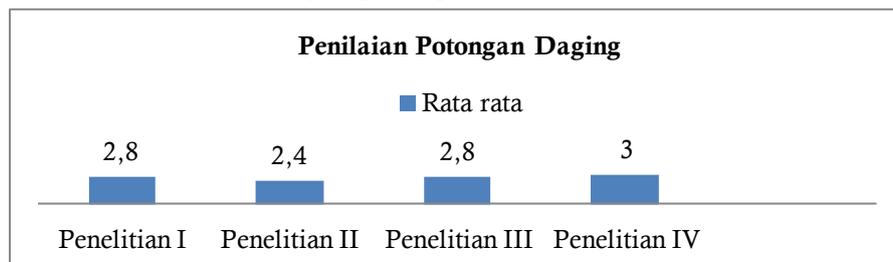
- Menyiapkan semua bahan
- Bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, lengkuas dihaluskan
- Batang serah di geprek
- Kelapa di parut lalu di peras santannya
- Bumbu yang telah di haluskan di masukkan kedalam wajan besi dan dilanjutkan memasukkan daun kunyit, daun salam, cabe, daun jeruk, batang sereh, merica, ketumbar, air dan air kelapa
- lalu masukkan daging, dan dimasak hingga mendidih
- Setelah mendidih, dan daging sudah setengah masak baru masukkan santan dan dimasak sampai terbit sedikit minyak lalu masukkan kentang.

b. Kualitas Rendang Daging dengan Tambahan Kentang yang Telah Distandarisasikan

Kualitas rendang daging dengan tambahan kentang diteliti berdasarkan indikator-indikator meliputi beberapa aspek yaitu bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan serta cara pembuatan Rendang Daging dengan Tambahan Kentang pada penelitian ini adalah sama, sehingga menghasilkan kualitas Rendang yang sama. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut:

- Bentuk Daging (Potongan Rapi dan Seragam)

Grafik 3. Rata-rata hasil uji organoleptik kualitas bentuk



Pada penelitian 1 digambarkan bahwa 2 orang panelis menyatakan potongan daging cukup rapi 2, 2 orang panelis lainnya menyatakan potongan daging kurang rapi dan 1 orang panelis lainnya menyatakan potongan daging rapi. Sehingga skor rata-rata potongan daging pada penelitian 1 yaitu (2,8). Pada penelitian 2, 3 orang panelis menyatakan bahwa potongan daging cukup rapi dan 2 orang panelis lainnya menyatakan bahwa potongan daging kurang rapi, sehingga skor rata-rata yang diperoleh pada baris penelitian 2 yaitu (2,4). Pada penelitian 3 2 orang panelis menyatakan potongan daging kurang rapi, dua orang panelis lainnya menyatakan bahwa potongan daging cukup rapi dan 1 orang panelis menyatakan bahwa potongan daging rapi, sehingga skor rata-rata yang di peroleh baris penelitian 3 yaitu (2,8). Baris penelitian 4 digambarkan bahwa secara keseluruhan panelis menyatakan bahwa potongan daging cukup rapi, sehingga potongan daging mendapatkan skor rata-rata sebesar (3).

- Warna Daging (Coklat Kehitaman)

Grafik 4. Rata-rata hasil uji organoleptik kualitas warna daging.



Pada baris penelitian 1, 2 orang panelis menyatakan warna daging kurang coklat kehitaman, 2 orang panelis lainnya menyatakan warna daging coklat kehitaman dan 1 orang panelis menyatakan warna daging cukup coklat kehitaman, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 1 yaitu (3). Pada penelitian 2, 1 orang panelis menyatakan warna daging kurang coklat kehitaman dan 4 orang lainnya menyatakan bahwa warna daging cukup coklat kehitaman, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penguangan 2 yaitu (2,8). Pada penelitian 3, 2 orang panelis menyatakan warna daging cukup coklat kehitaman, 2 orang panelis lainnya menyatakan warna daging coklat kehitaman dan 1 orang panelis menyatakan warna daging kurang coklat kehitaman, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 3 yaitu (3,2). Pada penelitian 4 satu orang panelis menyatakan bahwa warna daging coklat kehitaman, sedangkan 4 orang panelis lainnya menunjukkan bahwa warna daging cukup coklat kehitaman. Sehingga warna daging memperoleh skor rata-rata sebesar (3,2).

3) Warna Dadak (Coklat Kehitaman)

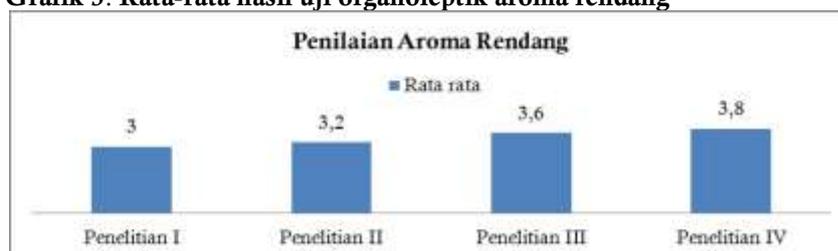
Grafik 4. Rata-rata hasil uji organoleptik warna dadak



Pada penelitian 1, 2 orang panelis menyatakan bahwa warna dadak cukup coklat kehitaman, 2 orang panelis lainnya menyatakan warna dadak coklat kehitaman dan 1 orang panelis menyatakan warna dadak kurang coklat kehitaman, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 1 yaitu (3,2). Pada penelitian 2, 2 orang panelis menyatakan warna dadak kurang coklat kehitaman dan 3 orang panelis menyatakan bahwa warna dadak cukup coklat kehitaman sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 2 (3,2). Pada penelitian 3, 2 orang panelis menyatakan warna dadak cukup coklat kehitaman, 2 orang panelis lainnya menyatakan warna dadak coklat kehitaman, dan 1 orang panelis menyatakan warna dadak kurang coklat kehitaman, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 3 yaitu (3,2). Pada penelitian 4, 2 orang panelis menunjukkan bahwa warna dadak coklat kehitaman, sedangkan 3 orang panelis lainnya menunjukkan bahwa warna dadak cukup coklat kehitaman. Sehingga warna dadak memperoleh skor rata-rata sebesar (3,4).

4) Aroma (Aroma Harum Rendang)

Grafik 5. Rata-rata hasil uji organoleptik aroma rendang



Pada baris penelitian 1, 1 panelis orang menunjukkan aroma rendang kurang harum, 1 orang panelis lainnya menyatakan aroma rendang harum, dan 3 orang panelis lainnya menyatakan aroma rendang cukup harum sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 1 yaitu (3). Pada baris penelitian 2 3 orang panelis menyatakan aroma rendang cukup harum dan 1 orang panelis menyatakan aroma rendang harum,

sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 2 yaitu (3,2). Pada baris penelitian 3, 2 orang panelis menyatakan aroma rendang cukup harum dan 3 orang panelis menyatakan aroma rendang harum, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 3 yaitu (3,6). Pada baris penelitian 4 dapat dilihat bahwa hanya 1 orang panelis yang menunjukkan aroma rendang cukup harum, sedangkan 4 panelis lainnya memilih aroma rendang harum. Sehingga aroma rendang memperoleh skor rata-rata (3,8).

5) Tekstur Daging (Empuk)

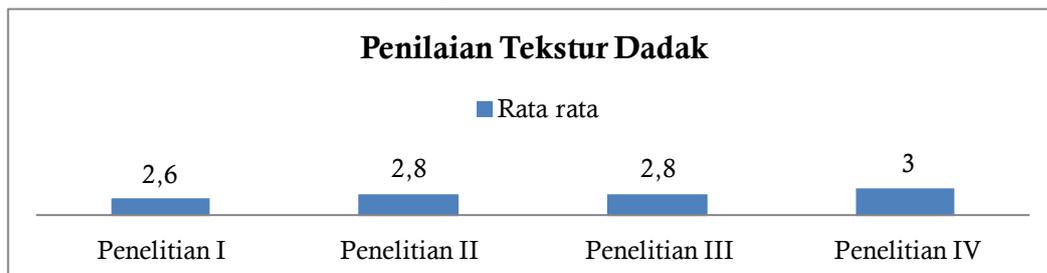
Grafik 6. Rata-rata hasil uji organoleptik aroma tekstur daging



Pada baris penelitian 1, 3 orang panelis menyatakan bahwa tekstur daging cukup empuk dan 2 orang panelis menyatakan tekstur daging empuk, sehingga skor yang diperoleh penelitian 1 yaitu (3,4). Pada baris penelitian 2 3 orang panelis menyatakan tekstur daging kurang empuk dan 2 orang panelis menyatakan tekstur daging cukup empuk, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 2 yaitu (2,4). Pada baris penelitian 3, 3 orang panelis menyatakan tekstur daging cukup empuk dan 2 orang panelis menyatakan tekstur daging empuk, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 3 yaitu (3,4). Pada baris penelitian 4 dapat dilihat bahwa semua panelis menunjukkan tekstur daging empuk, sehingga skor rata-rata yang diperoleh yaitu (4).

6) Tekstur Dadak (Kering)

Grafik 7. Rata-rata hasil uji organoleptik tekstur dadak



Pada penelitian 1, 3 orang panelis menyatakan tekstur dadak kurang kering/berminyak, 1 orang panelis lainnya menyatakan tekstur dadak kering/ tidak berminyak dan 1 orang panelis menyatakan tekstur dadak cukup kering/sedikit berminyak, sehingga skor yang diperoleh penelitian 1 yaitu (2,6). Pada baris penelitian 2, 1 orang panelis menyatakan bahwa tekstur dadak kurang kering/berminyak dan 4 panelis lainnya menyatakan tekstur dadak cukup kering/sedikit berminyak, sehingga skor rata-rata penelitian 2 yaitu (2,8). Pada baris penelitian 3, 2 orang panelis menyatakan tekstur dadak cukup kering/sedikit berminyak, 2 orang panelis lainnya menyatakan tekstur dadak kurang kering/berminyak, 1 orang panelis lainnya menyatakan tekstur dadak kering/tidak berminyak, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 3 yaitu (2,8). Pada baris penelitian 4 dapat dilihat bahwa 1 orang panelis menunjukkan bahwa tekstur dadak kurang kering/berminyak, 1 panelis lagi menunjukkan bahwa tekstur dadak kering, dan 3 panelis lainnya menunjukkan tekstur dadak cukup kering/sedikit berminyak. Sehingga hasil skor yang diperoleh tekstur dadak yaitu (3).

7) Rasa Daging (Gurih)

Grafik 8. Rata-rata hasil uji organoleptik rasa daging



Pada penelitian 1 seluruh panelis menyatakan bahwa rasa daging gurih, sehingga skor rata-rata yang diperoleh yaitu (4). Pada baris penelitian 2, 3 orang panelis menyatakan rasa daging cukup gurih, 1 orang panelis lainnya menyatakan rasa daging tidak gurih dan 1 orang panelis menyatakan bahwa rasa daging gurih, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 2 yaitu (2,8). Pada baris penelitian 3, 1 orang panelis menyatakan rasa daging cukup gurih dan 4 panelis lainnya menyatakan rasa daging gurih, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 3 yaitu (3,8). Pada baris penelitian 4 dapat dilihat bahwa seluruh panelis menunjukkan rasa daging yang gurih, sehingga skor rata-rata yang diperoleh rasa daging yaitu (4).

8) Rasa Kentang (Meresap Bumbu)

Grafik 9. Rata-rata hasil uji organoleptik rasa kentang



Pada penelitian 1, 2 orang panelis menyatakan rasa kentang cukup meresap bumbu, dan 3 orang panelis lainnya menyatakan rasa kentang meresap bumbu, sehingga hasil skor rata-rata yang diperoleh yaitu (3,6). Pada penelitian 2, 4 orang panelis menyatakan rasa kentang cukup meresap bumbu dan 1 panelis lainnya menyatakan rasa kentang meresap bumbu, sehingga skor rata-rata yang di peroleh penelitian 2 yaitu (3,2). Pada baris penelitian 3, 2 orang panelis menyatakan rasa kentang meresap bumbu, 2 orang panelis lainnya menyatakan rasa kentang cukup meresap bumbu dan 1 orang panelis menyatakan rasa kentang kurang meresap bumbu, sehingga skor rata-rata yang diperoleh penelitian 3 yaitu (3). Pada penelitian 4 dapat dilihat bahwa seluruh panelis menunjukkan rasa kentang yang meresap bumbu, sehingga skor rata-rata yang diperoleh rasa kentang yaitu (4).

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi meliputi bahan utama, bumbu dan rempah yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas Perwakilan dari Nagari Pitalah yaitu ibu nita dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik 31,3, dari Dari Nagari andaleh yaitu ibu nurlila dengan perolehan nilai 23,1, dari nagari batipuh baruah yaitu ibu Lia nilai hasil perolehan nilai uji organoleptiknya yaitu 30,9, dari Nagari Sabu yaitu ibu Pia nilai hasil perolehan nilai uji organoleptik yaitu 28,1 dan dari Nagari Bungo Tanjung yaitu ibu Syefni dengan perolehan nilai hasil uji organoleptik yaitu 27,9. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Nita dari Nagari Pitalah dengan nilai 31,3. Resep randang daging dengan tambahan kentang Ibu Nita akan digunaka dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan.

Hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui daging sapi sebelum dimasak berukuran 4 x 5 cm. Bentuk daging Rendang setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas bentuk terpotong dengan rapi. Sesuai dengan pernyataan Tuti Soenardi (2013) "Bentuk makanan yang menarik dapat diciptakan melalui cara pembentukan dan pemotongan bahan makanan".

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna daging dalam dan warna dedak Rendang adalah cokelat kehitaman. Warna cokelat kehitaman dihasilkan dari proses pemasakan yang sangat lama, sehingga dedak dan daging Rendang berubah menjadi berwarna coklat kehitaman. Sesuai dengan pernyataan Cahyadi Wisnu (2012) Warna makanan terbagi dua, yaitu pewarna alami dan sintetis. Pewarna alami dapat diperoleh dari bahan makanan sendiri, sedangkan pewarna sintetis berupa pewarna buatan bubuk dan cairan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui aroma Rendang daging dengan tambahan kentang beraroma harum yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu yang digunakan. Sesuai dengan pernyataan Mandrahitya (2016) menyatakan Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen terhadap suatu makanan.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui tekstur daging Rendang 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 Rendang kering berminyak. Wynda Dwi Amalia (2019) menyatakan Tekstur adalah salah satu sifat bahan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa Rendang adalah gurih. Rasa gurih pada randang daging dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan. Sesuai dengan pendapat Wynda Dwi Amalia (2019) menyatakan Rasa merupakan aspek terpenting titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit.

KESIMPULAN

Standarisasi resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan utama, bumbu yang sudah menggunakan takaran baku atau ukuran yang sudah dikonversikan, alat yang digunakan, teknik pengolahan dan kualitas yang diharapkan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi peneliti mengambil resep rendang daging dengan tambahan kentang Ibu Nita dari Nagari Pitalah untuk dijadikan resep standar. Resep randang daging Ibu Nita memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai megolah Rendang. Rendang Ibu Nita lebih disukai oleh masyarakat Kecamatan Batipuh karena mencerminkan rasa Rendang daging dengan tambahan kentang khas kecamatan tersebut.

Kualitas Rendang Daging dengan Tambahan Kentang , Bentuk potongan daging Rendang setelah dimasak adalah kurang persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 4 x 5 cm, Warna Rendang yang dihasilkan adalah berwarna coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran bahan dan bumbu dengan waktu yang lama. Proses pemasakan yang lama, Aroma yang dihasilkan oleh Rendang adalah aroma harum santan dan bumbu-bumbu. Daging Rendang yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur daging menjadi cukup empuk. Campuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu yang lama akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak Rendang kering, Rasa gurih rendang dihasilkan dari bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas, serta rasa bumbu yang meresap kedalam kentang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan Terimakasih penulis ucapkan kepada ibu Dra, Wirmelis Syarif, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah membantu serta membimbing penulis dalam menyelesaikan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Buku Festival Rendang Padang 2012 & Lomba Cipta Lagu Tentang Rendang. 2012. Padang: Pemerintah Provinsi Sumatera Barat Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Provinsi Sumatera Barat
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. 2016. Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- KumparanFood.(2019).Rendang Kekayaan Minangkabau yang kini Mendunia<https://kumparan.com/kumparanfood/food-bite-rendang-kekayaan-kuliner-minangkabau-yang-kini-mendunia-1s1oo1DFnWoe/fuII>. Diakses pada 18/01/2021
- Mandrahitya Kusuma Putra. 2016. *Metode Memasak Dengan Teknik Sous Vide Dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi*. Journal, 4,2
- Murdijati, dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Aifabeta
- Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.