

## STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING DI NAGARI TANJUNG GADANG KECAMATAN TANJUNG GADANG KABUPATEN SIJUNJUNG

*(Standardization Of Randang Meat Recipes In Nagari Tanjung Gadang, Tanjung Gadang District, Sijunjung District)*

Cut Mutia Sahara Putri<sup>1</sup>, Elida\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

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

### ABSTRACT

*This type of research is combined method of quantitative and qualitative descriptive methods. The research aims to find literature and sources regarding the recipe for Randang beef in Agam Regency which includes: ingredients, quantity of ingredients, how to make and quality of Randang meat, while quantitative methods are used to find the standard recipe for meat Randang in Sijunjung Regency and organoleptic testing of the quality of Randang meat aspects (shape, color, aroma, texture and taste). This research was conducted at Guguk Naneh Nagari Tanjung Gadang, Tanjung Gadang sub-district, Sijunjung Regency for 1 month in December 2020. The results of interviews and observations concluded that the quality of the meat cage was square, blackish brown fragrant coconut aroma and spices and savory taste. The standardization of the meat randang recipe includes the main ingredients, seasonings and spices used, the size of the converted ingredients, processing tools, processing methods and the quality of the meat randang. After organoleptic tests were carried out on 5 selected meat randang recipes from each jorong, the highest average value was obtained, namely the recipe belonging to Mrs. Erminawati from Jorong Guguk Naneh with an average value of 36.4.*

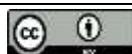
**Keyword:** Standardization, Randang Recipe

### ABSTRAK

Jenis penelitian ini merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Penelitian bertujuan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep Randang daging di Kabupaten Agam yang meliputi: bahan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas Randang daging, sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep Randang daging di Kabupaten Sijunjung dan uji organoleptik terhadap kualitas Randang daging dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa). Penelitian ini dilakukan di Guguk Naneh Nagari Tanjung Gadang kecamatan Tanjung Gadang Kabupaten Sijunjung selama 1 bulan pada bulan desember 2020. Hasil wawancara dan observasi menyimpulkan bahwa kualitas randang daging berbentuk persegi, berwarna coklat kehitaman, aroma harum kelapa dan bumbu serta rasa gurih. Standarisasi resep randang daging meliputi bahan utama, bumbu dan rempah yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas dari randang daging. Setelah dilakukan uji organoleptic terhadap 5 resep randang daging terpilih dari setiap jorong, akan diperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu resep milik Ibu Erminawati dari Jorong Guguk Naneh dengan nilai rata-rata 36,4.

**Kata kunci:** Standarisasi, Resep Randang

**How to Cite:** Cut Mutia Sahara Putri<sup>1</sup>, Elida<sup>2</sup>. 2022. Standarisasi Resep Randang Daging Di Nagari Tanjung Gadang Kecamatan Tanjung Gadang Kabupaten Sijunjung. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (2): pp. 192-198, DOI: 10.24036/jptbt.v3i2.158



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

---

## PENDAHULUAN

Makanan adat merupakan sebuah acara makan bersama yang dihidangkan menurut tradisi dan tata cara adat yang dilakukan sejak ratusan tahun lalu (Rony,2001). Sekian banyak makanan adat yang tersebar dari sabang hingga merauke Indonesia salah satu makanan adat yang sangat terkenal adalah Randang. Pada tahun 2011 CNN menetapkan Randang merupakan makanan terlezat didunia dan telah mendapat pengakuan internasional.

Randang merupakan makanan adat yang disebut juga sebagai Induak Jamba, induak jamba juga disebut dengan hidangan utama. karena pada setiap acara adat pasti menyediakan Randang sebagai makanan utamanya. Randang pada umumnya terbuat dari olahan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu dan rempah yang kaya. dalam takaran pembuatan randang masih belum standar hanya mengandalkan filling atau perasaan, genggam tangan, dan ukuran jempol tangan. Maka dari itu penulis ingin mencoba menstandarisasikan resep randang yang ada di daerah tanjung gadang ini.

Standarisasi adalah suatu aturan atau memberi batasan yang digunakan untuk melakukan sesuatu. Menentukan resep standar dan mengkonversikan bahan yang digunakan dalam bentuk satuan ukuran gram, dengan tujuan untuk menghasilkan resep standar yang menghasilkan kualitas randang yang konsisten. Penyebaran randang yang sudah mendunia membuat banyak orang yang ingin belajar membuat randang, dengan adanya resep standar dapat membantu pembuatan randang yang sesuai dengan kualitas yang diperoleh dapat distandarkan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa yang sama.

Berdasarkan observasi awal peneliti pada bulan Agustus 2020, menemukan bahwa randang daging merupakan suatu makanan yang harus ada dihidangkan pada saat upacara adat, namun setiap jorong di Nagari Tanjung Gadang Kecamatan Tanjung Gadang mempunyai resep randang yang berbeda-beda seperti di jorong Guguk Nane salah satu bahan dasarnya menggunakan kelapa yang di sangrai. Nagari yang di Pasar Tanjung Gadang tidak di sangrai. namun Nagari Mudik Malih menambahkan beberapa rempah, dan di Tanjung Gadang tidak menggunakan daun kunyit. Dari beberapa resep yang di temukan terlihat setiap jorong memiliki ciri khas masing-masing pada penggunaan bumbu dasarnya yang tentunya berpengaruh terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna randang serta dalam pengolahan menggunakan takaran yang dikira-kira saja sehingga juga berpengaruh terhadap kualitas randang yang menyebabkan hasil yang berbeda-beda dalam setiap pembuatannya.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian menggunakan metode campuran (*Mixed Method*) yaitu gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif untuk mencari literature dan sumber mengenai resep Randang daging di Kabupaten Agam meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas Randang daging, sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep Randang daging di Kabupaten Sijunjung dan uji organoleptik terhadap kualitas Randang daging dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa). Penelitian ini dilakukan di guguk naneh Nagari Tanjung Gadang kecamatan Tanjung Gadang Kabupaten Sijunjung selama 1 bulan pada bulan desember 2020. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses menstandarisasikan resep randang daging di Nagari Tanjung Gadang secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi awal yang dilakukan adalah mencari tahu data wilayah, struktur kepemimpinan dan data informan. Setelah melakukan observasi awal dilanjutkan dengan proses wawancara bersama informan, dari hasil wawancara diperoleh data mengenai pengertian, kegunaan, resep dan kualitas dari randang daging di Nagari Sungai Tanang. Semua data akan diperkuat dengan adanya dokumentasi berupa foto dan video selama observasi dan wawancara yang dilakukan. Berdasarkan observasi awal peneliti pada bulan Agustus 2020, menemukan bahwa randang daging merupakan suatu makanan yang harus ada dihidangkan pada saat upacara adat, namun setiap jorong di Nagari Tanjung Gadang Kecamatan Tanjung Gadang mempunyai resep randang yang berbeda-beda seperti di jorong Guguk Nane salah satu bahan dasarnya menggunakan kelapa yang di sangrai. Nagari yang di Pasar Tanjung Gadang tidak di sangrai. namun Nagari Mudik Malih menambahkan beberapa rempah, dan di Tanjung Gadang tidak menggunakan daun kunyit. Dari beberapa resep yang di temukan terlihat setiap jorong memiliki ciri khas masing-masing pada penggunaan bumbu dasarnya yang tentunya berpengaruh terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna randang serta dalam pengolahan menggunakan takaran yang dikira-kira saja sehingga juga berpengaruh terhadap kualitas randang yang menyebabkan hasil yang berbeda-beda dalam setiap pembuatannya. Berikut 5 resep pilihan dari setiap jorong di Nagari Tanjung Gadang :

**Tabel 1.** Ibu Susilawati di Jr.Sungai Napar

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daging sapi	1 kg	Bersihkan daging dan tiriskan
Kelapa	3 buah	Giling halus cabe merah, cabe rawit, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar dan buah pala.
Cabe merah	¼ kg	Masukkan bumbu yang digiling halus, bawang merah dan daun salam kedalam daging dan diamkan beberapa saat.
Lengkuas	2 ons	Didihkan santan dan tunggu sampai terbit minyak. Setelah terbit minyak masukkan daging beserta bumbu.
Bawang putih	1 ½ ons	Setelah daging mendidih masukkan asam kandis.
Bawang merah	¼ kg iris	Masak sampai daging empuk, bagusnya dalam perendangan daging memakai bahan bakar sabut kelapa. Tunggu sampai kering dan randang siap dihidangkan.
Kunyit	0,5 ons	
Jahe	1 ons	
Ketumbar Kasar	2 sdm	
Bungo lawing	1 buah	
Kapulaga	1 buah	
Buah pala	2 buah	
Asam kandis	2 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Serai	1 batang	
Daun jeruk perut	2 lembar	
Kelapa randang	½ buah	
Garam	Sck	

**Tabel 2.** Ibu Iilas di Jr.Mudik Malih

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daging sapi	1 kg	Bersihkan daging dan tiriskan
Kelapa	3 buah	Giling halus cabe merah, cabe rawit, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar dan buah pala.
Cabe rawit	0,5 ons	Masukkan bumbu yang digiling halus, bawang merah dan daun salam kedalam daging dan diamkan beberapa saat.
Lengkuas	½	Didihkan santan dan tunggu sampai terbit minyak.
Bawang putih	1 ½ ons	Setelah terbit minyak masukkan daging beserta bumbu.
Bawang merah	¼ kg iris	Setelah daging mendidih masukkan asam kandis.
Kunyit	0,5 ons	Masak sampai daging empuk, bagusnya dalam perendangan daging memakai bahan bakar sabut kelapa. Tunggu sampai kering dan randang siap dihidangkan.
Jahe	1 ons	
Ketumbar Kasar	2 sdm	
Cabe merah	4 ons	
Kapulaga	2 buah	
Buah pala	1 buah	
Asam kandis	2 buah	
Daun kunyit	2 lembar	
Serai	1 batang	
Merica	2 lembar	
Kelapa randang	½ buah	
Garam	Sck	

**Tabel 3.** Ibu Sien di Jr.Pasar Tanjung Gadang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daging sapi	1 kg	Bersihkan daging dan tiriskan
Kelapa	3 buah	Giling halus cabe merah, cabe rawit, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar dan buah pala.
Cabe rawit	¼ ons	Masukkan bumbu yang digiling halus, bawang merah dan daun salam kedalam daging dan diamkan beberapa saat.
Lengkuas	2 ons	Didihkan santan dan tunggu sampai terbit minyak. Setelah terbit minyak masukkan daging beserta bumbu. Setelah daging mendidih masukkan asam kandis.
Bawang putih	1 ½ ons	Masak sampai daging empuk, bagusnya dalam perendangan daging memakai bahan bakar sabut kelapa. Tunggu kering, siap dihidangkan.
Bawang merah	¼ kg iris	
Kunyit	0,5 ons	
Jahe	1 ons	
Ketumbar Kasar	2 sdm	
Bunga lawing	1 buah	
Kapulaga	2 buah	
Buah pala	1 buah	
Asam kandis	2 buah	
Daun salam	2 lembar	

Daun kunyit	1 lembar
Serai	1 batang
Daun Jeruk Purut	2 lembar
Royco	Sck
Garam	Sck

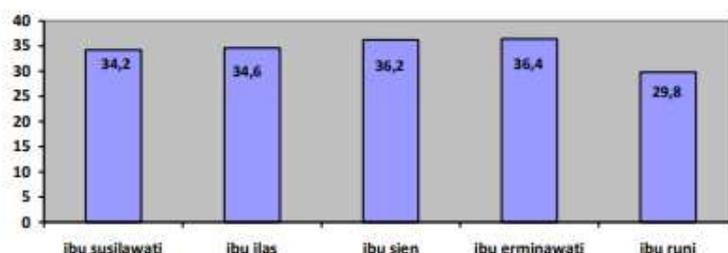
**Tabel 4.** Ibu Erminawati di Jr.Guguk Nanah

<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Cara Membuat</b>
Daging sapi	1 kg	Bersihkan daging dan tiriskan
Kelapa	3 buah	Giling halus cabe merah, cabe rawit, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar dan buah pala.
Cabe merah	2 ons	Masukkan bumbu yang digiling halus, bawang merah dan daun salam kedalam daging dan diamkan beberapa saat.
Cabe rawit	2 ons	Didihkan santan dan tunggu sampai terbit minyak.
Bawang putih	1 ½ ons	Setelah terbit minyak masukkan daging beserta bumbu.
Bawang merah	¼ kg iris	Setelah daging mendidih masukkan asam kandis.
Kunyit	0,5 ons	Masak sampai daging empuk, bagusnya dalam perendangan daging memakai bahan bakar sabut kelapa. Tunggu sampai kering dan randang siap dihidangkan.
Jahe	1 ons	
Ketumbar Kasar	2 sdm	
Bunga lawing	1 buah	
Kapulaga	2 buah	
Buah pala	1 buah	
Asam kandis	2 buah	
Daun salam	2 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Serai	1 batang	
Daun Jeruk Purut	2 lembar	
Kelapa <i>Randang</i>	½ buah	
Garam	Sck	

**Tabel 5.** Ibu Runi di Jr.Timbulun Patah

<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Cara Membuat</b>
Daging sapi	1 kg	Bersihkan daging dan tiriskan
Kelapa	3 buah	Giling halus cabe merah, cabe rawit, bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, ketumbar dan buah pala.
Cabe merah	2 ons	Masukkan bumbu yang digiling halus, bawang merah dan daun salam kedalam daging dan diamkan beberapa saat.
Cabe rawit	2 ons	Didihkan santan dan tunggu sampai terbit minyak.
Bawang putih	1 ½ ons	Setelah terbit minyak masukkan daging beserta bumbu.
Bawang merah	¼ kg iris	Setelah daging mendidih masukkan asam kandis.
Kunyit	0,5 ons	Masak sampai daging empuk, bagusnya dalam perendangan daging memakai bahan bakar sabut kelapa. Tunggu sampai kering dan randang siap dihidangkan.
Jahe	1 ons	
Ketumbar Kasar	2 sdm	
Bunga lawing	1 buah	
Kapulaga	2 buah	
Buah pala	1 buah	
Asam kandis	2 buah	
Daun salam	2 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Serai	1 batang	
Daun Jeruk Purut	2 lembar	
Kelapa <i>Randang</i>	½ buah	
Garam	Sck	

Resep randang daging dari perwakilan jorong akan diolah dan diuji cobakan kepada 5 orang panelis yang diambil dari setiap jorong di Nagari Tanjung Gadang. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep randang daging. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Gambar kualitas 5 resep randang daging terpilih dan data skor penilaian dapat dilihat sebagai berikut :



**Gambar 1.** Rata-rata hasil uji organoleptik 5 resep randang di Nagari Tanjung Gadang

Setelah itu, dari 5 resep diperoleh 1 resep randang terpilih yang terbaik dengan mean tertinggi yang dijadikan resep standar dengan ukuran bahan yang telah dikonversikan. Hasil uji diperoleh skor per resep randang. Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa perolehan skor yang tertinggi dari kelima resep randang daging yaitu resep milik Ibu Erminawati dari Jorong Guguk Naneh dengan nilai rata-rata 36,4.

**Tabel 6.** Ibu Erminawati di Jr.Guguk Naneh

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daging sapi	1 kg	Bersihkan daging dan tiriskan
Kelapa	3 buah	Giling halus cabe merah, cabe rawit,
Cabe merah	2 ons	bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe,
Cabe rawit	2 ons	lengkuas, ketumbar dan buah pala.
Bawang putih	1 ½ ons	Masukkan bumbu yang digiling halus,
Bawang merah	¼ kg iris	bawang merah dan daun salam kedalam
Kunyit	0,5 ons	daging dan diamkan beberapa saat.
Jahe	1 ons	Didihkan santan dan tunggu sampai terbit
Ketumbar Kasar	2 sdm	minyak.
Bunga lawing	1 buah	Setelah terbit minyak masukkan daging
Kapulaga	2 buah	beserta bumbu.
Buah pala	1 buah	Setelah daging mendidih masukkan asam
Asam kandis	2 buah	kandis.
Daun salam	2 lembar	Masak sampai daging empuk, bagusnya
Daun kunyit	1 lembar	dalam perendangan daging memakai bahan
Serai	1 batang	bakar sabut kelapa. Tunggu sampai kering
Daun Jeruk Purut	2 lembar	dan randang siap dihidangkan.
Kelapa <i>Randang</i>	½ buah	
Garam	Sck	

**Tabel 7.** Resep yang telah dikonversikan

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Daging sapi	1 kg	Bersihkan daging dan tiriskan
Santan Kental	1200 ml	Giling halus cabe merah, cabe rawit,
Santan Encer	1800 ml	bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe,
Cabe merah kampung	250 gr	lengkuas, ketumbar dan buah pala.
Bawang putih kampung	100 gr	Masukkan bumbu yang digiling halus,
Bawang merah	50 gr	bawang merah dan daun salam kedalam
Lengkuas	70 gr	daging dan diamkan beberapa saat.
Jahe	50 gr	Didihkan santan dan tunggu sampai terbit
Daun salam	4 gr	minyak.
Daun jeruk	2 gr	Setelah terbit minyak masukkan daging
Daun kunyit	25 gr	beserta bumbu.
Batang sereh	55 gr	Setelah daging mendidih masukkan asam
Garam kasar	50 gr	kandis.
		Masak sampai daging empuk, bagusnya
		dalam perendangan daging memakai bahan
		bakar sabut kelapa. Tunggu sampai kering
		dan randang siap dihidangkan.

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam yaitu resep randang daging meliputi bahan utama, bumbu dan rempah yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas. Resep randang daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari 9 jorong di Nagari Tanjung Gadang karena di setiap jorong resep yang diperoleh memiliki kemiripan dari segi bumbu dan cara pengolahannya. Perwakilan Ibu Susi lawati dengan perolehan nilai hasil uji organoleptic 34,2 dari Jorong Sungai napar. Ibu Ilas dengan perolehan nilai hasil uji organoleptic 34,6 dan dari Jorong Mudik Malih Ibu Sien dengan perolehan nilai hasil uji organoleptic 36,2 dari jorong Pasar Tanjung Gadang. Ibu Erminawati dengan perolehan Hasil dari uji organoleptic 36,4 dari jorong Guguk Naneh. Ibu Runi diperoleh dengan nilai 29,8 dari jorong Timbulun Patah. dan perolehan tertinggi adalah 36,4 yaitu Ibu Erminawi dari jorong Guguk Naneh. sehingga membuktikan resep randang daging Ibu Erminawi lebih disukai oleh masyarakat yang ada di Nagari Tanjung Gadang. Resep randang daging Ibu Erminawati akan digunakan dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan.

**Kualitas Randang Daging:** Bentuk : Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui daging sapi sebelum dimasak berukuran 6,5 x 6 x 2,5 cm. Bentuk daging randang setelah dilakukan uji organoleptic menghasilkan kualitas bentuk kurang persegi rapi. Bentuk randang berkualitas tidak persegi rapi dikarenakan pengaruh proses pemasakan daging yang sangat lama, sehingga bentuk daging berubah menjadi lebih mengecil atau terjadi proses penyusutan dan membuat bentuk daging tidak seragam. Warna Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna daging dalam dan warna dedak randang adalah cokelat kehitaman. Warna cokelat kehitaman dihasilkan dari proses pemasakan yang sangat lama, sehingga dedak dan daging randang berubah menjadi berwarna coklat kehitaman.

**Aroma :** Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui aroma randang daging beraroma harum yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu yang digunakan. **Tekstur:** 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 kering berminyak. **Rasa :** 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.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, angket uji organoleptic dan pembahasan yang telah dijelaskan, dapat diambil kesimpulan bahwa : Resep randang daging Ibu Eeminawi memperoleh hasil penilaian uji organoleptic tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai mengolah randang. Kualitas Randang Daging dari Bentuk Bentuk potongan daging randang setelah dimasak adalah kurang persegi rapi. Warna randang daging yang dihasilkan adalah berwarna coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran bahan dan bumbu dengan waktu yang lama. Aroma yang dihasilkan oleh randang daging adalah aroma harum santan dan bumbu-bumbu. Proses pemasakan campuran santan dan bumbu-bumbu dalam waktu yang lama menghasilkan aroma harum randang yang sangat khas. **Tekstur Daging randang** yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur daging menjadi cukup empuk. **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. Adapun saran yang diberikan sebagai berikut : Pemilihan Bahan baku yang tepat akan menghasilkan kualitas rasa yang sama dengan resep yang diberikan, Menimbang bahan dan bumbu sesuai takaran, karena perubahan pada takaran bahan dan bumbu akan berpengaruh besar dalam kualitas rasa, aroma, tekstur dan rasa, Mengatur penggunaan api karena dalam pengolahan randang daging harus diperhatikan kapan penggunaan api besar dan kapan penggunaan api kecil.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kepada Allah yang telah memberikan limpahan rahmat dan rezeki kepada penulis. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

### DAFTAR REFERENSI

- Budi, S. 2012, Sutomo. *Randang juara Masakan Terlezat di Dunia*. Jakarta : Kawan Pustaka.  
Bungin, Burhan. 2011. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Kencana Predana Media Group.  
Elida, 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang : Universitas Negeri Padang  
Emzir. 2010. *Metodologi Pendidikan Kuantitatif dan Kualitatif*. Jakarta : Rajawali Press.

- 
- Moleong, Lexy J. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Roni, aswil, dkk. 2001. *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. padang : Meseum Adityawarman.
- Suri, Reno Andam. 2012. *Randang Traveler Menyingkap Bertuahnya Minangkabau*. Jakarta: Terrant Ink
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R & D*. Bandung : alfabeta
- Wynda Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta.: PT Gramedia Pustaka Utama