

## STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI NAGARI TIKU UTARA KECAMATAN TANJUNG MUTIARA, KABUPATEN AGAM

*(Standardization Of Rendang Meat Recipes In Nagari Tiku  
Utara, Tanjung Mutiara District, Agam Regency)*

Agusrianti<sup>1</sup>, Wiwik Gusnita<sup>\*2</sup>

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

Corresponding author, e-mail: [wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id](mailto:wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id)

### ABSTRACT

*This research is motivated because there is no literature, there is no standard recipe for beef rendang recipe with additional ingredients, and there is no documented recipe in the form of a book. This study aims to produce a standard recipe and quality of beef rendang in Nagari Tiku Utara, Tanjung Mutiara District, Agam Regency so that it becomes the identity of the area. This type of research is qualitative and quantitative research using mixed methods (Mixed Method). This research was conducted in Nagari Tiku Utara, Tanjung Mutiara Sub-district, Agam Regency in January – February 2021. There are two sources of data, namely: qualitative data sources, which are taken from 5 informants who are experts in making beef rendang with additional ingredients in Nagari Tiku Utara, Tanjung Mutiara Regency. Agam, quantitative data sources are obtained from 10 trained panelists and 5 limited panelists. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire format. Based on the results of the study, it was obtained that the beef rendang recipe includes the ingredients used, the number of ingredients, how to make it, and the quality of the beef rendang so as to produce a converted recipe. Furthermore, organoleptic tests were carried out on the quality to get a good quality of beef rendang, including: the shape of the meat is quite square, the meat is quite dark brown in color, the sudden color is quite dark brown, the aroma is quite fragrant, the meat is textured quite soft, the sudden texture is quite dry and oily, the taste of rendang the meat is savory and enough to absorb the spices.*

**Keyword:** Agam, DagingRandang, Standardization

### ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi karena belum adanya literatur, belum adanya resep standar mengenai resep rendang daging dengan bahan tambahan, dan belum adanya resep yang terdokumentasi berupa buku. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan standar resep dan kualitas rendang daging di Nagari Tiku Utara Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam sehingga menjadi identitas daerah tersebut. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Nagari Tiku Utara Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam pada bulan Januari – Februari 2021. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yaitu diambil dari 5 informan yang ahli dalam membuat rendang daging dengan bahan tambahan di Nagari Tiku Utara Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 10 orang panelis terlatih dan 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep rendang daging meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas rendang daging sehingga menghasilkan resep yang telah dikonversikan. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas rendang daging yang baik meliputi: bentuk daging cukup persegi rapi, daging berwarna cukup coklat kehitaman, *dadak* berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma cukup harum, daging bertekstur cukup empuk, *dadak* bertekstur cukup kering berminyak, rasa rendang daging yang gurih dan cukup meresap bumbu.

**Kata Kunci:** Agam, *Rendang Daging*, Standarisasi

---

**How to Cite:** Agusrianti, Wiwik Gusnita. 2021. Standarisasi Resep Di Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (2): pp. 145-154, DOI: 10.24036/10.2403/80sr162.00

---



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

Sumatra Barat sendiri memiliki banyak jenis makanan dan minuman yang khas dari tiap-tiap daerah. Sejalan dengan pendapat Nur'aini (2018:33). Indonesia memiliki berbagai jenis makanan, minuman dan camilan serta menggunakan dasar bahan yang berbeda pada daerah itu. Makanan khas daerah ialah aset untuk wisata lokal yang menjadi ciri khas tersendiri untuk wisatawan. Wisatawan dating berkunjung dapat menikmati keindahan alam dari suatu daerah sekaligus menyantap makanan khas hasil panganan lokal. Sebagai warisan bangsa dibidang kuliner (Cahyanto, 2012). Menurut Marwanti (2000), "Makanan yang biasa dikonsumsi masyarakat setempat dan diwariskan secara turun – temurun disebut dengan makanan tradisional. Kabupaten Agam adalah salah satu daerah yang terdapat di Provinsi Sumatra Barat.

Rendang adalah makanan tradisional yang terbuat dari olahan daging sapi dengan campuran hamper seluruh rempah dan santan kelapa yang dimasak dengan durasi waktu yang lama dan diaduk terus menerus hingga kering. Selain itu masyarakat minang juga menjadikan rendang sebagai makanan utama pada acara adat. Menurut Hariadi,dkk (2012), "Rendang bagi orang minang lebih dari sekedar makanan, tetapi merupakan bagian dari kebudayaan. Dalam acara *baralek*, acara adat ataupun hari raya besar *rendang* harus ada diantara hidangan yang lainnya".

Tanjung Mutiara adalah salah satu daerah terdapat di Sumatera Barat memiliki berbagai keindahan alam, ragam budaya, adat istiadat dan makanan tradisional di setiap daerahnya. Tiku Utara adalah sebuah nagari yang terletak di kecamatan Tanjung Mutiara di Kabupaten agam.

Rendang daging merupakan kuliner warisan budaya minangkabau. Para pakar dalam bidang kuliner tradisional meyakini bahwa rendang sudah dikenal sejak 1550 M. Pada masa itu masyarakat nusantara masih sangat sederhana, mereka hidup berpindah-pindah tempat dan membutuhkan cara mengawetkan daging untuk persediaan makanan. Salah satu cara penyiasatan dalam memenuhi kebutuhan pangan yang mereka lakukan adalah dengan membuat rendang (Dwi, Desi Fajasari, 2017). Rendang daging merupakan masakan favorite hampir setiap orang. Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di Nagari Tiku Utara resep yang ditemukan untuk membuat rendang daging sangat banyak dan beragam. Maka dari itu perlu dicari resep yang standar untuk bisa diteruskan ke generasi berikutnya agar mudah dipahami. Bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang daging di Nagari Tiku Utara adalah daging sapi, santan, cabe merah, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, daun jeruk, daun salam, serai, daun kunyit, pala, ketumbar, dan garam. Takaran bahan yang digunakan masih belum baku. Masyarakat setempat masih menggunakan cara yang sederhana, seperti menggunakan perkiraan, ukuran genggam tangan, ruas jari, atau sendok untuk menakar bahan.

Resep *rendang daging* yang diwariskan turun-temurun hanya disampaikan dari mulut kemulut, dikhawatirkan adanya perbedaan informasi yang didapat oleh antar generasi. Hal ini disebabkan minimnya *literature* mengenai resep *rendang daging* sehingga tidak ada pedoman pasti dalam pembuatan *rendang daging*. Cara pembuatan *rendang daging* ini sama saja dengan pembuatan *randang* daging pada umumnya. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *rendang daging* yaitu, daging, , santan kelapa, jahe, kunyit, cabe merah, daun salam, daun kunyit, sereh. Alat takar yang digunakan masyarakat untuk menakar bahan dari *rendang daging* ini tidak memenuhi standar. Alat takar yang digunakan berupa gelas, sendok, bahan yang ditakar hanya mengandalkan perkiraan saja. Informasi mengenai bahan dan alat yang digunakan penulis dapatkan saat melakukan observasi. Resep *rendang daging* yang beragam tentu saja membuat kualitas rendang tidak sama baik dalam segi bentuk, aroma, tekstur, warna,dan rasa. Oleh sebab itu perlu adanya standarisasi resep pada pembuatan *rendang daging*. Agar *rendang daging* memiliki kualitas yang baik dan keseragaman dari bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Berdasarkan masalah di atas, diketahui bahwasanya resep Rendang Daging di Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam hanya berdasarkan perkiraan saja dan belum mempunyai resep yang standar yang dapat dijadikan patokan dalam membuat Rendang Daging.

---

## BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian menggunakan metode campuran (*Mixed Methods*) atau disebut dengan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Lokasi penelitian dilaksanakan di Kecamatan Tanjung Mutiara, Kabupaten Agam. Penelitian kualitatif berguna untuk mengumpulkan literature dan sumber mengenai resep *Rendang Daging* di Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam, terkait: jumlah penggunaan bahan, teknik pengolahan dan indikator kualitas dari hasil *Rendang Daging*. Sedangkan metode penelitian kuantitatif berguna untuk mencari standarisasi dari resep *Rendang Daging* di Kecamatan Tanjung Mutiara serta mengetahui hasil uji organoleptik terhadap kualitas *Rendang Daging*.

Tujuan utama dari penelitian ini adalah mendapatkan resep *Rendang Daging* di Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam yang mencakup bahan yang digunakan, alat pengolahan, teknik pengolahan dan analisis indikator kualitas berdasarkan uji organoleptik. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Januari - Februari 2021. Informan yang dipilih adalah orang yang ahli dalam membuat *rendang daging* di Kecamatan Tanjung Mutiara. Peneliti mengumpulkan data penelitian dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan langsung terjun ke daerah tersebut. Teknik analisis data yang digunakan saat penelitian berlangsung meliputi reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara kualitatif, standarisasi resep *Rendang Daging* diperoleh melalui proses observasi, wawancara dan dokumentasi. Diawali dengan observasi yaitu mencari data tentang wilayah dan data informan. Selanjutnya melakukan wawancara dengan informan hingga memperoleh data mengenai penjelasan, fungsi, resep dan kualitas dari *Rendang Daging* di Kecamatan Tanjung Mutiara. Saat melakukan observasi dan wawancara, diharuskan melakukan dokumentasi berupa foto dan video sebagai bukti nyata. Berikut ini merupakan temuan khusus standarisasi resep *Rendang Daging*.

Berdasarkan hasil wawancara dengan 10 informan diperoleh bahwa *Rendang Daging* Berikut 5 resep pilihan dari Kecamatan Tanjung Mutiara :

**Tabel 1.** Ibu Nurhayati di Tiku Utara

Bahan		Cara Membuat
Daging	1 kg	Siapkan semua bahan
Santan	5btr kelapa	Giling halus cabe rawit, laos, jahe, bawang merah, dan bawang putih
Cabe merah	¼ kg	Giling rempah seperti ketumbar
Bawang merah	2 ons	Kelapa parut dijadikan santan dengan menggunakan air panas dan air biasa
Bawang putih	1 ons	Potong daging sapi berbentuk persegi
Jahe	2 jari	Panaskan santan dengan memasukkan daun salam, daun jeruk, daun kunyit, daun ruku-ruku dan sereh dengan menggunakan api tungku yang besar
Lengkuas	2 jari	Setelah santan mendidih masukkan bumbu seperti jahe, laos, bawang merah, bawang putih, cabe rawit dan rempah seperti ketumbar giling, kapulaga utuh dan pala yang utuh.
Daun kunyit	1 lbs	Setelah santan terbit minyak masukkan daging sapi
Daun salam	5 lbs	Ketika rendang daging berbentuk kalio kecilkan api tungku dan masak hingga menghitam kecoklatan
Daun jeruk	7 lbs	
Batang serai	1 btg	
Garam secukupnya		
Ketumbar secukupnya		

**Tabel 2.** Ibu Rubainan di Nagari Tiku Utara

Bahan		Cara Membuat
Daging	1 kg	Siapkan semua bahan
Santan	3 btr	Giling halus cabe merah, laos, jahe, dan bawang putih
Cabe merah	¼ kg	Iris-iris bawang merah
Cabe rawit	½ ons	Sangrai rempah seperti ketumbar, cengkeh, pala, dan bunga lawang.
Bawang merah	1 ons	Giling halus rempah yang telah disangrai tadi
Bawang putih	½ ons	Kelapa parut dijadikan santan dengan menggunakan air panas dan air biasa
Kunyit	1 jari	
Jahe	1 jari	

Lengkuas	1 jari	Potong daging sapi berbentuk persegi
Daun kunyit	1 lbr	Panaskan santan dengan memasukkan daun salam, daun jeruk, daun kunyit, daun ruku-ruku dan sereh dengan menggunakan api tungku yang besar dan masukkan bumbu seperti bawang merah yang di iris, bawang putih, cabe merah, laos dan jahe.
Daun salam	2 lbr	
Daun jeruk	3 lbr	
Batang serai	1 btg	
Asam jawa	3 bh	Setelah santan mendidih masukkan cabe merah masukkan rempah yang digiling tadi seperti ketumbar, cengkeh, pala, dan bunga lawang,
Garam secukupnya		Setelah santan terbit minyak masukkan daging sapi
Minyak goreng secukupnya ( untuk menumis)		Ketika rendang daging berbentuk kalio kecilkan api tungku dan masak hingga menghitam kecoklatan

**Tabel 3.** Ibu Busmaniar di Nagari Tiku Utara

Bahan		Cara Membuat
Daging	1 kg	Siapkan semua bahan
Santan	3-4 btr	Giling halus cabe merah, laos, jahe, dan bawang putih
Cabe merah	¼ kg	Iris-iris bawang merah
Bawang merah	1 ons	Sangrai rempah seperti ketumbar, cengkeh, pala, dan bunga lawang.
Bawang putih	½ ons	
Jahe	1 jari	Giling halus rempah yang telah disangrai tadi
Lengkuas	1 jari	Kelapa parut dijadikan santan dengan menggunakan air panas dan air biasa
Daun kunyit	1 lbr	Potong daging sapi berbentuk persegi
Daun salam	3 lbr	Panaskan santan dengan memasukkan daun salam, daun jeruk, daun kunyit, dan sereh dengan menggunakan api tungku yang besar
Daun jeruk	5 lbr	Setelah santan mendidih masukkan masukkan bumbu seperti bawang merah yang di iris, bawang putih, cabe merah, laos, jahecabe merah
Batang serai	1 btg	Setelah santan terbit minyak masukkan rempah yang digiling tadi seperti ketumbar, cengkeh, pala, dan bunga lawang, kulit manis dan masukkan daging sapi
Garam secukupnya		Ketika rendang daging berbentuk kalio kecilkan api tungku dan masak hingga menghitam kecoklatan

**Tabel 4.** Ibu Jusmaniar di Nagari Tiku Utara

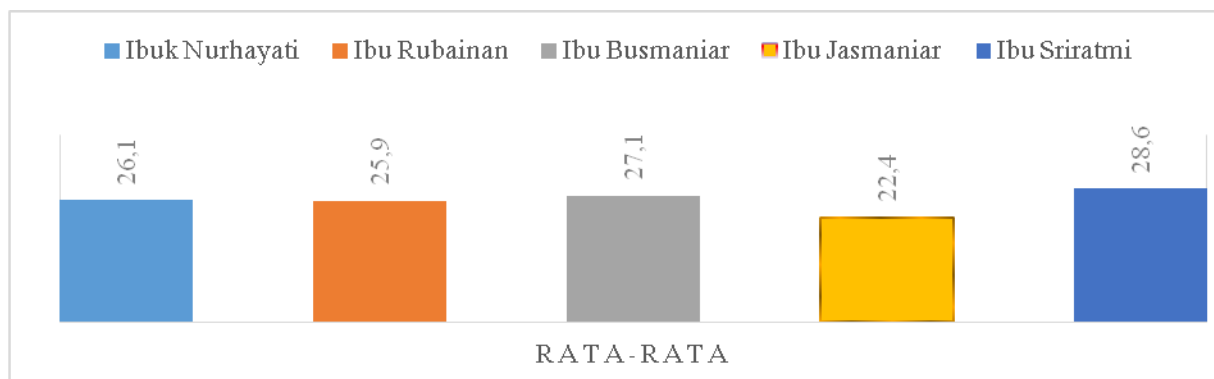
Bahan		Cara Membuat
Daging	1 kg	Siapkan semua bahan
Santan	3 btr	Giling halus cabe merah, laos, jahe, dan bawang putih
Ambu-ambu	½ btr	Iris-iris bawang merah
Cabe merah	¼ kg	Sangrai rempah seperti ketumbar, cengkeh, pala, bunga lawang dan ketumbar
Bawang merah	8 siung	Giling halus rempah tadi
Bawang putih	5 siung	Kelapa parut dijadikan santan dengan menggunakan air panas dan air biasa
Kunyit	1 jari	Potong daging sapi berbentuk persegi
Jahe	1 jari	Panaskan santan dengan memasukkan daun salam, daun jeruk, daun kunyit dan sereh dengan menggunakan dan bumbu seperti cabe merah, bawang merah yang di iris, bawang putih, laos, jahe dengan menggunakan api tungku yang besar
Lengkuas	1 jari	Setelah santan mendidih masukkan rempah yang telah digiling halus seperti kapulaga, cengkeh, pala, dan kulit manis
Daun kunyit	1 lbr	Setelah santan terbit minyak masukkan masukkan daging sapi
Daun salam	2 lbr	Ketika rendang daging berbentuk kalio kecilkan api tungku dan masak hingga menghitam kecoklat.
Daun jeruk	5 lbr	
Batang serai	1 btg	
Buah Pala	1 bh	
Garam secukupnya		

**Tabel 5.** Ibu Sriratmi di Nagari Tiku Utara

Bahan		Cara Membuat
Daging	1 kg	Siapkan semua bahan
Santan	5 btr	Giling halus cabe merah, cabe rawit, laos, jahe, dan bawang putih
Cabe merah	¼ kg	Iris-iris sebahagian bawang merah, dan sebahagian lagi di giling halus
Bawang merah	1 ons	Kelapa parut dijadikan santan dengan menggunakan air panas dan air biasa
Bawang putih	1 ons	Potong daging sapi berbentuk persegi
Jahe	1 jari	Panaskan santan dengan memasukkan daun salam, daun jeruk, daun kunyit, daun ruku-ruku dan sereh dan bumbu dan masukkan bumbu seperti bawang merah yang di iris, bawang merah halus, bawang putih, laos dan jahe.
Lengkuas	1 jari	Setelah santan mendidih masukkan cabe merah cabe rawit, kapulaga, pala, dan kulit manis
Daun kunyit	1 lbs	Setelah santan terbit minyak masukkan masukkan daging sapi
Daun salam	2 lbs	Ketika rendang daging berbentuk kalio kecilkan api tungku dan masak hingga menghitam kecoklatan
Daun jeruk	5 lbs	
Batang serai	1 btg	
Asam jawa	3 bh	
Buah Pala	1 bh	
Garam secukupnya		

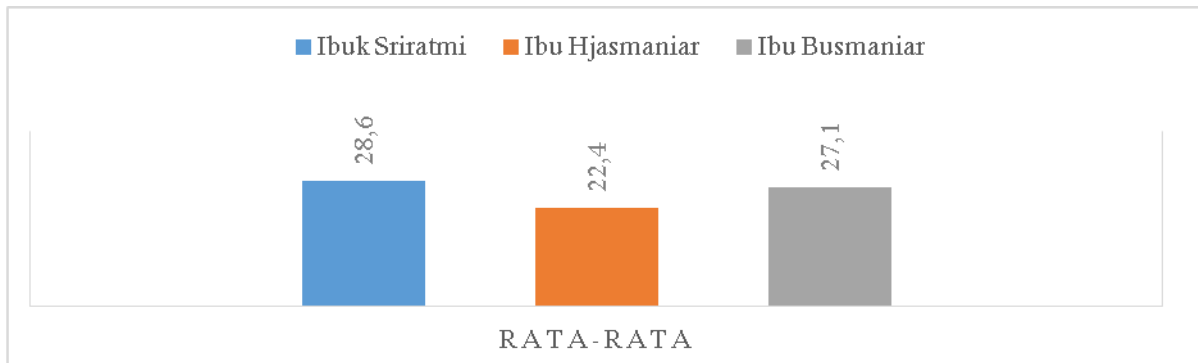
Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kualitas *Rendang Daging* bahwa kualitas warna *dadak* coklat kehitaman, aroma daging harum bumbu, aroma *dadak* rendang harum khas rendang daging, tekstur daging empuk, tekstur *dadak* cukup kering, rasa daging tidak amis, rasa *dadak* rendang gurih. Kualitas resep standar dari rendang daging ialah didapatkan dari hasil uji organoleptik. Standarisasi resep *rendang daging* di Nagari Tiku Utara, Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam adalah data kuantitatif.

Hasil standarisasi resep *Rendang Daging* mencakup jumlah bahan yang sudah dikonversikan, alat, proses pengolahan dan kualitas *Rendang Daging*. Uji organoleptik awal dari 5 resep *Rendang Daging* diperoleh dari beberapa nagari yang ada di Kecamatan Tanjung Mutiara. Perwakilan masyarakatnya yaitu 2 orang yang ahli membuat *Rendang Daging* dari Nagari Tiku Utara, 2 orang ahli yang membuat *Rendang Daging* dari Nagari Tiku, 1 orang yang ahli membuat *Rendang Daging* dari Nagari Tiku utara. Setelah itu, dari 5 resep akan seleksi menjadi 3 resep terpilih sehingga memperoleh 1 resep *Rendang Daging* terbaik dengan *mean* paling tinggi setelah itu resep yang diperoleh akan ditandakan dengan jumlah bahan yang telah dikonversikan. Hasil uji diperoleh dari skor per resep *Rendang Daging*. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari sudut bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sebagai berikut :



**Gambar 1.** Rata-rata hasil uji organoleptik 5 resep 3 resep *Rendang Daging* di Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam

Setelah itu, dari 5 resep akan diseleksi kembali 3 resep *Rendang Daging* terpilih sehingga memperoleh 1 resep *Rendang Daging* terbaik dengan *rata-rata* tertinggi yang dijadikan resep standar yang telah dikonversikan. Hasil pengujian memperoleh skor per resep *Rendang Daging*. Total skor diperoleh dari 3 aspek penilaian kualitas dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa sebagai berikut :



**Gambar 2.** Rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *Rendang Daging* di Kecamatan Tanjung Mutiara Kabupaten Agam

Berdasarkan dari data yang telah diperoleh maka resep *Rendang Daging* Ibu Sriratmi terpilih untuk dstandarkan karena memiliki kualitas *Rendang Daging* yang diharapkan yaitu warna *dadak* coklat kehitaman, aroma daging (*galiona erosa*) harum bumbu, aroma *dadak* randang harum khas randang daging, tekstur daging (*galiona erosa*) empuk, tekstur *dadak* cukup kering, rasa daging (*galiona erosa*) tidak amis, rasa *dadak* randang gurih.

**Tabel 6.** Resep *Rendang Daging* Sriratmi

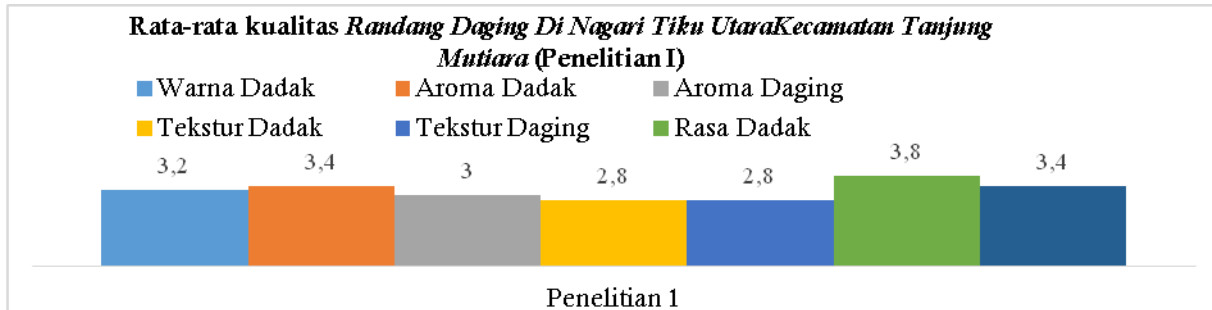
Bahan	Cara Membuat
Daging 1 kg	Siapkan semua bahan
Santan 5 btr kelapa	Giling halus cabe merah, cabe rawit, laos, jahe, dan bawang putih
Cabe merah ¼ kg	Iris-iris sebahagian bawang merah, dan sebahagian lagi di giling
Cabe rawit 1 ons	halus
Bawang merah 2 ons	Kelapa parut dijadikan santan dengan menggunakan air panas dan air biasa
Bawang putih 1 ons	Potong daging sapi berbentuk persegi
Jahe 2 jari	Panaskan santan dengan memasukkan daun salam, daun jeruk, daun kunyit, daun ruku-ruku dan sereh dan bumbu dan masukkan
Lengkuas 2 jari	bumbu seperti bawang merah yang di iris, bawang merah halus, bawang putih, laos dan jahe.
Daun kunyit 1 lbr	Setelah santan mendidih masukkan cabe merah cabe rawit, kapulaga, pala, dan kulit manis
Daun salam 5 lbr	Setelah santan terbit minyak masukkan masukkan daging sapi
Daun jeruk 7 lbr	Ketika rendang daging berbentuk kalio kecilkan api tungku dan masak hingga menghitam kecoklatan
Batang serai 1 btg	
Garam secukupnya	
Ketumbar secukupnya	

**Tabel 7.** Resep *Rendang Daging* yang telah dikonversikan

Bahan	Cara Membuat
Daging 1000 gr	Siapkan semua bahan
Santan 3500 ml	Giling halus cabe merah, cabe rawit, laos, jahe, dan bawang putih
Ambu-ambu 200 gr	Iris-iris sebahagian bawang merah, dan sebahagian lagi di giling
Cabe merah 250 gr	halus
Cabe rawit 100 gr	Kelapa parut dijadikan santan dengan menggunakan air panas dan air biasa
Bawang merah 200 gr	Potong daging sapi berbentuk persegi
Bawang putih 200 gr	Panaskan santan dengan memasukkan daun salam, daun jeruk, daun kunyit, daun ruku-ruku dan sereh dan bumbu dan masukkan
Jahe 100 gr	bumbu seperti bawang merah yang di iris, bawang merah halus, bawang putih, laos dan jahe.
Lengkuas 150 gr	Setelah santan mendidih masukkan cabe merah cabe rawit, kapulaga, pala, dan kulit manis
Daun kunyit 4 gr	Setelah santan terbit minyak masukkan masukkan daging sapi
Daun salam 2 gr	
Daun jeruk 3 gr	
Batang serai 20 gr	
Garam secukupnya 20 gr	

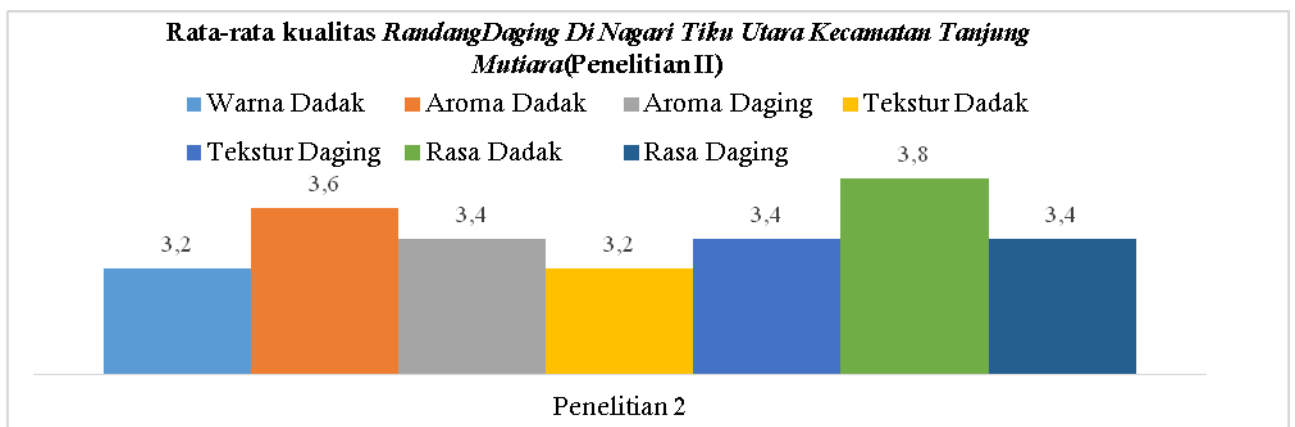
Ketumbar	20 gr	Ketika rendang daging berbentuk kalio kecilkan api tungku dan masak hingga menghitam kecoklatan
----------	-------	---

Kualitas standar resep *Rendang Daging yang* diteliti meliputi 3 kali pengulangan berdasarkan dari warna, aroma, tekstur dan rasa. Persamaan penelitian dari bahan dan teknik pengolahan sehingga diperoleh kualitas *randang* pun sama. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut :



Gambar 3. Rata-rata kualitas *Rendang Daging*

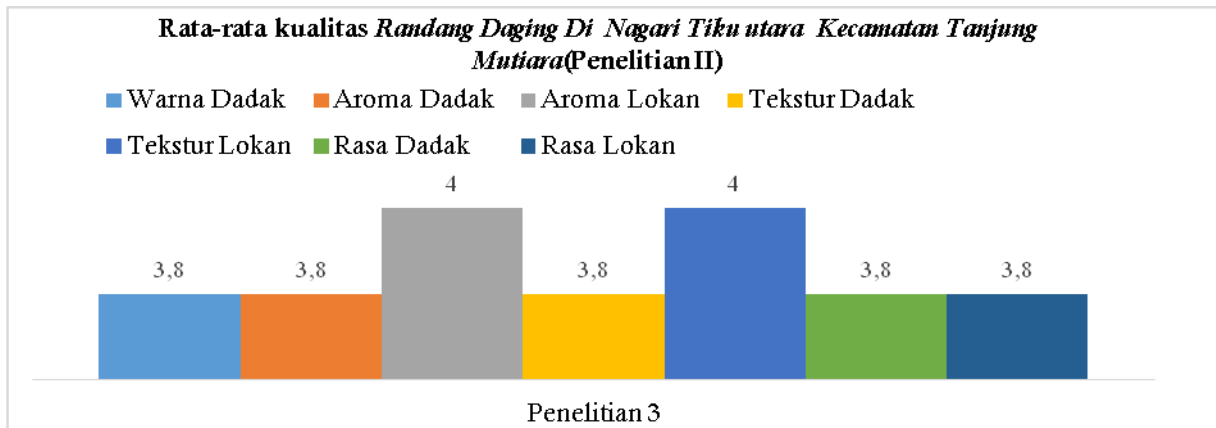
Berdasarkan grafik 3. diketahui kualitas warna *dadak rendang* pada penelitian I terdapat 4 panelis memberikan skor 3 menyatakan berwarna cukup coklat kehitaman, 1 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berwarna coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.2. Aroma pada penelitian I terdapat 3 panelis memberikan skor 3 yaitu beraroma cukup harum khas *Rendang Daging* terdapat, 2 panelis memberikan skor 4 yaitu harum khas *Rendang Daging* dengan perolehan skor rata-rata sebesar 3,4. Aroma daging (*galiona erosa*) penelitian I terdapat 5 panelis memberikan skor 3 yaitu beraroma cukup harum bumbu dan memperoleh skor rata-rata sebesar 3. Tekstur *dadak Rendang Daging*, pada penelitian I terdapat 3 panelis memberikan skor 3 yaitu tekstur cukup kering, 2 orang panelis memberikan skor 2 yaitu kurang kering dan memperoleh skor rata-rata sebesar 2.8. Tekstur daging, dapat diketahui bahwa pada penelitian I terdapat 3 panelis memberikan skor 3 yaitu tekstur cukup empuk, 2 panelis memberi skor 2 yaitu tekstur kurang empuk dan memperoleh skor rata-rata sebesar 2.8. kualitas rasa *dadak Rendang Daging*, pada penelitian I menunjukkan 1 panelis memberikan skor 3 yaitu rasa cukup gurih, 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu rasa gurih memperoleh skor rata-rata sebesar 3.8. kualitas rasa daging, dapat *erosa*) kurang amis, 2 panelis memberikan skor 4 yaitu tidak amis dan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.4.



Gambar 4. Rata-rata kualitas *Rendang Daging* Di Kecamatan Tanjung Mutiara (Penelitian II)

Berdasarkan grafik 4. dapat disimpulkan kualitas warna pada penelitian II menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 3 yaitu berwarna cukup coklat kehitaman, 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu berwarna coklat kehitaman memperoleh skor rata-rata sebesar 3.2. Kualitas aroma *dadak* menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu beraroma cukup harum khas *Rendang Daging*, dan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu beraroma harum khas *Rendang Daging* 3,6. Kualitas aroma daging menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu beraroma cukup harum bumbu, dan 2

orang panelis memberikan skor 4 yaitu beraroma harum bumbu 3,4. Kualitas tekstur dadak randang menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 3 yaitu tekstur cukup kering, dan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu tekstur kering memperoleh skor rata-rata 3,2. Kualitas tekstur daging menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu tekstur cukup kering, dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu tekstur cukup empuk dan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu tekstur empuk memperoleh skor rata-rata 3,4. Kualitas rasa dadak randang menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu rasa cukup gurih, 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu rasa gurih memperoleh skor rata-rata sebesar 3,8. Kualitas rasa daging menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu rasa daging cukup amis, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu rasa daging .kurang, 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu rasa daging memperoleh skor rata-rata 3,4.



**Gambar 5.** Rata-rata kualitas *Randang Daging* Di Kecamatan Tanjung Mutiara (Penelitian III)

Berdasarkan grafik 5. dapat disimpulkan kualitas warna penelitian III menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu berwarna coklat kehitaman, dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu berwarna cukup coklat kekuningan memperoleh skor rata-rata sebesar 3,8. Kualitas aroma dadak menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu beraroma cukup harum khas *Randang Daging*, dan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu beraroma harum khas *Randang Daging* dengan skor rata-rata sebesar 3,8. Kualitas aroma daging menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu beraroma harum bumbu, dan memperoleh skor rata-rata sebesar 4. Kualitas tekstur menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu tekstur kering dan 1 orang panelis memberikan skor 3 diperoleh skor rata-rata 3,8. Kualitas tekstur daging menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu tekstur empuk sehingga diperoleh skor rata-rata 4. Kualitas rasa dadak daging menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu rasa cukup gurih, 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu rasa gurih memperoleh skor rata-rata sebesar 3,8. Kualitas rasa daging menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu rasa daging .tidak amis dan 1 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan bahwa kualitas rasa daging .kurang amis diperoleh skor rata-rata 3,8.

## PEMBAHASAN

Resep adalah sebuah penjelasan yang dijadikan pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Kecamatan Tanjung Mutiara yaitu resep randang daging meliputi bahan utama dan bumbu yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas. Resep *rendang daging* yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari jorong yang ada di Kecamatan Tanjung Mutiara dikarenakan terdapatnya kemiripan dari segi bumbu dan cara pengolahannya.

Resep *rendang daging* yang diuji organoleptik oleh ibu-ibu yang ahli dalam membuat rendang daging merupakan resep milik Ibu Sriratmi dari Nagari Tiku Utara, ibu Hartati dari Nagari Tiku Utara, ibu megawati dari nagari kambang utara, ibuk syar wati dari nagari kambang, dan ibu susi dari nagari kambang timur. Berdasarkan data uji organoleptik diperoleh 3 skor tertinggi dari lima resep *rendang daging* yaitu resep milik Ibu Sriratmi dari Nagari Tiku Utara dengan rata-rata 271, resep milik Ibu Hartati dari Nagari Tiku Utara dengan rata-rata 25,9, dan resep milik Ibu Syarwati dari Nagari Kambang Utara dengan nilai rata-rata 26,6. Setelah itu dilakukan lagi uji organoleptik dari 3 resep terbaik untuk



menentukan satu resep terbaik yang diperoleh oleh resep dari Ibu Sriratmi dengan mean 27.8, sehingga resep Ibu Sriratmi dipilih untuk distandarisasikan.

Warna makanan sangat membantu untuk meningkatkan selera makan konsumen. Warna dari bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kualitas warna dari *randang* yang diharapkan adalah berwarna coklat kehitaman karena proses lamanya pemasakan *randang* (Murdijati, 2019).

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen terhadap suatu makanan. Semua jenis *randang* memiliki aroma dan cita rasa khas yang dihasilkan dari berbagai jenis bahan baku, bumbu dan rempah yang digunakan. Aroma dan rasa yang dihasilkan dari *rendang* sangat tergantung pada pemakaian daging, santan dan rempah yang digunakan (Mandrahitya:2016).

Tekstur adalah salah satu sifat bahan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Tekstur makanan adalah berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di dalam mulut kering atau garing, lembut, kenyal atau liat, kasar, kental, dan halus halus (Soenardi, 2013). Tektur dari makanan dapat kita rasakan menggunakan indera peraba atau tangan.

Rasa merupakan aspek terpenting titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan di dalam makanan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. Kualitas rasa dari *randang* yang diharapkan adalah berasa gurih karena dihasilkan dari proses pemasakan dari gabungan bahan dan bumbu *randang* yang digunakan (Wynda, 2019).

### KESIMPULAN

Standarisasi resep adalah sebuah penjelasan atau pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan yang menggunakan takaran baku atau telah dikonversikan. Meliputi bahan utama, bumbu yang digunakan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas yang diharapkan. Berdasarkan hasil dari penelitian kualitatif meliputi observasi lapangan, wawancara dan dokumentasi yang telah penulis lakukan di Kecamatan Agam. Maka penulis memilih resep Ibu Sriratmi dari Nagari Tiku Utara untuk dikonversikan karena resep Ibu Sriratmi memperoleh skor rata-rata tertinggi dari resep ibu yang ahli dalam membuat *Rendang Daging* menandakan *randang* yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat sekitar. Warna *dadak randang* adalah coklat kehitaman diketahui aroma *dadak Rendang Daging* beraroma harum khas *randang* yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu yang digunakan. Sedangkan aroma daging yaitu harum bumbu yang berasal dari bumbu yang digunakan pada saat mengolah *randang*. diketahui tekstur *dadak randang daging* cukup kering dan tekstur daging cukup empuk. Tekstur empuk pada daging dikarenakan daging yang dipilih untuk *randang* adalah daging segar. *Dadak randang* daging yang dimasak dengan waktu yang lama menjadikan tekstur *dadak randang daging* menjadi cukup kering. Selain itu proses pengukusan daging sebelum dirandang membuatnya menjadi empuk dan kering sehingga tidak berpengaruh pada *dadak* saat direndang. diketahui bahwa rasa *dadak Rendang Daging* adalah gurih. Rasa gurih pada *Rendang Daging* dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, dan asin menghasilkan rasa yang gurih. Sedangkan rasa daging yang dihasilkan tidak amis. Rasa tidak amis ini dikarenakan proses pemilihan daging yang masih segar dan proses pengukusan daging menggunakan bumbu. Sehingga daging menyerap rasa dari bumbu pada saat pengukusan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada ibu Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis selama penelitian dan pembuatan jurnal ini.

### DAFTAR REFERENSI

- Alfes, Peni. 2013. Penertian Standarisasi. <http://kampoengkeriting.Blogspot.com>. diakses 13 juni 2019.
- Anonim. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik)*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Bartono. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi.
- Baskoro. 2015. Tips Agar Rendang Awet Dibawa Keluar Negeri. In. [www.okezone.com](http://www.okezone.com).
- Burhaman, H. 2012. *Festival Rendang Padang 2012 & Lomba Cipta Lagu Tentang Rendang*. Padang: UPT Taman Budaya.
- Burhan Bungin. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Cahyanto. 2012. -Penguatan Kearifan Lokal sebagai Solusi Permasalahan Ketahanan Pangan. <https://icssis.files.wordpress.com/2012/pdf>. Diakses 7 Januari 2017.

- 
- Dwi, Wynda. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Utama.
- Emzir. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Rajawali Pres.
- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang di Provinsi Sumatera Barat*. Padang : BPSNT Padang Press.
- Murdjiati, dkk. *Pusaka Nenek Moyang, Yang Pantang Disayang- KULINER MINANGKABAU*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Masdison, S. Metron. 2018. *Rendang Nan Enak Itu*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Nur'aini, Hesti. 2018. Karakterisasi Sumberdaya Pangan Lokal Spesifik Daerah Di Kabupaten Mukomuko Provinsi Bengkulu. *Sumberdaya, Karakterisasi Lokal, Pangan* V (1): 32–48.
- Soenardi, Tuti. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Wynda, Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta. : PT Gramedia Pustaka Utama.