

STANDARISASI RESEP RENDANG LOKAN (*Geliona erosa*) DI KECAMATAN LENGAYANG KABUPATEN PESISIR SELATAN

(*Standardization Of The Recipe For Rendang Lokan (Geliona Erosa) In
Lengayang District Pesisir Selatan Regency*)

Dona Andeska Efendi¹, Wirmelis Syarif^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

The purpose of this study was to produce the best standardization of the recipe for randang lokan (*geliona erosa*) in Lengayang District, Pesisir Selatan Regency to determine the ingredients and spices used, plating, processing techniques and 4 analysis of quality indicators which are expected to cover color, aroma, texture and taste. The background of the research is that there are spices used, processing techniques. Different processing techniques produce different quality indicators. This type of research is a mixed method. Sources of qualitative research data were obtained from 10 community experts in processing randang lokan (*galiona erosa*) and quantitative data sources were obtained from the community of 10 trained panelists who were experts in making randang lokan (*galiona erosa*) and 5 limited panelists from UNP Catering lecturers. Qualitative data collection techniques include observation, interviews, documentation while quantitative data collection techniques include the organoleptic test questionnaire format. Based on the results of the organoleptic test, it was found that the color quality indicators of chestnut randang lokan (*geliona erosa*) (brownish black), lokan aroma (*galiona erosa*) (fragrant spices), aroma (distinctive fragrant randang lokan), lokan texture (*galiona erosa*) (soft), the texture of the chestnut randang lokan (*galiona erosa*) (quite dry), the texture of the randang talua (quite crisp and quite brittle), the taste of lokan (*galiona erosa*) (not fishy), the taste of the chest randang lokan (*galiona erosa*) (tasty).

Keyword: Lengayang, Lokan Randang, Standardization

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini menghasilkan standarisasi resep randang lokan (*geliona erosa*) yang terbaik di Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan untuk mengetahui bahan dan bumbu yang digunakan, pelatan, teknik pengolahan dan 4 analisis indikator kualitas yang diharapkan mencakup warna, aroma, tekstur dan rasa. Latar belakang dari penelitian terdapat adanya bumbu yang digunakan, teknik pengolahan. Teknik pengolahan yang berbeda menghasilkan indikator kualitas yang berbeda. Jenis penelitian adalah mixed method. Sumber data penelitian kualitatif diperoleh dari 10 orang masyarakat ahli dalam mengolah randang lokan (*galiona erosa*) dan sumber data kuantitatif diperoleh dari masyarakat 10 panelis terlatih yang ahli membuat randang lokan (*galiona erosa*) dan 5 panelis terbatas dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif meliputi formatangket uji organoleptik. Berdasarkan hasil dari uji organoleptik didapatkan indikator kualitas warna dadak randang lokan (*geliona erosa*) (kecoklatan kehitaman), aroma lokan (*galiona erosa*) (harum bumbu), aroma (harum khas randang lokan), tekstur lokan (*galiona erosa*) (empuk), tekstur dadak randang lokan (*galiona erosa*) (cukup kering), tekstur randang talua (cukup garing dan cukup rapuh), rasa lokan (*galiona erosa*) (tidak amis), rasa dadak randang lokan (*galiona erosa*) (gurih).

Kata kunci: Lengayang, Randang Lokan (*Galiona Erosa*), Standarisasi

How to Cite: Dona Andeska Efendi¹, Wirmelis Syarif². 2022. Standarisasi Resep Randang Lokan (*Galiona erosa*) Di Kecamatan lengayang Kabupaten Pesisir Selatan. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (2): pp. 145-153, DOI: 10.24036/jptbt.v3i2.164



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). Indonesia memiliki berbagai jenis makanan, minuman dan camilan serta menggunakan bahan dasar yang berbeda pada tiap daerah. Makanan khas daerah merupakan asset wisata lokal yang menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Wisatawan yang 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 Pesisir Selatan merupakan salah satu daerah yang terdapat di Provinsi Sumatra Barat. Hasil alam dari daerah ini adalah kerang lokan (*geloina erosa*) sebagai sumber bahan pangan. Seperti di kecamatan Lengayang mencari lokan termasuk salah satu mata pencarian bagi masyarakat pesisir. Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan, produksi lokan di bagian selatan Sumatera Barat ini mencapai 1,5 ton setiap tahunnya. Salah satu hasil olahan lokan (*geloina erosa*) khas Pesisir Selatan adalah randang lokan (*geloina erosa*) yang merupakan sumber protein hewani. Hal ini sependapat dengan (Masdison, 2018) randang lokan (*geloina erosa*) sering dijumpai di daerah Kabupaten Pesisir Selatan, Padang Pariaman, dan Nagari Sasak, Pariaman.

Resep randang lokan (*geloina erosa*) 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 randang lokan (*geloina erosa*) sehingga tidak ada pedoman pasti dalam pembuatan randang lokan. Cara pembuatan randang lokan (*geloina erosa*) ini sama saja dengan pembuatan randang daging pada umumnya. Bahan yang digunakan dalam pembuatan randang lokan (*geloina erosa*) yaitu, lokan (*geloina erosa*), sayur pakis, santan kelapa, jahe, kunyit, cabe merah, daun salam, daun kunyit, sereh. Alat takar yang digunakan masyarakat untuk menakar bahan dari randang lokan (*geloina erosa*) 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 randang lokan (*geloina erosa*) yang beragam tentu saja membuat kualitas rendang tidak sama baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Oleh sebab itu perlu adanya standarisasi resep pada pembuatan randang lokan (*geloina erosa*). Agar randang lokan (*geloina erosa*) memiliki kualitas yang baik dan keseragaman dari bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Berdasarkan masalah di atas, diketahui bahwasanya resep randang lokan (*galiona erosa*) di kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir selatan hanya berdasarkan perkiraan saja dan belum mempunyai resep yang standar yang dapat dijadikan patokan dalam membuat randang lokan (*galiona erosa*).

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian menggunakan metode campuran (*Mixed Methods*) atau disebut dengan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Lokasi penelitian dilaksanakan di Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan. Penelitian kualitatif berguna untuk mengumpulkan literature dan sumber mengenai resep randang lokan (*galiona erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan, terkait: jumlah penggunaan bahan, teknik pengolahan dan indikator kualitas dari hasil randang lokan (*galiona erosa*). Sedangkan metode penelitian kuantitatif berguna untuk mencari standarisasi dari resep randang lokan (*galiona erosa*) di Kecamatan Lengayang serta mengetahui hasil uji organoleptik terhadap kualitas randang lokan (*galiona erosa*) dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Tujuan utama penelitian ini adalah mendapatkan resep randang lokan (*galiona erosa*) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan yang mencakup bahan yang digunakan, alat pengolahan, teknik pengolahan dan analisis indikator kualitas berdasarkan uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Oktober - November 2020. Informan yang dipilih adalah orang yang ahli dalam membuat randang talua di Kecamatan Lengayang. 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 randang lokan (*galiona erosa*) 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 pengertian, fungsi, resep dan kualitas dari randang lokan (*galiona erosa*) di Kecamatan Lengayang. Saat melakukan observasi dan wawancara, diharuskan melakukan dokumentasi berupa foto dan video sebagai bukti nyata. Berikut ini merupakan temuan khusus standarisasi resep randang lokan (*galiona erosa*).

Berdasarkan hasil wawancara dengan 10 informan diperoleh bahwa randang lokan (*galiona erosa*) merupakan masakan khas Pesisir selatan yang terbuat dari lokan (*galiona erosa*), santan, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun salam, daun kunyit, daun jeruk dan batang serai. Berikut 5 resep pilihan dari Kecamatan Lengayang :

Tabel 1. Ibu Eva di Nagari Kambang Barat

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Lokan	1 kg	Siapkan semua bahan dan bersihkan
Santan	5 butir kelapa	Giling halus bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, ketumbar, cabe merah, cabe rawit dan daun daun diiris tipis.
Ambu-ambu	1 butir kelapa	Sedangkan sayur dipotong seperti biasa Setelah itu masak santan sengan api sedang biarkan saja hingga terbit minyak. Disisi lain unkap lokan (geliona erosa) yang di beri sedikit bumbu yang telah digiling agar kadar air pada lokan (geliona erosa) berkurang.
Cabe merah	¼ kg	Apabila santan sudah terbit minyak masukan bumbu halus ketumbar, irisan daun-daun, lokan (geliona erosa), dan garam. Aduk sebentar lalu masukan sayur pakis dan asam kandis.
Cabe rawit	1 ons	Setelah sumanya simasukkan maka tunggu hingga santan berubah menjadi coklat kehitaman
Bawang merah	2 ons	
Bawang putih	1 ons	
Jahe	2 jari	
Lengkuas	2 jari	
Daun kunyit	1 lembar	
Daun salam	5 lembar	
Daun jeruk	7 lembar	
Batang serai	1 batang	
Asam kandis	3 buah	
Garam	Sck	
Ketumbar	Sck	

Tabel 2. Ibu Hartati di Nagari Kambang Barat

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Lokan	1 kg	Giling halus bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, cabe
Santan	3 btr	merah, cabe rawit. Sedangkan sayur dipotong seperti biasa
Ambu-ambu	1 genggam	Setelah itu tumis semua bahan serta lokan (geliona erosa), kecuali sayur pakis dan asam kandis
Cabe merah	¼ kg	Lalu tambahkan santan itu masak santan sengan api sedang aduk
Cabe rawit	½ ons	sesekali hingga terbit minyak.
Bawang merah	1 ons	Apabila santan sudah terbit minyak seperti kalio maka tambahkan
Bawang putih	½ ons	sayur pakis dan asam kandis.
Kunyit	1 jari	Setelah sumanya simasukkan maka tunggu hingga santan berubah
Jahe	1 jari	menjadi coklat kehitaman.
Lengkuas	1 jari	
Daun kunyit	1 lbr	
Daun salam	2 lbr	
Daun jeruk	3 lbr	
Batang serai	1 btg	
Asam kandis	3 buah	
Garam	Sck	
Minyak goreng untuk menumis	Sck	

Tabel 3. Ibu Megawati di Nagari Kambang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
-------	--------	--------------

Lokan	1 kg	Bersihkan semua bahan dan bumbu Rebus lokan
Santan	3-4 btr	untuk
Cabe merah	¼ kg	menghilangkan kadar air Masak semua bahan
Bawang merah	1 ons	bersama santan
Bawang putih	½ ons	kecuali lokan, sayur pakis, dan asam kandis. Masak
Jahe	1 jari	dengan api sedang
Lengkuas	1 jari	dan tunggu hingga terbit minyak Apabila santan
Daun kunyit	1 lbs	sudah terbit
Daun salam	3 lbs	minyak seperti kalio maka tambahkan lokan, sayur
Daun jeruk	5 lbs	pakis dan asam
Batang serai	1 btg	kandis. Setelah sumanya dimasukkan maka tunggu
Asam kandis	2 buah	hingga santan
Garam	Sck	berubah menjadi coklat kehitaman

Tabel 4. Ibu Susi di Nagari Kambang Timur

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Lokan	1 kg	Bersihkan semua bahan dan bumbu. Giling halus
Santan	3 btr	bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, cabe
Ambu-ambu	½ btr	merah, buah pala. Sedangkan sayur dipotong
Cabe merah	¼ kg	deperti biasa
Bawang merah	8 siung	Campurkan semua bumbu dengan lokan (geliona
Bawang putih	5 siung	erosa)
Kunyit	1 jari	Masak santan dengan api sedang aduk sesekali
Jahe	1 jari	hingga terbit minyak.
Lengkuas	1 lembar	Apabila santan sudah terbit minyak seperti kalio
Daun kunyit	2 lembar	maka tambahkan lokan yang telah dibumbui.
Daun salam	5 lembar	Aduk lagi sebentar lalu masukkan sayur pakis.
Daun jeruk	1 batang	Setelah sumanya simasukkan maka tunggu hingga
Batang serai	1 btg	santan berubah menjadi coklat kehitaman.
Buah Pala	1 bh	
Garam	Sck	

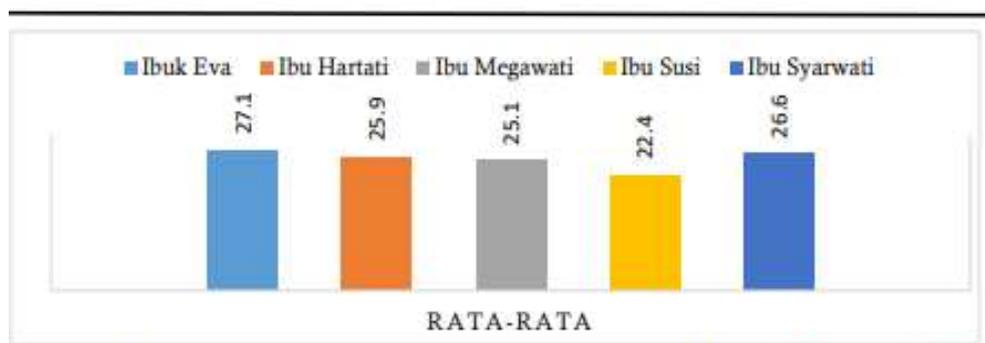
Tabel 5. Ibu Syarwati di Nagari Kambang

Bahan	Banyak	Cara Membuat
Lokan	1 kg	Bersihkan semua bahan dan bumbu. Giling halus
Santan	3 btr	bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, cabe
Ambu-ambu	½ btr	merah. Iris tipis daun daun sedangkan sayur
Cabe merah	¼ kg	dipotong deperti biasa
Bawang merah	8 siung	Ungkap lokan (geliona erosa seampe airnya kering).
Bawang putih	5 siung	Masak santan dan bumbu dengan api sedang aduk
Kunyit	1 jari	sesekali hingga terbit minyak.
Jahe	1 jari	Apabila santan sudah terbit minyak seperti kalio
Lengkuas	1 lembar	maka tambahkan lokan (geliona erosa). Aduk lagi
Daun kunyit	2 lembar	sebentar lalu masukkan sayur pakis.
Daun salam	5 lembar	Setelah sumanya simasukkan maka tunggu hingga
Daun jeruk	1 batang	santan berubah menjadi coklat kehitaman.
Batang serai	1 btg	
Garam	Sck	

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kualitas randang lokan (galiona erosa) bahwa kualitas warna dadak coklat kehitaman, aroma lokan (galiona erosa) harum bumbu, aroma dadak randang harum khas

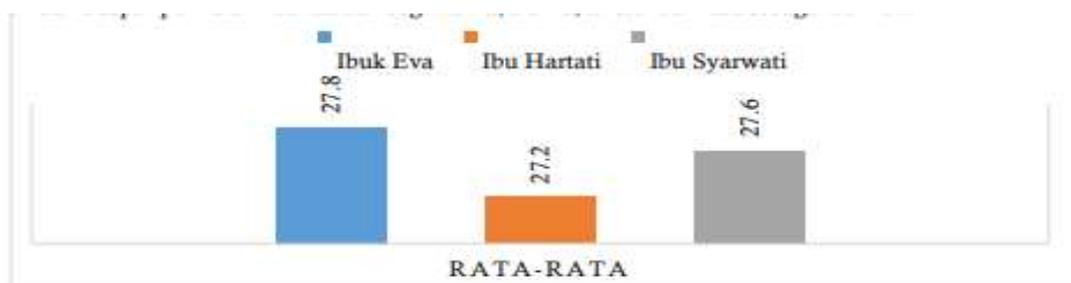
randang lokan, tekstur lokan (galiona erosa) empuk, tekstur dadak cukup kering, rasa lokan (galiona erosa) tidak amis, rasa dadak randang gurih. Kualitas resep standarrandang taluadiperoleh dari hasil uji organoleptik. Standarisasi resep randang talua di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh adalah data kuantitatif.

Hasil standarisasi resep randang lokan (galiona erosa) mencakup jumlah bahan yang sudah dikonversikan, alat, proses pengolahan dan kualitas randang lokan (galiona erosa). Uji organoleptik awal dari 5 resep randang lokan (galiona erosa) diperoleh dari beberapa nagari yang ada di Kecamatan Lengayang. Perwakilan masyarakatnya yaitu 2 orang yang ahli membuat randang lokan (galiona erosa) dari Nagari Kambang Barat, 2 orang ahli yang membuat randang lokan (galiona erosa) dari Nagari Kambang, 1 orang yang ahli membuat randang lokan (galiona erosa) dari Nagari Kambang Timur. Setelah itu, dari 5 resep akan seleksi menjadi 3 resep terpilih sehingga memperoleh 1 resep randang lokan (galiona erosa) terbaik dengan mean paling tinggi setelah itu resep yang diperoleh akan ditandarkan dengan jumlah bahan yang telah dikonversikan. Hasil uji diperoleh dari skor per resep randang lokan (galiona erosa). Totalskor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sebagai berikut :



Gambar 1. Rata-rata hasil uji organoleptik 5 resep 3 resep randang lokan (galiona erosa) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan

Setelah itu, dari 5 resep akan diseleksi kembali 3 resep randang lokan (galiona erosa) terpilih sehingga memperoleh 1 resep r randang lokan (galiona erosa) terbaik dengan rata-rata tertinggi yang dijadikan resep standar yang telah dikonversikan. Hasil pengujian memperoleh skor per resep randang lokan (galiona erosa). 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 randang lokan (galiona erosa) di Kecamatan Lengayang Kabupaten Pesisir Selatan

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

Tabel 6. Resep Randang Lokan (Galiona Erosa) Ibu Eva

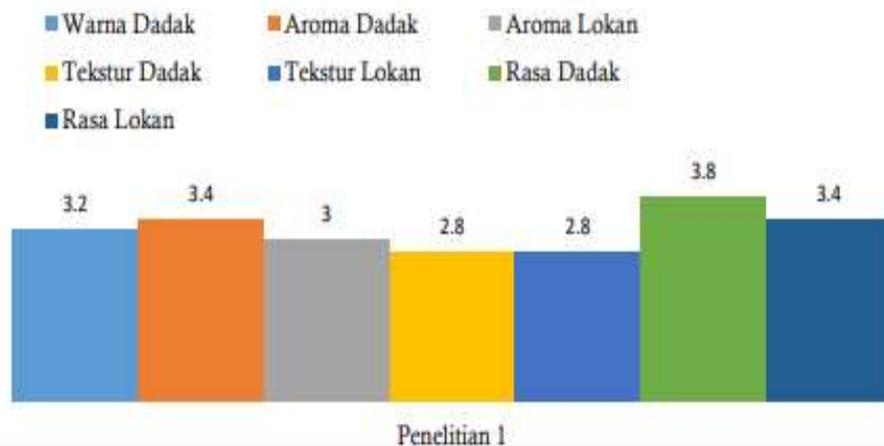
Bahan	Banyak	Cara Membuat
Lokan	1 kg	Siapkan semua bahan dan bersihkan
Santan	5 butir kelapa	Giling halus bawang putih, bawang merah, jahe,

Ambu-ambu	1 butir kelapa	lengkuas, ketumbar, cabe merah, cabe rawit dan daun daun diiris tipis.
Cabe merah	¼ kg	
Cabe rawit	1 ons	Sedangkan sayur dipotong seperti biasa Setelah itu masak santan sengan api sedang biarkan saja hingga terbit minyak. Disisi lain ungkap lokan (geliona erosa) yang di beri sedikit bumbu yang telah digiling agar kadar air pada lokan (geliona erosa) berkurang.
Bawang merah	2 ons	
Bawang putih	1 ons	
Jahe	2 jari	
Lengkuas	2 jari	
Daun kunyit	1 lembar	
Daun salam	5 lembar	Apabila santan sudah terbit minyak masukan bumbu halus ketumbar, irisan daun-daun, lokan (geliona erosa), dan garam. Aduk sebentar lalu masukan sayur pakis dan asam kandis.
Daun jeruk	7 lembar	
Batang serai	1 batang	
Asam kandis	3 buah	Setelah sumanya simasukkan maka tunggu hingga santan berubah menjadi coklat kehitaman
Garam	Sck	
Ketumbar	Sck	

Tabel 7. Resep Randang Lokan (Galiona Erosa) yang telah dikonversikan

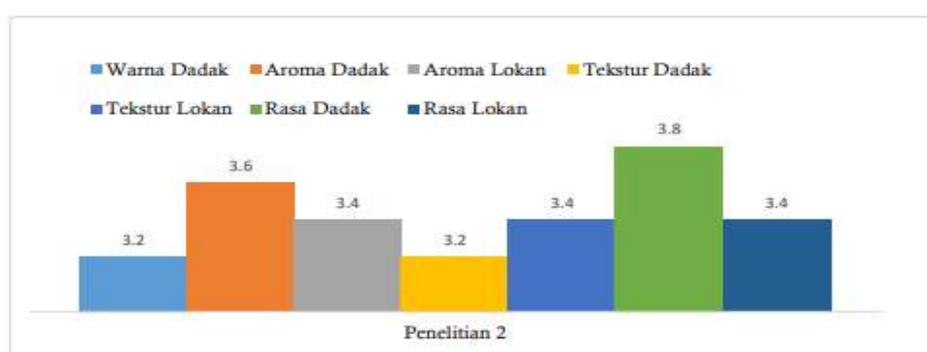
Bahan	Banyak	Cara Membuat
Lokan	1000 gr	Siapkan semua bahan dan bersihkan
Sayur Pakis	500 gr	Giling halus bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, ketumbar, cabe merah, cabe rawit dan daun daun diiris tipis.
Santan	3500 ml	
Ambu-ambu	200 gr	
Cabe merah	250 gr	Sedangkan sayur dipotong seperti biasa Setelah itu masak santan sengan api sedang biarkan saja hingga terbit minyak. Disisi lain ungkap lokan (geliona erosa) yang di beri sedikit bumbu yang telah digiling agar kadar air pada lokan (geliona erosa) berkurang.
Cabe rawit	100 gr	
Bawang merah	200 gr	
Bawang putih	200 gr	
Jahe	150 gr	
Lengkuas	150 gr	Apabila santan sudah terbit minyak masukan bumbu halus ketumbar, irisan daun-daun, lokan (geliona erosa), dan garam. Aduk sebentar lalu masukan sayur pakis dan asam kandis.
Daun kunyit	4 gr	
Daun salam	2 gr	
Daun jeruk	3 gr	
Batang serai	20 gr	Setelah sumanya simasukkan maka tunggu hingga santan berubah menjadi coklat kehitaman
Garam	20 gr	
Ketumbar	20 gr	

Kualitas standar resep randang lokan (galiona erosa) 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 Randang Lokan (Galiona Erosa) Di Kecamatan Lengayang (Penelitian I)

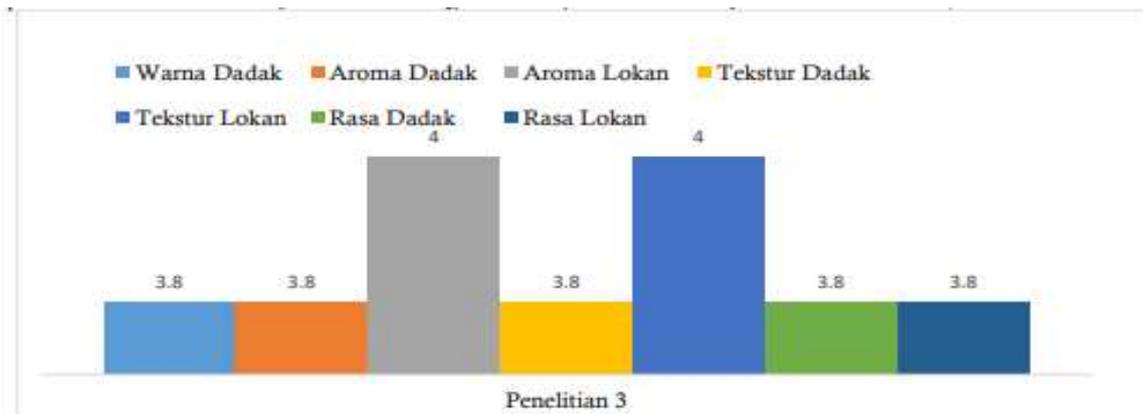
Berdasarkan grafik 3. diketahui kualitas warna dadak randang pada penelitian I terdapat 4 panelis memberikan skor 3 menyatakan berwarna cukup coklat kehitaman, 1 orang panelis memberikan skor 4 menyatakan berwarna coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar 3.2. Aroma pada penelitian I terdapat 3 panelis memberikan skor 3 yaitu beraroma cukup harum khas randang lokan (galiona erosa) terdapat, 2 panelis memberikan skor 4 yaitu harum khas randang lokan (galiona erosa) dengan perolehan skor rata-rata sebesar 3,4. Aroma lokan (galiona erosa) penelitian I terdapat 5 panelis memberikan skor 3 yaitu beraroma cukup harum bumbu dan memperoleh skor rata-rata sebesar 3. Tekstur dadak randang lokan (galiona erosa), 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 lokan (galiona erosa), 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 randang lokan (galiona erosa), 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 lokan (galiona erosa), 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 Randang Lokan (Galona Erosa) Di Kecamatan Lengayang (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 randang lokan (galiona erosa), dan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu beraroma harum khas randang lokan (galiona erosa) 3,6. Kualitas aroma lokan 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 trekstur 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 lokan 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 lokan menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu rasa lokan cukup amis, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu rasa lokan (geliona erosa) kurang amis, 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu rasa lokan (geliona erosa) tidak amis memperoleh skor rata-rata 3,4.



Gambar 5. Rata-rata kualitas Randang Lokan (Galona Erosa) Di Kecamatan Lengayang (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 lokan (galiona erosa), dan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu beraroma harum khas randang lokan (galiona erosa) dengan skor rata-rata sebesar 3,8.

Kualitas aroma lokan 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 lokan menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu tekstur empuk sehingga diperoleh skor rata-rata 4.

Kualitas rasa dadak lokan 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 lokan menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu rasa lokan (geliona erosa) tidak amis dan 1 orang panelis memberikan skor 3 menyatakan bahwa kualitas rasa lokan (geliona erosa) kurang amis diperoleh skor rata-rata 3,8.

Resep adalah sebuah penjelasan yang dijadikan pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Kecamatan Lengayang yaitu resep randang lokan meliputi bahan utama dan bumbu yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas. Resep randang lokan (geliona erosa) yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari 4 Nagari yang ada di Kecamatan Lengayang dikarenakan terdapatnya kemiripan dari segi bumbu dan cara pengolahannya.

Resep randang lokan (geliona erosa) yang diuji organoleptik oleh ibi-ibu yang ahli dalam membuat randang lokan (geliona erosa) merupakan resep milik ibu eva dari nagari kambang barat, ibu hartati dari nagari kambang barat, 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 randang lokan (geliona erosa) yaitu resep milik Ibu Eva dari Nagari Kambang Barat dengan rata-rata 27,1, resep milik Ibu Hartati dari Nagari kambang Barat 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 eva dengan mean 27,8, sehingga resep ibu eva 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 randang 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 (Soenardi, 2013). Tekstur 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 Lengayang. Maka penulis memilih resep Ibu Eva dari Nagari Kambang Barat untuk dikonversikan karena resep Ibu Eva memperoleh skor rata-rata tertinggi dari resep ibu yang ahli dalam membuat randang lokan (galiona erosa) menandakan randang yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat sekitar. Warna dadak randang adalah coklat kehitaman diketahui aroma dadak randang lokan (galiona erosa) beraroma harum khas randang yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu yang digunakan. Sedangkan aroma lokan yaitu harum bumbu yang berasal dari bumbu yang digunakan pada saat mengolah randang. diketahui tekstur dadak randang lokan cukup kering dan tekstur lokan cukup empuk. Tekstur empuk pada lokan dikarenakan lokan yang dipilih untuk randang adalah lokan segar. Dadak randang lokan yang dimasak dengan waktu yang lama menjadikan tekstur dadak randang lokan menjadi cukup kering. Selain itu proses pengukusan lokan sebelum dirandang membuatnya menjadi empuk dan kering sehingga tidak berpengaruh pada dadak saat direndang. diketahui bahwa rasa dadak randang lokan (galiona erosa) adalah gurih. Rasa gurih pada randang lokan (galiona erosa) 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 lokan yang dihasilkan tidak amis. Rasa tidak amis ini dikarenakan proses pemilihan lokan yang masih segar dan proses pengukusan lokan menggunakan bumbu. Sehingga lokan menyerap rasa dari bumbu pada saat pengukusan

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis selama penelitian dan pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Alfes, Peni. 2013. Penertian Standarisasi. <http://kampongkeriting.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.
- Burhaman, H. 2012. Festival Rendang Padang2012 & 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