

KUALITAS RENDANG DAGING DENGAN PENGGUNAAN SANTAN KELAPA SEGAR DAN SANTAN INSTAN

(Quality Beef Rendang With The Use Of Fresh Coconut Milk And Instant Coconut Milk)

Suci Okdivia Prastika¹, Wiwik Gusnita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

The background of this research is that there is no research on the use of fresh coconut milk and instant coconut milk in the processing of rendang. Fresh coconut milk is coconut milk that is processed by itself by grating the coconut and then squeezing the coconut with or without the addition of water and instant coconut milk is ready-to-use coconut milk that has been widely circulated in the market under the Sun Kara brand. The focus of this study was to determine the difference in the quality of beef rendang with the use of fresh coconut milk and instant coconut milk in terms of shape, color, aroma, texture and taste. This type of research is a pure experiment, with the aim of revealing the effect as well as the difference between two different variables. The research design used was a completely randomized design. The type of data used is primary data obtained directly from 5 expert panelists by filling out the organoleptic test format. For hypothesis testing, this study uses t-test statistics, with a significant level of 5% ($=0.05$). The results of this study indicate that there is no significant effect on the use of fresh coconut milk and instant coconut milk on the quality of the shape, color, aroma, texture and taste of beef rendang. From this statement, it is concluded that H_0 is accepted because $t_{count} < t_{table}$.

Keyword: Fresh Coconut Milk, Instant Coconut Milk

ABSTRAK

Latar belakang penelitian ini adalah belum adanya yang meneliti tentang penggunaan santan kelapa segar dan santan instan dalam pengolahan rendang. Santan kelapa segar adalah santan yang diproses sendiri dengan cara memarut kelapa lalu memeras kelapa dengan atau tanpa adanya penambahan air dan santan instan adalah santan siap pakai yang telah banyak beredar di pasaran dengan merk Sun Kara. Fokus penelitian ini adalah mengetahui perbedaan kualitas rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar dan santan instan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengungkapkan pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variabel yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap. Jenis data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik. Untuk pengujian hipotesis, penelitian ini menggunakan statistik uji t, dengan taraf signifikansi 5 % ($=0,05$). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap penggunaan santan kelapa segar dan santan instan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa rendang daging. Dari pernyataan tersebut, disimpulkan bahwa H_0 diterima dikarenakan $t_{hitung} < t_{tabel}$.

Kata kunci: santan kelapa segar, santan instan

How to Cite: Suci Okdivia Prastika¹, Wiwik Gusnita². 2022. Kualitas Rendang Daging Dengan Penggunaan Santan Kelapa Segar Dan Santan Instan. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (2): pp. 199-203, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.290



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

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia tepatnya di pulau Sumatera. Sumatera Barat atau sering kita dengar dengan nama Minangkabau termasuk salah satu daerah yang kaya akan budaya yang sekaligus memberi warna dalam sistem sosialnya dengan masyarakat. Kebudayaan

Minangkabau merupakan warisan nasional yang kita miliki yang berharga dan sangat berperan dalam kehidupan masyarakat minangkabau itu sendiri. Menurut Hariadi (2012) “kebudayaan merupakan identitas suatu bangsa” sedangkan menurut Kaswandi *et al.*, (1994) “budaya merupakan gagasan yang menjadi pedoman yang berpengaruh bagi manusia dalam bersikap dan berperilaku baik individu maupun kelompok”.

Minangkabau merupakan salah satu daerah di Indonesia yang kaya akan budaya, adat dan istiadat. Selain kaya akan budaya, Minangkabau juga kaya akan makanan khas daerah yang ada didalamnya, baik makanan ringan hingga makanan yang dijadikan sebagai lauk pauk. Salah satu makanan khas dari Sumatera Barat ini yang paling terkenal adalah Rendang.

Dalam pembuatan rendang, santan merupakan salah satu bahan utama setelah daging yang berperan penting dalam pengolahan rendang tersebut yang berfungsi sebagai pemberi citarasa, aroma serta memberikan dedak yang merupakan ciri khas dari rendang. Menurut Gea (2016) Santan berperan dalam penambahan aroma, cita rasa, dan perbaikan tekstur bahan pangan hasil olahan. Hal ini disebabkan karena santan mengandung senyawa nonylmethyl-keton, yang bersifat mudah menguap (volatile) sehingga pada pemanasan suhu tinggi akan menghasilkan bau yang enak.

Santan merupakan salah satu bahan pangan yang banyak digemari masyarakat Indonesia dan umumnya digunakan sebagai bahan tambahan pada masakan sehari-hari dalam membuat berbagai olahan masakan. Santan kelapa merupakan cairan kental putih yang diperoleh dengan cara mengekstrak daging kelapa baik dengan penambahan air maupun tidak (Fatimah, 2014). Santan merupakan bahan pangan yang berasal dari kelapa yang cukup mudah ditemukan tetapi membutuhkan waktu yang cukup lama untuk mengolah kelapa tersebut menjadi santan, namun saat ini telah banyak beredar dipasaran santan instan yang dapat digunakan tanpa adanya proses penghancuran serta pemerasan kelapa dimana hal tersebut dapat memudahkan masyarakat dalam mengolah berbagai masakan.

Penggunaan santan instan dalam pengolahan masakan dapat mempermudah dan menghemat waktu, selain itu penggunaan santan instan juga dapat menjaga kebersihan makanan dan lingkungan karna tidak ada proses pemerasan kelapa menjadi santan dan tidak adanya ampas dari buah kelapa tersebut. Santan instan juga dapat bertahan lama berbeda dengan santan segar yang hanya mampu bertahan beberapa jam saja di suhu ruang. Menurut Prasetyo (2003), dewasa ini masyarakat menginginkan segala sesuatu yang serba cepat, mudah dan praktis. Demikian pula dalam masalah makanan, masyarakat lebih menyukai yang dapat diolah dan disajikan dengan cepat serta mudah tetapi juga sesuai dengan selera mereka. Masakan seperti rendang merupakan masakan yang proses pembuatannya cukup rumit, untuk itu salah satu cara menyajikan makanan dengan cepat dan mudah adalah dengan menggunakan santan siap pakai atau santan instan.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang daging antara lain: daging sapi, santan kelapa segar, santan instan, cabe, bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, sereh dan garam (Dilla, 2019). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel berikut:

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Rendang Daging

No	Nama Bahan	Perlakuan	
		X1	X2
1	Daging	1000 gr	1000 gr
2	Santan	2500 ml	2500 ml
3	Cabe	250 gr	250 gr
4	Bawang putih	100 gr	100 gr
5	Bawang merah	150 gr	150 gr
6	Jahe	20 gr	20 gr
7	Lengkuas	100 gr	100 gr
8	Daun kunyit	1 lembar	1 lembar
9	Daun salam	3 lembar	3 lembar
10	Daun jeruk	3 lembar	3 lembar
11	Sereh	1 batang	1 batang
12	Garam	1 sdm	1 sdm

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan rendang sapi dengan penggunaan santan kelapa segar dan santan instan. Terkait dengan adanya pandemi Covid-19 yang melanda sehingga penelitian ini dilaksanakan di rumah peneliti. Objek penelitian ini adalah kualitas rendang sapi dengan penggunaan santan kelapa segar dan santan instan meliputi kualitas

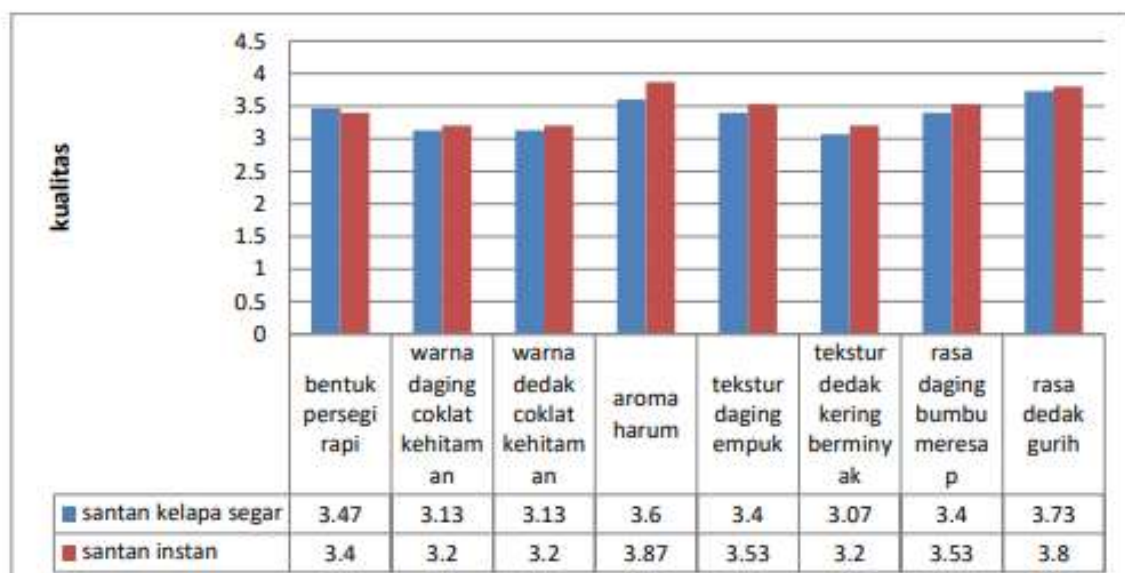
bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Jenis data yang digunakan dalam penelitian adalah data primer, data diperoleh langsung dari panelis yang telah melaksanakan uji organoleptik. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data ialah dengan melakukan uji organoleptik, dimana rendang daging yang telah matang diberi kode sampel sesuai dengan perlakuan, lalu rendang daging disajikan kepada panelis yang akan melaksanakan uji organoleptik dan telah diberikan format uji organoleptik berupa angket, kemudian panelis memberikan respon terhadap sampel rendang daging dengan cara mengamati, mencium, meraba, dan mencicipi sampel. Instrumen dalam penelitian ini adalah format uji organoleptik dalam bentuk uji jenjang. Data dianalisis menggunakan uji t dengan melihat rata-rata dua sampel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian dari kualitas rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar dan santan instan dapat dilihat pada Tabel 2 dan gambar 1 berikut:

Tabel 2. Rata-rata nilai Kualitas Rendang

	Bentuk Persegi rapi	warna daging coklat kehitaman	warna dedak coklat kehitaman	aroma harum	tekstur daging empuk	tekstur dedak kering berminyak	rasa daging bumbu meresap	rasa dedak gurih
X1	3,47	3,13	3,13	3,60	3,40	3,07	3,40	3,73
X2	3,40	3,20	3,20	3,87	3,53	3,20	3,53	3,80



Gambar 1. Rata-rata Nilai Kualitas Rendang Daging Dengan Penggunaan Santan Kelapa Segar dan Santan Instan

Setelah melakukan penelitian yang telah dilaksanakan dengan membandingkan dua jenis perlakuan, yaitu rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar sebagai X1 dan rendang daging dengan penggunaan santan instan sebagai X2 terhadap kualitas bentuk, didapatkan hasil bahwa kelompok X1 dan X2 mempunyai selisih nilai rata-rata sebesar $3,47(X1) - 3,40(X2) = 0,07$. Membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel adalah cara untuk mengetahui perbandingan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($0,439 < 2,306$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas bentuk pada kedua perlakuan.

a. Warna Daging Bagian Dalam (Cokelat Kehitaman)

Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar sebagai X1 dan rendang daging dengan penggunaan santan instan sebagai X2 terhadap kualitas warna daging bagian dalam didapatkan hasil bahwa kelompok X1 dan X2 mempunyai selisih nilai rata-rata sebesar $3,13(X1) - 3,20(X2) = 0,07$. Membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel adalah cara untuk mengetahui perbandingan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($0,324 < 2,306$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas warna pada kedua perlakuan.

b. Warna dedak rendang (coklat kehitaman)

Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar sebagai X1 dan rendang daging dengan penggunaan santan instan sebagai X2 terhadap kualitas warna dedak rendang didapatkan hasil bahwa kelompok X1 dan X2 mempunyai selisih nilai rata-rata sebesar $3,13(X1) - 3,20(X2) = 0,07$. Membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel adalah cara untuk mengetahui perbandingan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($0,283 < 2,306$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas warna pada kedua perlakuan. Data yang telah diperoleh dapat menjadi patokan bahwa rendang daging dengan penggunaan santan instan (X2) memiliki kualitas warna dedak yang lebih baik yaitu cokelat kehitaman.

c. Kualitas aroma rendang (Harum)

Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar sebagai X1 dan rendang daging dengan penggunaan santan instan sebagai X2 terhadap kualitas aroma daging bagian dalam didapatkan hasil bahwa kelompok X1 dan X2 mempunyai selisih nilai rata-rata sebesar $3,60(X1) - 3,86(X2) = 0,26$. Membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel adalah cara untuk mengetahui perbandingan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($1,794 < 2,306$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas warna pada kedua perlakuan.

d. Tekstur daging rendang (empuk)

Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar sebagai X1 dan rendang daging dengan penggunaan santan instan sebagai X2 terhadap kualitas tekstur daging bagian dalam didapatkan hasil bahwa kelompok X1 dan X2 mempunyai selisih nilai rata-rata sebesar $3,40(X1) - 3,53(X2) = 0,13$. Membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel adalah cara untuk mengetahui perbandingan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($0,894 < 2,306$).

e. Tekstur dedak rendang (kering berminyak)

Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar sebagai X1 dan rendang daging dengan penggunaan santan instan sebagai X2 terhadap kualitas tekstur dedak didapatkan hasil bahwa kelompok X1 dan X2 mempunyai selisih nilai rata-rata sebesar $3,07(X1) - 3,20(X2) = 0,13$. Membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel adalah cara untuk mengetahui perbandingan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($0,478 < 2,306$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas warna pada kedua perlakuan.

f. Kualitas Rasa daging rendang (bumbu meresap)

Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar sebagai X1 dan rendang daging dengan penggunaan santan instan sebagai X2 terhadap kualitas rasa daging rendang didapatkan hasil bahwa kelompok X1 dan X2 mempunyai selisih nilai rata-rata sebesar $3,40(X1) - 3,53(X2) = 0,13$. Dengan membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel adalah cara untuk mengetahui perbandingan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($0,447 < 2,306$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas rasa kedua perlakuan.

g. Rasa dedak rendang (gurih)

Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu rendang daging dengan penggunaan santan kelapa segar sebagai X1 dan rendang daging dengan penggunaan santan instan sebagai X2 terhadap kualitas rasa dedak rendang didapatkan hasil bahwa kelompok X1 dan X2 mempunyai selisih nilai rata-rata sebesar $3,73(X1) - 3,80(X2) = 0,07$. Membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel adalah cara untuk mengetahui perbandingan yang lebih signifikan, hasil uji t mengungkapkan bahwa H_0 diterima karena t hitung $<$ t tabel ($0,447 < 2,306$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas rasa pada kedua perlakuan.

KESIMPULAN

Kualitas bentuk rendang daging pada kedua perlakuan berada pada kategori cukup persegi. Perbandingan kualitas bentuk daging rendang berada pada nilai (X1) 3,40 dan (X2) 3,47. Setelah membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel didapat bahwa tidak terdapat perbandingan yang signifikan kualitas bentuk pada kedua perlakuan sehingga H_0 diterima. Kualitas warna daging dalam pada

kedua perlakuan berada pada kategori cukup coklat kehitaman. Perbandingan kualitas warna daging rendang berada pada nilai (X1) 3,13 dan (X2) 3,20. Setelah membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel didapat bahwa tidak terdapat perbandingan yang signifikan terhadap kualitas warna daging pada kedua perlakuan sehingga H_0 diterima. Kualitas warna dedak pada kedua perlakuan berada pada kategori cukup coklat kehitaman. Perbandingan kualitas warna dedak rendang berada pada nilai (X1) 3,13 dan (X2) 3,20. Setelah membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel didapat bahwa tidak terdapat perbandingan yang signifikan terhadap kualitas warna dedak pada kedua perlakuan sehingga H_0 diterima. Kualitas aroma pada kedua perlakuan berada pada kategori harum.

Perbandingan kualitas aroma rendang berada pada nilai (X1) 3,60 dan (X2) 3,87. Setelah membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel didapat bahwa tidak terdapat perbandingan yang signifikan terhadap kualitas aroma pada kedua perlakuan sehingga H_0 diterima. Kualitas tekstur daging pada kedua perlakuan berada pada kategori empuk. Perbandingan kualitas tekstur daging rendang berada pada nilai (X1) 3,60 dan (X2) 3,87. Setelah membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel didapat bahwa tidak terdapat perbandingan yang signifikan terhadap kualitas tekstur daging pada kedua perlakuan sehingga H_0 diterima. Kualitas tekstur dedak pada kedua perlakuan berada pada kategori kering berminyak. Perbandingan kualitas tekstur dedak rendang berada pada nilai (X1) 3,60 dan (X2) 3,87. Setelah membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel didapat bahwa tidak terdapat perbandingan yang signifikan terhadap kualitas tekstur daging pada kedua perlakuan sehingga H_0 diterima. Kualitas rasa daging pada kedua perlakuan berada pada kategori bumbu meresap. Perbandingan kualitas rasa daging rendang berada pada nilai (X1) 3,60 dan (X2) 3,87. Setelah membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel didapat bahwa tidak terdapat perbandingan yang signifikan terhadap kualitas rasa daging pada kedua perlakuan sehingga H_0 diterima. Kualitas rasa dedak rendang pada kedua perlakuan berada pada kategori gurih. Perbandingan kualitas tekstur dedak rendang berada pada nilai (X1) 3,60 dan (X2) 3,87. Setelah membandingkan nilai uji t hitung dengan t tabel didapat bahwa tidak terdapat perbandingan yang signifikan terhadap kualitas tekstur daging pada kedua perlakuan sehingga H_0 diterima.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Wiwik Gusnita, S.pd. M.Si selaku penasehat akademik dan pembimbing yang telah memberikan bimbingan, arahan dan dorongan kepada penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Barasi, Edward dkk. Karakterisasi Santan Di Sulawesi Utara Sebagai Bahan Baku Santan Instan. Universitas Sam Ratulangi, Manado
- Elida. 2012. Festival Rendang Padang 2012 dan Lomba Cipta Lagu Tentang Rendang.
- Fitri, Yenti Yulia, dan Wiwik Gusnita. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Selektia Geograf*. Volume 2 Nomor 9.
- Hariadi, dkk. 2012. Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Rendang di Provinsi Sumatera Barat. BPSNT Padang Press.
- Julinar, dkk. 2005. Pengaruh Proses Pengukusan Terhadap Daya Awet Rendang Daging Sapi Yang Dikemas. Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Sriwijaya
- Prasafitra, Anggara Fajri dkk. 2014. Ketahanan Daging Rendang Tanpa Pemasakan Ulang Selama Penyimpanan Suhu Ruang Berdasarkan Uji Reduktase dan Organoleptik. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana
- Soro, Megmerio dkk. 2016. Pemanfaatan Santan Instan Kadaluarsa Untuk Produksi Minyak Secara Fermentasi. Jurusan Kimia Fakultas MIPA, Universitas Tadulako
- UNP. 2016. Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Padang: UNP.