

ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS RANDANG DAGING DENGAN PENGGUNAAN DAGING SAPI LOKAL DAN DAGING SAPI IMPOR

*(Analysis Of The Difference In The Quality Of Beef Randang With The Use Of Local
Beef And Imported Beef)*

Muhafizatul Aliah¹, Elida*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This study aims to determine the differences in the quality of shape, color, aroma, texture and taste of randang with the use of local beef and imported beef. The method used in this study is an experimental method in the form of an organoleptic test. In this study, three repetitions were carried out which were assessed by 5 expert panelists. The results of this study on the quality of the shape of randang are in the same category, namely, quite square with a value of 3.27; and for the color quality of the inner flesh, it is in the moderately reddish-brown category with values of 3.47 and 3.33; for the color of randang bran, it is in the fairly dark brown category with a value of 3.20 and 2.93; and the aroma of randang is in the same category, namely fragrant randang with a value of 3.67 and 3.60; then the texture of the randang meat is in the fairly tender category with a value of 2.87 and 3.20; randang bran is in the fairly dry category with the same value of 3.00; and the taste of bran randang is in the savory category with a value of 3.67 and 3.73; the taste of randang meat is in the category of pervasive spices with the same value, which is 3.67. After conducting research using the two types of meat, and analyzing the T test, it can be stated that there is no significant difference in the results of randang with the use of local beef and imported beef.

Keyword: Beef Randang, Local Beef, Imported Beef

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada randang dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen yaitu berupa uji organoleptic. Pada penelitian ini dilakukan tiga kali pengulangan yang dinilai oleh 5 orang panelis ahli. Hasil dari penelitian ini terhadap kualitas bentuk randang berada pada ketegori yang sama yaitu, cukup persegi empat dengan nilai 3,27 ; dan untuk kualitas warna daging bagian dalam berada pada kategori cukup coklat kemerahan yaitu dengan nilai 3,47 dan 3,33; untuk warna dedak randang berada pada kategori cukup coklat kehitaman dengan nilai 3,20 dan 2,93; dan untuk aroma randang berada pada kategori yang sama yaitu harum rendag dengan nilai 3,67 dan 3,60; lalu untuk tekstur daging randang berada pada kategori cukup empuk dengan nilai 2,87 dan 3,20; dedak randang berada pada kategori cukup kering dengan nilai yang sama yaitu 3,00; dan rasa dedak randang berada pada kategori gurih dengan nilai 3,67 dan 3,73; rasa daging randang berada pada kategori bumbu meresap dengan nilai yang sama yaitu 3,67. Setelah melakukan penelitian dengan penggunaan kedua jenis daging tersebut, dan telah dilakukan analisis dengan uji T maka dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap hasil randang dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor.

Kata kunci: Randang Daging, Daging Sapi Lokal, Daging Sapi Impor

How to Cite: Muhafizatul Aliah¹, Elida². 2022. Analisis Perbedaan Kualitas Randang Daging Dengan Penggunaan Daging Sapi Lokal Dan Daging Sapi Impor. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (1): pp. 75-79, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.232



PENDAHULUAN

Permasalahan pada penelitian ini adalah tingkat produksi daging sapi di Indonesia yang menurun, dan tidak sebanding dengan tingginya permintaan konsumen terhadap daging sapi di Indonesia. Menurut Gunawan (2021) “Sampai saat ini Indonesia masih kekurangan pasokan daging sapi hingga 35% atau 135,1 ribu ton dari kebutuhan 385 ribu ton”. Sementara itu Kamar Dagang dan Industri (Kadin) mencatat setiap tahun masyarakat Indonesia membutuhkan sekitar 350.000 sampai 400.000 ton daging sapi. Berkaitan dengan hal itu maka diberlakukanlah kebijakan impor daging di Indonesia, sehingga membuat masyarakat mulai menggunakan daging sapi impor untuk olahan masakan, salah satunya randang.

Randang merupakan makanan tradisional yang berasal dari daerah Minangkabau, Sumatera Barat. Randang adalah suatu masakan yang menggunakan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu rempah-rempah yang kaya dan dimasak melalui proses pemanasan yang lama. Randang biasanya disajikan dalam acara-acara adat Minang seperti pernikahan, baralek datuak, atau makan besar, dan acara penting lainnya (Amalia, 2019). Menurut Wynda (2019) Nama Randang diambil dari kata marandang yang artinya adalah memasak santan hingga kering secara perlahan. (Elida, 2021) Randang merupakan makanan adat yang disebut juga sebagai Induak Jamba. Randang daging yang ada di daerah Sumatra Barat memiliki aroma dan rasa khas yang berbeda disetiap wilayahnya. Perbedaan ini disebabkan oleh penggunaan bumbu/rempah maupun teknik pengolahan.

Pada saat sekarang ini pembuatan randang dengan daging sapi lokal dan daging sapi impor sudah banyak dilakukan oleh masyarakat. Jika dilihat dari segi teksturnya saja antara daging sapi lokal dan daging sapi impor memiliki perbedaan dan juga dari segi pemeliharaan sapi dan juga masa simpan daging sapi tersebut. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk menganalisis perbedaan randang daging sapi dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor, terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa randang daging..

BAHAN DAN METODE

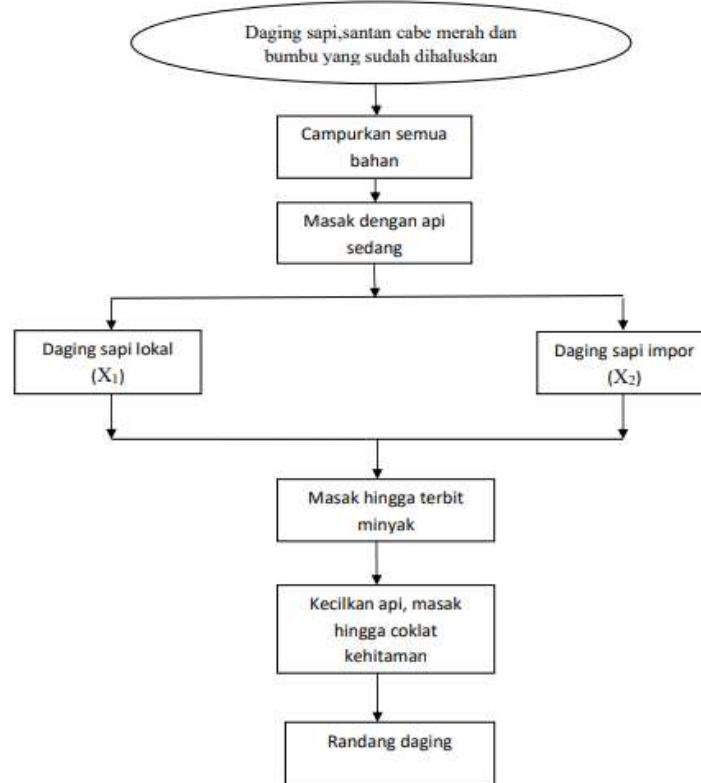
Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah: daging sapi lokal, daging sapi impor, santan, cabe merah, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, sereh dan garam (Yulia 2020). Bahan pembuatan randang daging dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Randang Daging

No	Nama Bahan	Resep Penelitian	
		X1	X2
1	Daging sapi	1000 gr	1000 gr
2	Santan kental	1000 ml	1000 ml
3	Santal encer	1300 ml	1300 ml
4	Cabe merah	130 gr	130 gr
5	Bawang putih	130 gr	130 gr
6	Bawang merah	100 gr	100 gr
7	Jahe	130 gr	130 gr
8	Daun jeruk	2 lembar	2 lembar
9	Daun salam	4 lembar	4 lembar
10	Daun kunyit	2 lembar	2 lembar
11	Sereh	2 batang	2 batang
12	Lengkuas	110 gr	110 gr
13	Garam	50 gr	50 gr

Pada penelitian ini metode yang digunakan adalah teknik Rancangan Acak Lengkap (RAL). yaitu dengan dua perlakuan yang mana X1 (daging sapi lokal) dan X (daging sapi impor). Pengumpulan informasi dilakukan dengan uji organoleptik yang nantinya akan diberikan hasil oleh 5 orang panelis ahli, terhadap kualitas randang daging meliputi kualitas bentuk randang rapi persegi empat, kualitas warna daging bagian dalam coklat kemerahan, kualitas warna dedak coklat kehitaman, kualitas aroma harum randang, kualitas tekstur daging empuk, kualitas dedak kering, kualitas rasa dedak gurih, dan kualitas daging bumbu meresap.

Setelah uji organoleptik dilakukan, maka informasi tersebut dibuat dalam bentuk tabel dan kemudian dilakukan uji T (t test) untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan yang signifikan. pada randang daging dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor. Pada hasil uji T tersebut apabila $t_{hitung} < t_{tabel}$ maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas randang daging. Dan apabila $t_{hitung} > t_{tabel}$ maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan terhadap kualitas randang daging. Berikut adalah prosedur penelitian yang dapat dilihat pada Gambar 1.



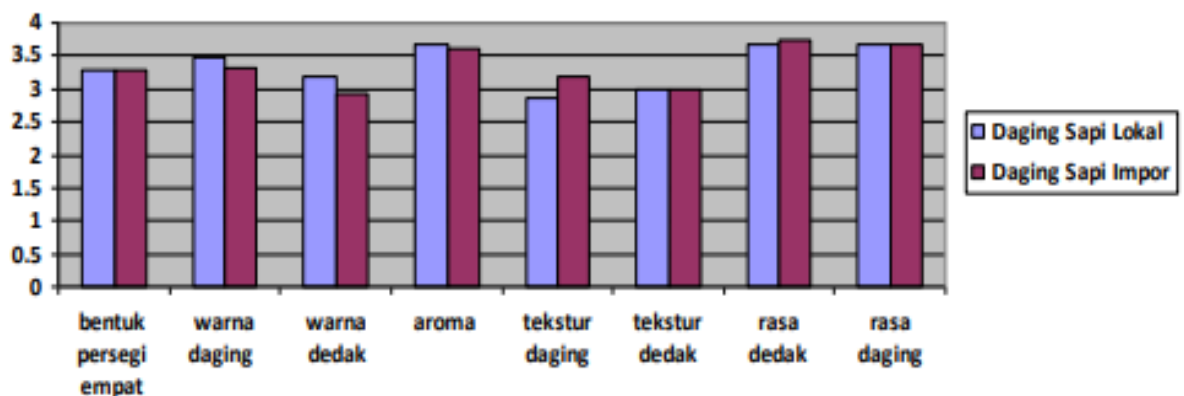
Gambar 1. Pembuatan Rendang Daging

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian dari rendang daging dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor pada kualitas rendang daging dapat dilihat dari Tabel 2 dan Gambar 2 berikut:

Tabel 2. Rata-rata nilai Kualitas Rendang Daging dengan Penggunaan Daging Sapi Lokal dan Daging Sapi Impor

	Bentuk Persegi Empat	Warna Daging Cokelat Kemerahan	Warna Dedak Cokelat Kehitaman	Aroma Harum	Tekstur Daging Empuk	Tekstur Dedak Kering	Rasa Dedak Gurih	Rasa Daging Bumbu Meresap
X1	3,27	3,47	3,20	3,67	2,87	3,00	3,67	3,67
X2	3,27	3,33	2,93	3,60	3,20	3,00	3,73	3,67



Gambar 2. Rata-rata nilai kualitas randang daging dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor

Berdasarkan tabel dan gambar di atas diketahui bahwa hasil terbaik dari kualitas bentuk persegi empat terdapat pada perlakuan yang sama yaitu 3,27 dengan kategori cukup persegi empat. Hasil terbaik pada segi warna daging cokelat kemerahan terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,47 dengan kategori cukup cokelat kemerahan. Hasil terbaik pada segi warna dedak cokelat kehitaman terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,20 dengan kategori cukup cokelat kehitaman. Hasil terbaik pada segi aroma harum terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,67 dengan kategori harum randang. Hasil terbaik pada segi tekstur daging empuk terdapat pada X2 yaitu 3,20 dengan kategori cukup empuk. Hasil pada tekstur dedak kering didapatkan hasil yang sama yaitu 3,00 dengan kategori cukup kering. Hasil terbaik rasa dedak gurih terdapat pada perlakuan X2 yaitu 3,73 dengan kategori cukup gurih. Hasil terbaik rasa daging bumbu meresap didapatkan hasil yang sama pada kedua perlakuan yaitu 3,67 dengan kategori bumbu cukup meresap.

Bentuk adalah objek yang tidak tergantung pada sifat spesifik seperti warna, aroma, isi dll. Muhartini (2016) mengatakan bahwa bentuk sangat perlu diperhatikan sehingga dapat menarik daya beli konsumen. Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu randang dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor, maka nilai yang didapatkan adalah sama yaitu 3,27 dengan kategori cukup rapi persegi empat. Bentuk suatu makanan tidak hanya bergantung pada pemotongan. Makanan dapat dibentuk menggunakan media cetakan, seperti cetakan agar-agar, cetakan bolu, cetakan cookies, cetakan cake, dan lainnya. Bentuk makanan dapat menunjang ketertarikan konsumen. Dan dalam pembuatan randang, pemotongan daging sapi berbentuk dadu.

Warna makanan adalah salah satu hal yang menjadi pertimbangan dalam memilih dan memilih makanan. Untuk itu, daya tarik suatu makanan terlihat dari warna yang disajikan. Menurut Panggabean (2012) menyatakan bahwa "Secara umum bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terbagi atas pewarna sintesis (buatan) dan pewarna natural (alami)". Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu randang dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor, nilai terbaik yang didapatkan pada warna daging bagian dalam adalah 3,47 (X1) dengan kategori cukup coklat kemerahan, hal ini dikarenakan daging menyerap minyak yang dihasilkan dari santan saat membuat randang. Minyak yang dihasilkan berwarna merah, dikarenakan penggunaan cabe merah saat membuat randang. Dan nilai terbaik yang didapatkan pada warna dedak randang adalah 3,20 (X1) dengan kategori cukup coklat kehitaman. Warna cokelat kehitaman pada randang berasal dari campuran santan dan bumbu yang dikeringkan (Hariadi, *et al.*, 2012).

Aroma merupakan bau yang dikeluarkan dari suatu makanan dan berfungsi merangsang nafsu makan. Aroma suatu makanan akan lebih kuat apabila bahan yang digunakan berkualitas dan teknik memasak yang digunakan benar. Pada umumnya aroma makanan berasal dari bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatannya. Makanan dengan aroma yang kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga menimbulkan nafsu/selera makan. Dalam suatu penelitian yang berhubungan dengan makanan, aroma menjadi salah satu parameter dalam menentukan rasa enak (Ernawati, 2015). Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu randang dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor, nilai terbaik yang didapatkan pada aroma randang adalah 3,67 (X1) dengan kategori harum randang. Pada makanan randang, aroma yang dihasilkan berasal dari campuran santan serta penggunaan bumbu-bumbu lokal sehingga menghasilkan aroma harum yang tajam dan kuat.

Tekstur adalah salah satu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa dan sentuhan tangan. Hal ini sejalan dengan pendapat Setyaningsih, *et al.*, (2010) yang menyatakan bahwa "Untuk menilai tekstur produk dapat dilakukan perabaan menggunakan ujung jari". Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu randang dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor, nilai terbaik yang didapatkan pada tekstur daging adalah 3,20 (X2) dengan kategori cukup empuk. Tekstur daging yang baik pada randang adalah empuk serta tidak keras karena daging mengalami proses memasak yang lama. Dan nilai yang sama didapatkan pada tekstur dedak randang yaitu dengan nilai 3,00 dengan kategori cukup kering. Tekstur bumbu randang yang baik ialah kering, hal ini dikarenakan proses pemasakan yang lama sehingga cairan yang ada pada randang menjadi kering. Santan dimasak secara perlahan dengan waktu yang lama hingga mengering (Masdison, 2018).

Rasa menjadi penentu enak tidaknya suatu makanan. Rasa dapat menentukan kualitas makanan dengan bantuan indera pengecap. Rasa menjadi faktor kedua setelah penampilan makanan (Melly, *et al.*, 2017). Melalui penelitian yang telah dilakukan dengan membandingkan dua jenis perlakuan yaitu randang dengan penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor maka nilai terbaik yang didapatkan pada rasa dedak randang adalah 3,73 (X2) dengan kategori gurih. Dan untuk nilai yang didapatkan untuk rasa daging dengan kedua perlakuan adalah sama yaitu 3,67 dengan kategori bumbu meresap.

KESIMPULAN

Hasil penelitian ini dapat dilihat bahwa penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap kualitas randang daging. Pada kualitas bentuk hasil didapatkan pada penggunaan daging sapi lokal dan daging sapi impor adalah sama, yaitu kategori cukup rapi persegi empat. Pada kualitas warna daging hasil terbaik yang didapatkan adalah dengan penggunaan daging sapi lokal (X1) dengan kategori cukup coklat kemerahan. Dan pada kualitas warna dedak randang, nilai terbaik yang didapatkan adalah dengan penggunaan daging sapi lokal (X1) dengan kategori cukup coklat kehitaman. dalam perlakuan terbaik terdapat pada penggunaan tungku kayu (X1) dengan kategori cukup cokelat kemerahan. Pada kualitas aroma nilai terbaik yang didapatkan adalah dengan penggunaan daging sapi lokal (X1) dengan kategori harum randang. Pada kualitas tekstur daging nilai terbaik yang didapatkan adalah dengan penggunaan daging sapi impor (X2) dengan kategori cukup empuk. Dan pada kualitas tekstur dedak randang terhadap kedua perlakuan didapatkan hasil yang sama yaitu berada pada kategori cukup kering. Pada kualitas rasa dedak nilai terbaik yang didapatkan adalah dengan penggunaan daging sapi impor (X2) dengan kategori gurih. Dan pada kualitas rasa daging randang nilai yang sama didapatkan terhadap kedua perlakuan yaitu berada pada kategori bumbu meresap.

Berdasarkan hasil penelitian tentang Analisis Kualitas Randang dengan Penggunaan Daging Sapi Lokal dan Daging Sapi Impor, maka penulis memiliki beberapa saran yang diharapkan bisa bermanfaat bagi pembaca dan penelitian selanjutnya, sebagai berikut :

1. Pemilihan jenis daging harus diperhatikan agar randang yang dihasilkan berkualitas yaitu bagian has dalam.
2. Untuk mengurangi kerusakan pada daging sapi impor, pastikan daging yang dipilih tidak daging yang sudah lama atau daging yang sudah keras.
3. Pada saat mencuci daging sapi impor, pastikan daging dikeringkan dengan baik, karena daging sapi ini cukup banyak mengandung air.
4. Pastikan daging dalam keadaan kering dan tidak licin sehingga mempermudah proses pemotongan.
5. Gunakan pisau yang tajam pada saat memotong daging, agar potongan daging yang dihasilkan rapi (persegi empat/cubes).
6. Untuk santan yang akan digunakan, usahakan dari kepala yang diperas sendiri agar kualitas dedak dan minyak randang yang diolah mendapatkan hasil yang baik.
7. Gunakan bumbu-bumbu segar, agar randang yang dihasilkan berkualitas memiliki rasa yang gurih.
8. Saat randang sudah menjadi kalio dan santan mengeluarkan minyak, kecilkan api kompor agar daging dan bumbu matang dengan sempurna.
9. Usahakan dalam pembuatan randang menggunakan tungku kayu agar randang yang dihasilkan lebih harum dan lebih gurih.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian dan penyusunan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Amalia, Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.
- Elida, at all. (2021). Analisis Perbedaan Kualitas Randang Daging dengan Menggunakan Resep Standar di Kabupaten Agam. Padang: Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)
- Ernawati, F, at all (2018). Kualitas Daging Beku, Dingin Dan Segar: Ph Dan Zat Gizi Makro. Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research), 41(1), 21-30.
- Hariadi, dkk. 2012. Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang Daging Sapi Yang Dikemas. Jurusan Kimia FMIPA. Universitas Sriwijaya
- Masdison, S. Metron. 2018. *Randang Nan Enak Itu*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Panggabean, Mutiara Sibarani. 2012. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bogor: Ghalia Indonesia
- Setyaningsih, D., Anton A., Maya P.S. 2010. "Analisis Sensori untuk Senori Pangan dan Argo". Bogor: IPB Press