

ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS *RANDANG* BELUT DENGAN TEKNIK PENANGANAN BELUT DIBAKAR DAN DIGORENG

*Analysis Of Differences The Quality Randang Eel With The Handling
Technique Grilled And Fried Eel*

Adrinelvita¹, Elida^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: elidampd@gmail.com

ABSTRACT

The aim of the study was to analyze the differences in the quality of rendang eel with the technique of handling grilled and fried eels. The type of research carried out is quantitative research using experimental methods, namely conducting direct experiments on the manufacture of eel rendang with different handling techniques. This study used a completely randomized design (CRD) and three replications. The primary data obtained directly from three expert panelists who provided answers to the questionnaire (organoleptic test format) about the quality of eel rendang with different handling techniques was the data used, then tabulated in tabular form and then analyzed to see the difference between the two treatments using the (*t*-test). If the data analysis shows $t_{\text{count}} > t_{\text{table}}$ then H_a is accepted and if $t_{\text{count}} < t_{\text{table}}$ then H_0 is accepted. Based on the results of data analysis of rendang eel with the technique of handling grilled and fried eels, it was stated that there was no significant difference between the X_1 and X_2 treatments on the quality of the eel rendang which stated that H_0 was accepted. Overall, with the average tabulated data, the best results from the two variables are in the fried eel handling technique (X_2). For further research, it is recommended to use the technique of handling rendang eel by frying because the value of color, aroma and taste quality is superior to the technique of handling burnt eel (X_1).

Keywords: Randang Eel, Handling Techniques, Quality

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas *randang* belut dengan teknik penanganan belut dibakar dan digoreng. Jenis penelitian yang dilakukan penelitian kuantitatif menggunakan metode eksperimen, yakni melakukan percobaan langsung pada pembuatan *randang* belut dengan teknik penanganan yang berbeda. Studi ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan tiga kali ulangan. Data primer yang diperoleh langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari kuesioner (format uji organoleptik) tentang kualitas *randang* belut dengan teknik penanganan yang berbeda adalah data yang digunakan, kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel lalu dianalisis guna melihat perbedaan dari kedua perlakuan dengan uji T (*t test*). Jika analisis data menunjukkan $t_{\text{hitung}} \geq t_{\text{tabel}}$ maka H_a diterima dan jika $t_{\text{hitung}} \leq t_{\text{tabel}}$ maka H_0 diterima. Berdasarkan hasil analisis data *randang* belut dengan teknik penanganan belut dibakar dan goreng, menyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X_1 dan X_2 terhadap kualitas *randang* belut yang menyatakan bahwa H_0 diterima. Secara keseluruhan dengan rata-rata tabulasi data hasil terbaik dari kedua variabel terdapat pada teknik penanganan belut digoreng (X_2). Untuk penelitian selanjutnya disarankan menggunakan teknik penanganan *randang* belut dengan cara digoreng karena nilai kualitas warna, aroma dan rasa lebih unggul daripada teknik penanganan belut dibakar (X_1).

Kata Kunci : *Randang* Belut, Teknik Penanganan, Kualitas

How to Cite: Adrinelvita¹, Elida². 2021. Anaysis Of Diferences The Quality Randang Eel With The Handling Technique Grilled And Fried Eel. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2(3): pp. 209-214, DOI: 10.24036/80sr279.00



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

Randang merupakan kuliner tradisional rakyat Sumatera Barat. *Randang* umumnya tersaji pada acara adat menjadi induak samba misalnya pernikahan, makan bajamba, hari Raya Idulfitri, hari Raya Iduladha & acara lainnya. *Randang* bukan hanya dijumpai di acara adat saja tapi telah tersedia di gerai oleh-oleh, minimarket & pasar swalayan bahkan hingga ke mancanegara (Novita & Elida, 2019). Menurut CNN Indonesia (2021) “*Randang* menempati posisi ke 11 menurut daftar 50 kuliner terbaik pada dunia”.

Randang secara umum berbahan dasar daging sapi. *Randang* yang berbahan dasar daging sapi dimasak dengan santan kelapa, cabai, jahe dan bumbu lainnya pada suhu 80-93°C selama 5-6 jam (Melisa, 2020). Masyarakat Sumatera Barat tidak hanya mengenal *randang* sapi, tetapi juga jenis *randang* lainnya yang terbuat dari belut, lokan, telur, daging ayam, paru-paru sapi dan ikan (Murfiqah dan Elida, 2020). Salah satu jenis *randang* di Sumatera Barat adalah *randang* belut.

Randang belut adalah makanan tradisional yang terdapat di Kabupaten Tanah Datar. *Randang* belut merupakan variasi dari *randang* yang dibuat dari belut, santan, tambahan bumbu dan daun tambahan yang menghasilkan aroma dan rasa yang khas dari. Meski *randang* belut kaya akan rasa, *randang* belut masih jarang ditemukan, terutama di daerah di luar asal *randang* belut (Ibu Hasbuna, Wawancara 27 Juni 2021). Tidak seperti kebanyakan *randang* pada umumnya *randang* belut masih belum banyak dijumpai di gerai penjualan oleh-oleh seperti *randang* daging dan *randang* telur serta *randang* lainnya. Belut adalah makanan hewani yang cukup populer karena rasa yang enak, potensi dan penyebaran merata, serta memiliki kandungan gizi tinggi (Rezi, 2019). Belut memiliki daging yang lunak sehingga jika tidak ditangani dengan baik akan mudah hancur saat dimasak. Belut yang masih segar sebelum dijadikan *randang* harus dilakukan dulu teknik penanganan, supaya daging belut tidak mudah hancur saat dirandang.

Teknik penanganan pembutan *randang* belut ada dua macam yaitu dengan cara dibakar dan digoreng. Menurut Hariadi, *et.al.*, (2012) teknik penanganan belut dengan cara digoreng, sedangkan menurut Siska dan Anni (2021) menyatakan bahwa teknik penanganan belut sebelum proses *perandangan* dengan cara dibakar. Tentu saja dengan teknik penanganan belut yang berbeda akan menghasilkan kualitas *randang* belut yang berbeda juga dan dari beberapa literatur yang penulis baca penelitian tentang *randang* belut baru mengenai standarisasi resep *randang* belut oleh Siska dan Anni (2021) yaitu inventaris resep *randang* belut di Nagari Koto Tengah Simalanggang Kota Payakumbuh, Efek Perlakuan Pendahuluan Terhadap Kandungan Nutrisi Makro Rendang Belut oleh Failisnur dan Silfia (2012), dan Inventarisasi resep *randang* belut oleh Hariadi, *et.al.*, (2012) dalam buku “Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya *Randang* Minangkabau”. Belum adanya penelitian mengenai teknik penanganan yang berbeda terhadap kualitas *randang* belut, maka penelitian ini dilakukan dengan menganalisis perbedaan kualitas *randang* belut dengan teknik penanganan dibakar dan digoreng.

BAHAN DAN METODE

Bahan-bahan untuk pembuatan *randang* belut, dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

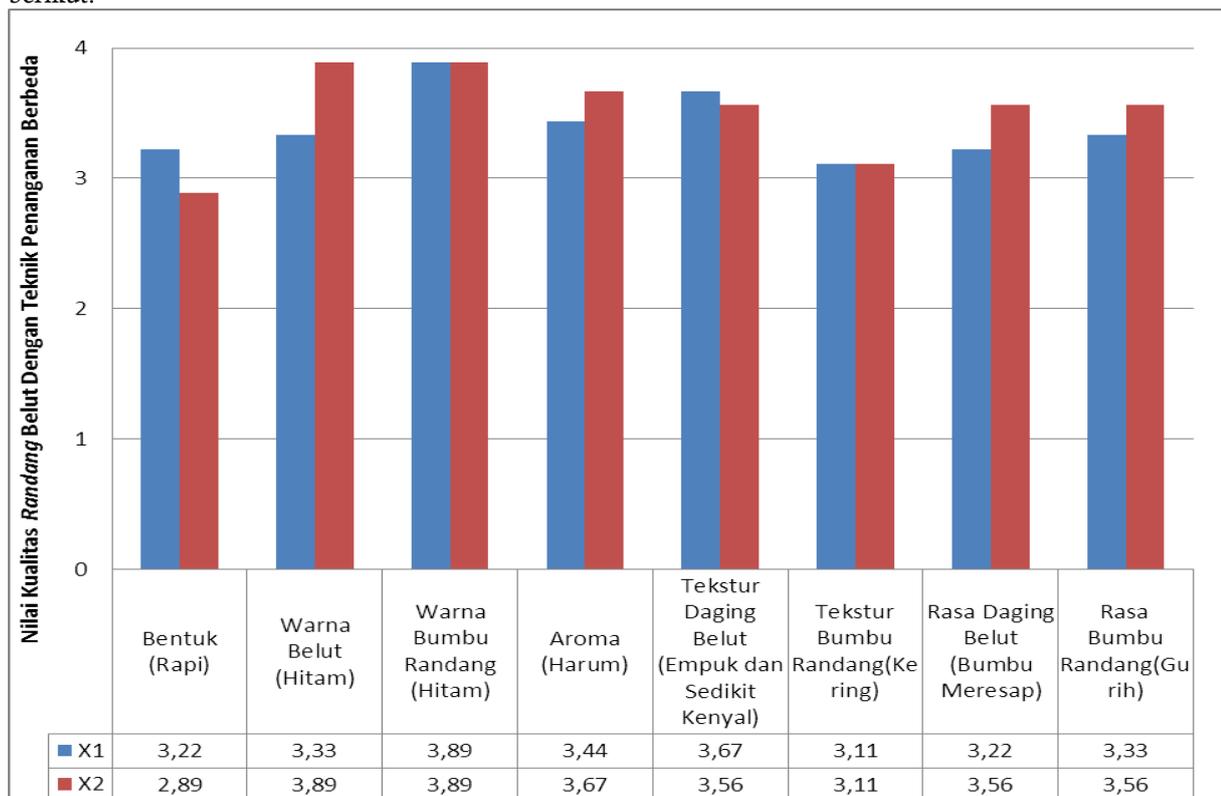
Tabel 1. Bahan Pembuatan *Randang* Belut

No.	Komponen	Jumlah
1.	Belut segar	500 gr
2.	Kelapa	3 butir
3.	Daun surian	30 gr
4.	Daun kambieng lombu	30 gr
5.	Daun jambu air	30 gr
6.	Daun akar belut	30 gr
7.	Cabai merah halus	100 gr
8.	Bawang merah	60 gr
9.	Bawang putih	40 gr
10.	Lengkuas	50 gr
11.	Jahe	50 gr
12.	Ketumbar muda	2 gr
13.	Daun salam	1 gr (± 3 lembar)
14.	Daun jeruk	1 gr (± 4 lembar)
15.	Serai	20 gr (1 batang)
16.	Daun kunyit	3 gr (1 lembar)
17.	Garam	30 gr

Studi ini memakai Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali ulangan dan dua perlakuan. Yakni: X_1 (*randang* belut dengan teknik penanganan belut dibakar) dan X_2 (*randang* belut dengan teknik penanganan belut digoreng). Data yang dikumpulkan diperoleh dari uji organoleptik yang didapat dari 3 orang panelist ahli yakni dosen IKK Konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas *randang* belut dengan teknik penanganan yang berbeda, meliputi : bentuk (rapi), warna daging belut (hitam), warna bumbu *randang* (hitam), aroma (harum), tekstur daging belut (empuk dan sedikit kenyal), tekstur bumbu *randang* (kering), rasa daging belut (bumbu meresap), rasa bumbu *randang* (gurih). Sesudah tabulasi data, lalu dinalisis dengan (uji-t) jika data yang diperoleh $t_{hitung} >$ dari t_{tabel} maka H_a diterima, tetapi jika $t_{hitung} <$ t_{tabel} maka H_0 diterima.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian *randang* belut dengan teknik penanganan belut dibakar dan digoreng sebagai berikut:



Gambar 1. Kualitas *Randang* Belut Dengan Teknik Penanganan Berbeda

Berdasarkan gambar 1 didapati nilai tertinggi bentuk rapi terdapat pada X_1 (3,22) kategori bentuk rapi. Nilai tertinggi warna belut hitam terdapat pada X_2 (3,89) kategori berwarna hitam. Nilai warna bumbu *randang* hitam terdapat sama pada kedua perlakuan X_1 dan X_2 (3,89) dengan kategori berwarna hitam. Nilai tertinggi aroma harum terdapat pada perlakuan X_2 (3,67) kategori beraroma harum. Nilai tertinggi tekstur daging belut empuk dan sedikit kenyal terdapat pada X_1 (3,67) kategori belut bertekstur empuk dan sedikit kenyal. Nilai tertinggi tekstur bumbu *randang* kering terdapat sama pada perlakuan X_1 dan X_2 (3,11) dengan kategori bumbu *randang* bertekstur kering. Nilai tertinggi rasa daging belut bumbu meresap terdapat pada perlakuan X_2 (3,56) dengan kategori rasa daging belut bumbu meresap. Nilai tertinggi rasa bumbu *randang* gurih terdapat pada perlakuan X_2 (3,56) dengan kategori rasa bumbu *randang* gurih.

Hasil (uji-t) dari uji organoleptik untuk kualitas : bentuk rapi, warna daging belut hitam, warna bumbu *randang* hitam, aroma harum, tekstur daging belut empuk dan sedikit kenyal, tekstur bumbu *randang* kering, rasa daging belut bumbu meresap, dan rasa bumbu *randang* gurih menyatakan H_0 diterima karena di dalam kualitas tersebut didapati analisis menyatakan t_{hitung} lebih kecil dari pada t_{tabel} .

Hasil tertinggi dari kedua perlakuan ialah *randang* belut dengan teknik penanganan belut digoreng(X_2) terdapat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Hasil kualitas skor *randang* belut dengan teknik penanganan berbeda

	Bentuk Rapi	Warna belut hitam	Warna bumbu <i>randang</i> hitam	Aroma harum	Tekstur daging belut empuk dan sedikit kenyal	Tekstur bumbu <i>randang</i> kering	Rasa daging belut bumbu meresap	Rasa bumbu <i>randang</i> gurih	Rata-rata
X1	3,22	3,33	3,89	3,44	3,67	3,11	3,22	3,33	3,40125
X2	2,89	3,89	3,89	3,67	3,56	3,11	3,56	3,56	3,51625

Berdasarkan Tabel 2 didapati bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua perlakuan, namun kualitas terbaik terdapat pada perlakuan X2 yaitu *randang* belut dengan teknik penanganan digoreng. Di bawah ini, kualitas *randang* belut dibahas berdasarkan masing-masing indikator.

Bentuk

Bentuk sering juga disebut penampakan suatu makanan, penampakan sungguh penting karena ketika mata melihat, terlihatlah rupa (bentuk) dan warna makanan tersebut. Sejalan dengan itu menurut Fitri dan Gusnita (2019) “potongan daging pada rendang dibentuk rapi dengan menggunakan pisau serta bantuan tangan”. Bentuk *randang* Belut sama halnya pada proses pembuatan *randang* daging alat bantu adalah pisau. Bentuk yang diharapkan untuk adalah bentuk potongan belut memanjang dengan panjang \pm 5 cm dan tidak hancur. Namun karena proses pemasakan akan ada sebagian besar belut yang akan membekok karena panas dari proses pemasakan akan mempengaruhi bentuk belut, maka bentuk *randang* belut yang diharapkan adalah rapi.

Hasil (uji-t) bentuk rapi didapati H0 diterima dan menyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas bentuk rapi terhadap kualitas bentuk daging belut dengan perlakuan teknik penanganan belut dibakar (X₁) dan teknik penanganan belut digoreng (X₂) nilai yang diperoleh dari masing-masing perlakuan adalah X₁ (3,22) dan X₂ (2,89) dengan kategori bentuk daging belut cukup rapi.

Warna *Randang* Belut

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan yang sangat penting. Biasanya rendang berwarna hitam kecokelatan karena disebabkan oleh proses karamelisasi, dimana kuah santan dimasak hingga menjadi kering (Murdjiati, *et.al*, (2019). Dalam mengolah makanan perlu mengetahui dasar-dasar untuk menjaga warna alami makanan, baik melalui teknik pengolahan maupun penanganan makanan yang mempengaruhi warna makanan.

Hasil (uji-t) warna daging belut (hitam) didapati bahwa H0 diterima dan menyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas warna daging belut dengan perlakuan teknik penanganan belut dibakar (X₁) dan kualitas warna daging belut dengan teknik penanganan belut digoreng (X₂) nilai yang diperoleh dari masing-masing perlakuan X₁ (3,33) dan X₂ (3,89) dengan kategori berwarna hitam.

Hasil (uji-t) warna bumbu *randang* (hitam) didapati bahwa H0 diterima dan menyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas warna bumbu *randang* dengan perlakuan teknik penanganan belut dibakar (X₁) dan kualitas warna bumbu *randang* belut dengan teknik penanganan belut digoreng (X₂) nilai yang diperoleh dari masing-masing perlakuan adalah X₁ (3,89) dan X₂ (3,89) dengan kategori berwarna hitam.

Aroma *Randang* Belut

Aroma yang dikeluarkan oleh makanan mempengaruhi penentuan cita rasa makanan berdasarkan bahan-bahan yang terkandung pada masakan itu (Ernawati, 2015). Sama seperti pembuatan *randang* lainnya dalam pembuatan *randang* belut ada campuran santan, cabai dengan bumbu dan tambahan daun-daun yang dimasak pada *randang* belut dan dapat menghasilkan perpaduan aroma yang harum.

Hasil (uji-t) aroma *randang* belut (harum) didapati bahwa H0 diterima dan menyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas aroma *randang* belut dengan perlakuan teknik penanganan belut dibakar (X₁) dan kualitas warna bumbu *randang* belut dengan teknik penanganan belut digoreng (X₂) nilai yang diperoleh dari masing-masing perlakuan adalah X₁ (3,44) dan X₂ (3,67) dengan kategori beraroma harum.

Tekstur Bumbu *Randang* Belut

Tekstur mempengaruhi persepsi konsumen pada makanan. Tekstur makanan berhubungan dengan karakteristik makanan yang berasa di mulut, kering, lunak, kenyal, keras, kasar, kental dan halus

(Tuti, 2013). Tekstur pada *randang* belut adalah tekstur belut empuk dan sedikit kenyal dan bumbu *randang* yang kering.

Hasil uji T (*t test*) tekstur daging belut (empuk dan sedikit kenyal) menunjukkan bahwa H_0 diterima yang menyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas tekstur daging belut dengan perlakuan teknik penanganan belut dibakar(X_1) dan kualitas tekstur daging belut dengan teknik penanganan belut digoreng(X_2) nilai yang diperoleh dari masing-masing perlakuan $X_1(3,67)$ dan $X_2(3,56)$ dengan kategori bertekstur empuk dan sedikit kenyal.

Hasil uji T (*t test*) tekstur bumbu *randang* (kering) menunjukkan bahwa H_0 diterima yang menyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas tekstur bumbu *randang* dengan perlakuan teknik penanganan belut dibakar(X_1) dan kualitas warna bumbu *randang* belut dengan teknik penanganan belut digoreng(X_2) nilai yang diperoleh dari masing-masing perlakuan $X_1(3,11)$ dan $X_2(3,11)$ dengan kategori bertekstur kering.

Rasa *Randang* Belut

Rasa adalah hal yang penting pada citarasa masakan. Rasa merupakan perpaduan semua sensasi di mulut (Wisnu, 2012). Rasa *randang* gurih, karena dapat diterima oleh lidah (Wynda, 2019). Kualitas rasa yang diinginkan dalam pembuatan *randang* belut adalah bumbunya meresap pada belut dan gurih pada dedak *randang* belut yang berasal dari bahan dan bumbu yang digunakan.

Hasil uji T (*t test*) rasa daging belut (bumbu meresap) menunjukkan bahwa H_0 diterima yang menyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas rasa daging belut dengan perlakuan teknik penanganan belut dibakar(X_1) dan kualitas rasa daging belut dengan teknik penanganan belut digoreng(X_2) nilai yang diperoleh dari masing-masing perlakuan $X_1(3,22)$ dan $X_2(3,56)$ dengan kategori berasa empuk dan sedikit kenyal.

Hasil uji T (*t test*) rasa bumbu *randang* (gurih) menunjukkan bahwa H_0 diterima yang menyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas rasa bumbu *randang* dengan perlakuan teknik penanganan belut dibakar(X_1) dan kualitas rasa bumbu *randang* belut dengan teknik penanganan belut digoreng(X_2) nilai yang diperoleh dari masing-masing perlakuan $X_1(3,33)$ dan $X_2(3,56)$ dengan kategori bertekstur kering.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data *randang* belut dengan teknik penanganan belut dibakar dan digoreng menunjukkan hasil analisis data tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan X_1 dan X_2 yang terhadap kualitas *randang* belut yang menyatakan H_0 diterima. Secara keseluruhan dengan rata-rata tabulasi data hasil terbaik dari kedua variabel terdapat pada teknik penanganan belut digoreng(X_2).

Beberapa saran diharapkan bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Diantaranya sebagai berikut :

1. Untuk *randang* belut pilihlah belut yang berukuran sama besar dan berdiameter ± 1 cm karena jika belutnya besar akan melebar pada saat *dirandang*.
2. Potongan belut dengan teknik penanganan digoreng hendaknya dilebihkan 1 cm karena pada saat digoreng akan menyusut.
3. Gunakan air hangat pada saat memeras santan agar pati santan keluar dengan sempurna.
4. Pada saat proses *marandang* perhatikan nyala api, api yang besar digunakan untuk memasak santan, setelah daun-daun tambahan masuk kurangi api sedikit, lalu setelah mengkalio dan masuk belut gunakan api kecil karena proses dari *kalio* menuju *randang* tidak bisa tergesa-gesa harus bersabar (*basiunyai*).
5. Jangan masukkan belut terlalu cepat karena akan membuat belut hancur atau tidak utuh. Sebaliknya, jika memasukkan belut terlalu lama maka bumbu tidak akan meresap pada *randang* belut.
6. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang daya simpan dan kualitas *randang* belut dengan teknik penanganan yang berbeda.
7. Untuk penelitian selanjutnya disarankan menggunakan teknik penanganan *randang* belut dengan cara digoreng(X_2) karena nilai kualitas warna, aroma dan rasa lebih unggul daripada teknik penanganan belut dibakar(X_1).
8. Untuk generasi muda terutama yang berasal dari Daerah Kabupaten Tanah Datar Diharapkan bisa meneliti, mempelajari, mengembangkan, mengenal, *memublish* lebih lanjut mengenai *randang* belut supaya *randang* belut dapat menjadi *icon* masakan yang khas dari Kabupaten Tanah Datar dan dikenal luas tidak hanya di daerah asalnya saja.
9. Untuk *Bundo Kandung* dan orang yang ahli membuat *randang* hendaknya mewariskan resep dan keterampilan mengolah *randang* ke generasi muda supaya *randang* belut dapat diteruskan dari generasi ke generasi dan tidak hilang di telan zaman.

REFERENSI

- CNN Indonesia. 2021. https://www.cnnindonesia.com/gaya_hidup/20210505125719-262-638829/rendang-kembali-masuk-daftar-makanan-terbaik-dunia-versi-cnn. Diakses Pada 05 Juli 2021.
- Ernawati, F., Imanningsih N., Nurjanah, N., Sahara., E., Sundari, D., Arifin, A. Y., & Prihatini, M. 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.
- Fitri, Y, Y., & Gusnita, W. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging Di Kabupaten Solok. Jurnal Kapita Selekta Geografi 2(9), 18-36.
- Hariadi., Ernatip., Silvia Devi., Reza Lahardo., Yulisman., Yoka Y., Agustunamawarni., Kadril., Suriani., & Nurma. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Rendang Minangkabau Warisan Luhur yang Mendunia*. BPSNT Padang Press.
- Melisa, T. 2020. *Pendugaan Umur Simpan Rendang Belut Dalam Berbagai Kemasan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius* (Doctoral Dissertation, Universitas Andalas).
- Murdijati, dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Murfiqah Fadhilah dan Elida. 2020. Inventarisasi resep *randang* daging sebagai makanan adat di nagari pakan rabaa kecamatan koto parik gadang diateh kabupaten solok selatan. Padang: Jurnal.
- Novita, D., & Elida, E. 2019. Inventarisasi Resep Randang Di Kabupaten Padang Pariaman Sebagai Makanan Tradisional. *The International Journal of Public Policy Management and Administration*, 1(1), 232-243.
- Rezi, E. 2019. *Karakterisasi Proses Pengolahan dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir dan Ayam Afkir)* (Doctoral dissertation, Uniersitas Andalas).
- Siska Indah Putri & Anni Faridah.,. 2021. Standarisasi Resep Rendang Belut di Nagari Koto Tangah Simalanggang Kota Payakumbuh. Padang: Jurnal.
- Tuti Soenardi.2013. Teori Dasar Kuliner. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Wisnu Cahyadi. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum.