

STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI LUBUK ALUNG KABUPATEN PADANG PARIAMAN

*(Standardization Of Meat Rendang Recipes
At Lubuk Alung Padang Pariaman District)*

Wiwik Gusnita^{1*}, Ira Mariana²

¹²Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research aims to produce a Standard recipe and quality beef rendang. This type of research is qualitative and quantitative research using mixed method. The research was conducted in the city of Lubuk Alung in March 2020. Data source There are two namely: a qualitative data source is taken from people who are good at making meat rendang, quantitative data sources are obtained from 5 limited panelists. Qualitative data collection techniques are observations, interviews, documentation and quantitative data collection techniques are prganoleptic test poll formats. Qualitative data analysis techniques using three threads of activity are: data reduction, data presentation, drawing conclusions and quantitative data analysis techniques using formulas ($Mx = \sum x/N$), the validity of qualitative data validity test data namely: extension Observational, diligent observation, and tringulation. Based on the results of the research obtained Rendang meat recipes include materials used, the number of ingredients, how to make, and the quality of Rendang meat. From this beef Rendang recipe that is used as a standardized beef Rendang recipe that has been converted. Standardized beef Rendang recipe conducted organoleptic test to quality to get the good quality of beef Rendang include: The form of Beef rendang (square), color (blackish brown), aroma (fragrant), texture (soft), and flavor (savory).

Keywords: *Standardization of meat rendang recipes, quality*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan standar resep rendang daging yang baik. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*). Penelitian ini dilakukan di Lubuk Alung pada bulan Maret 2020. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yaitu diambil dari orang yang pandai membuat rendang daging, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$), keabsahan data uji keabsahan data kualitatif yaitu: perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun, dan tringulasi. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep Rendang Daging meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas Rendang Daging. Dari resep Rendang Daging inilah yang dijadikan standarisasi resep Rendang Daging yang telah dikonversikan. Standarisasi resep Rendang Daging dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas Rendang Daging yang baik meliputi: bentuk rendang daging (persegi), warna (coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur (lembut), dan rasa (gurih).

Kata kunci : Standarisasi resep rendang daging, kualitas

How to Cite: Ira Mariana, Wiwik Gusnita. 2020. *Standardization Of Meat Rendang Recipes At Lubuk Alung Padang Pariaman District*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 2 (1): pp. 40-49, DOI: 10.24036/ 80sr28.00



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

Lubuk Alung merupakan salah satu daerah yang ada di Sumatera Barat yang kaya dengan keindahan alam, ragam budaya, adat istiadat dan makanan tradisional disetiap daerahnya. Nagari Lubuk Alung merupakan salah satu Nagari yang cukup luas di kecamatan Lubuk Alung yang memiliki beragam budaya adat istiadat, makanan tradisional, dan kue tradisional. Acara acara adat yang biasa diadakan di Nagari Lubuk Alung adalah acara perkawinan, batagak gala, aqiqah, khatam Al-Quran, mandoa, upacara turun mandi, acara kapalo banda, menyambut bulan suci Ramadhan dan acara resmi lainnya. Pada acara tersebut biasanya dihidangkan bermacam makanan yang biasa dihidangkan pada setiap acara, untuk lauk pauknya yang biasa dihidangkan yaitu: ayam balado, goreng sapek, ikan gulai lado hijau, lele goreng, dan rendang daging.

Rendang daging merupakan kuliner warisan budaya minangkabau. Para pakar dalam bidang kuliner tradisional meyakini bahwa rendang sudah dikenal sejak 1550 M. Rendang daging merupakan masakan favorite hampir setiap orang. Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di Nagari Lubuk Alung 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.

Berdasarkan observasi selanjutnya yang penulis lakukan di Nagari Lubuk Alung bahwa mengolah makanan pada acara-acara adat biasanya hanya dilakukan oleh orang tua saja. Dengan demikian generasi muda tidak ikut serta dalam mengolahnya. Hal ini ditakutkan generasi muda menjadi tidak tahu bagaimana cara pembuatan rendang dan juga dapat mengakibatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan rendang daging tidak turun temurun sehingga punahnya kelestarian budaya yang ada di daerah tersebut. Maka dari itu penulis tertarik untuk membuat literatur tentang resep rendang daging yang distandarkan dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa agar dapat mempertahankan kualitas asli rendang tersebut. Rendang daging yang akan penulis standarisasikan dalam literatur ini adalah rendang daging yang biasa digunakan dalam masyarakat.

BAHAN DAN METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah metode campuran atau kombinasi (*mixed method*). Menurut Sugiyono (2017:397) "Metode penelitian kombinasi adalah metode penelitian yang menggabungkan antara metode kuantitatif dan kualitatif". Lokasi penelitian adalah dimana tempat penelitian ini dilakukan. Penelitian ini penulis lakukan di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. Penelitian ini akan dilakukan di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman pada 16 Maret 2020 sampai 16 April 2020. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Sumber data atau informan pada penelitian yang dilakukan adalah ibu-ibu yang ahli membuat *randang* daging di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman yang mengetahui tentang bahan apa saja yang digunakan, cara atau proses pembuatannya, serta kualitas *randang* daging dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

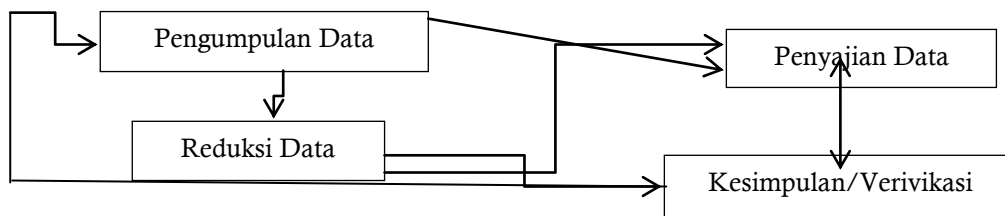
Instrument penelitian adalah sebuah alat yang digunakan dalam mengumpulkan data atau informasi yang bermanfaat untuk menjawab permasalahan penelitian. Kisi-Kisi instrument penelitian data kuantitatif dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1: Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep Randang di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Teknik Pengumpulan Data
Standarisasi Resep Rendang di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang	1. Resep <i>randang</i> daging di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman	a. Bahan yang akan digunakan b. Jumlah bahan c. Cara membuat	Wawancara, Observasi, Dokumentasi
	2. Proses menstandarisasi <i>randang</i> daging di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman	a. Menganalisis resep <i>randang</i> daging dari 5 orang yang pandai b. Melakukan uji coba resep <i>randang</i> daging oleh 5 orang pandai dengan memberikan jumlah bahan sama c. Melakukan penelitian	Angket uji organoleptik

Pariaman	<i>randang</i> daging dengan 10 orang panelis dengan uji organoleptik	
3. Kualitas <i>randang</i> daging dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa)	<ol style="list-style-type: none"> a. Mendapatkan 1 resep terbaik dari 5 resep yang sudah diuji coba b. Resep terbaik kemudian dikonversikan jumlah bahannya. c. Membuat <i>randang</i> daging dari resep yang sudah dikonversikan d. Melakukan penelitian kualitas <i>randang</i> daging dengan 5 orang panelis terbatas meliputi (warna, aroma, tekstur dan rasa) 	Angket uji organoleptik

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data kualitatif yang meliputi tiga alur kegiatan antara lain: a. Reduction data (data reduksi), b. Data display (penyajian data), dan c. Verifikasi (manarik kesimpulan). Teknik analisis data dapat dijelaskan seperti Gambar 2 dibawah ini



Gambar 2. Komponen Analisis Data
 Sumber : Sugiyono (2013:335)

Data yang *valid* diperoleh dari menguji keabsahan data dengan menggunakan cara yang dilakukan oleh Moeleong (2012:175) sebagai berikut: 1. Perpanjangan Keikut Sertaan (*Prolonged engagement*), 2. Pengamatan yang Tekun (*Presistent Observation*), 3. Triangulasi Tentang Rendang

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kegunaan Rendang Daging

Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 orang informan dapat disimpulkan bahwa rendang daging digunakan hanya pada saat acara-acara adat seperti perkawinan atau biasa disebut *baralek*.

2. Resep Rendang Daging

a. Bahan

Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 orang informan, bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang yaitu daging, santan, cabe, bawang merah bawang putih, jahe, lengkuas, buah pala, merica hitam, cengkeh, lado minggu india, jintan, minyak soto, daun jeruk, daun kunyit, serai, kulit manis.

b. Cara membuat

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan pada 18 Maret 2020 dengan Ibu Anis: Siapkan semua bahan yang dibutuhkan, Remas kelapa sehingga menghasilkan santan, Giling halus bumbu (bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, buah pala, merica hitam, cengkeh, jintan), Masak santan + bumbu

yang sudah dihaluskan hingga terbit minyak, Setelah itu masukan daging dan masukan daun jeruk, daun kunyit, serai yang digeprek, dan kulit manis dan diaduk aduk terus, Masak hingga daging lembut, kering, dan berwarna kehitaman lalu kemudian api dkecilkan, Setelah daging lembut dan berubah warna cokelat kehitaman. Rendang daging siap disajikan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan pada 18 Maret 2020 dengan Ibu Nentis: Daging dicuci, Bumbu digiling halus kecuali serai (dimemarkan), daun kunyit, daun jeruk, Santan dimasak, masukan bumbu separuh sampai terbit minyak, Daging dilumuri dengan bumbu yang tersisa, Lalu dimasukan kedalam santan yang sudah terbit minyak, diaduk dan dimasak sampai berwarna kehitaman dan daging lembut, Sajikan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan pada tanggal 20 Maret 2020 dengan bapak Amir: Santan cairkan, Bumbu haluskan, masukan ke dalam santan, Masak santan + bumbu yang sudah dihaluskan hingga terbit minyak, Setelah itu masukan daging dan masukan daun jeruk, daun kunyit, serai yang diiris, dan asam jawa, Setelah mulai kental masukan minyak sayur, Setelah daging lunak api dimatikan dan rendang siap disajikan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan pada tanggal 20 Maret 2020 dengan Ibu Yus: Semua bahan disiapkan dan dicuci bersih, Bumbu digiling halus kecuali serai, daun kunyit, daun jeruk, Santan dimasak bersama bumbu sampai terbit minyak, Setelah itu masukan daging dan masak sampai daging lembut, Setelah daging lembut dan rendang agak kering, api dimatikan, Sajikan.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan pada tanggal 21 Maret 2020 dengan bapak Santo: Semua bahan disiapkan dan dicuci bersih, Bumbu digiling halus kecuali serai, daun kunyit, daun jeruk, Santan dimasak bersama bumbu sampai terbit minyak, Setelah itu masukan daging dan diaduk aduk terus, Setelah bumbu agak kering dan daging mulai lembut api dkecilkan, Setelah masak matikan api dan sajikan.

c. Kualitas Rendang Daging

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan 5 orang informan mengenai kualitas rendang daging sebagai berikut : Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilaksanakan pada tanggal 18 Maret 2020 dengan Ibu Anis menyatakan bahwa “Kualitas rendang daging setelah dimasak yaitu : berbentuk persegi, warna cokelat kehitaman, aroma harum rendang, tekstur daging lembut, dan rasanya gurih. Hasil wawancara observasi pada tanggal 18 Maret 2020 dengan Ibu Nentis menyatakan bahwa “Kualitas rendang daging setelah dimasak yaitu: berbentuk petak, berwarna kehitaman, aroma harum rendang, tekstur daging lembut, dan rasanya agak pedas. Hasil wawancara observasi pada tanggal 20 Maret 2020 dengan Bapak Amir M menyatakan bahwa “Kualitas rendang daging setelah dimasak yaitu: berbentuk petak, berwarna coklat, aroma harum daging rendang, tekstur daging lembut, dan rasanya pedas.

Hasil wawancara observasi pada tanggal 20 Maret 2020 dengan Ibu Yus menyatakan bahwa “Kualitas rendang daging setelah dimasak yaitu: berbentuk petak, berwarna kecokelatan, aroma harum rendang, tekstur daging lembut, dan rasanya gurih. Hasil wawancara observasi pada tanggal 21 Maret 2020 dengan Bapak Santo menyatakan bahwa “Kualitas rendang daging setelah dimasak yaitu: berbentuk kotak, berwarna kecokelatan, aroma harum rendang, tekstur daging lembut, dan rasanya gurih.

Hasil wawancara dan observasi dapat disimpulkan bahwa kualitas rendang daging dengan bentuk persegi, warna rendang cokelat kehitaman, aroma harum rendang, tekstur daging lembut, dan rasa rendang gurih.

d. Proses Menstandarkan Resep Rendang Daging

1) Standarisasi Resep Rendang Daging

Menurut Wiwik Gusnita dan Dila Filda (2019:40) menyatakan bahwa, “Standarisasi resep adalah petunjuk yang berisikan keterangan yang sudah standar dalam pengolahan suatu makanan”. Untuk mendapatkan standarisasi resep rendang daging peneliti melakukan uji organoleptik. Peneliti memilih 5 orang ahli untuk membuat rendang daging sesuai dengan resep keahlian masing-masing. Setelah itu dilakukan proses pengujian 5 resep tersebut terhadap 10 orang masyarakat dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas resep rendang daging. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep rendang daging. Total skor merupakan jumlah dari 5 aspek penilaian (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) dan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Rendang Daging Di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman

Skor Kualitas Resep Rendang Daging

Panelis	Bapak Amir	Ibu Nentis	Ibu Anis	Bapak Santo	Ibu Yus
1	19	18	18	15	14
2	17	18	19	14	14
3	16	15	19	13	13
4	18	18	19	14	13
5	17	17	19	14	13
6	17	15	18	13	13
7	17	15	19	14	14
8	16	16	19	14	14
9	17	16	19	13	13
10	17	15	20	13	14
ΣX	171	163	189	137	135
Mean	17,1	16,3	18,9	13,7	13,5

Deskripsi Hasil Uji Organoleptik (Ira Mariana, 2020)

Berdasarkan Tabel 1. Dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu resep Bapak Amir, Ibu Nentis, dan Ibu Anis. Dari 3 resep rendang daging tersebut penulis memilih satu resep yang terbaik menurut 10 orang masyarakat yang telah mencicipi dan menilai rendang daging dengan data yang dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Rendang Daging Di Nagari Lubuk Alung

Panelis	Skor Kualitas Resep Rendang Daging		
	Ibu Anis	Ibu Nentis	Bapak Amir
1	19	16	16
2	20	19	19
3	19	18	18
4	19	19	18
5	18	18	19
6	19	19	19
7	20	19	18
8	20	18	18
9	19	18	20
10	18	19	18
ΣX	191	182	183
Mean	19,1	18,2	18,3

Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Rendang (Ira Mariana, 2020)

Berdasarkan Tabel 2 dapat diketahui bahwa data yang tertinggi yaitu resep rendang daging Ibu Anis karena kualitas rendang yang dibuat Anis yaitu berbentuk persegi, warna rendang coklat kehitaman, beraroma harum, tekstur daging lembut, dan rasa gurih.

2) Resep rendang daging Ibu Anis

a. Bahan :

- 1) Daging 1 kg
- 2) Santan 3 butir kelapa
- 3) Cabe giling ¼ kg
- 4) Bawang merah 1 ons
- 5) Bawang putih 2 siung
- 6) Jahe 1 sdm
- 7) Lengkuas 2 sdm
- 8) Buah pala 2 buah
- 9) Merica hitam 10 buah
- 10) Cengkeh 3 buah
- 11) Lado minggu india 4 biji

12) Jintan	15 buah
13) Minyak soto	2 sdm
14) Daun jeruk	5 lembar
15) Daun kunyit	2 lembar
16) Serai	2 batang
17) Kulit manis	2 buah

b. Cara membuat :

- 1) Siapkan semua bahan yang dibutuhkan.
- 2) Remas kelapa sehingga menghasilkan santan.
- 3) Giling halus bumbu (bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, buah pala, merica hitam, cengkeh, jintan).
- 4) Masak santan + bumbu yang sudah dihaluskan hingga terbit minyak.
- 5) Setelah itu masukan daging dan masukan daun jeruk, daun kunyit, serai yang digeprek, dan kulit manis dan diaduk aduk terus.
- 6) Masak hingga daging lembut, kering, dan berwarna kehitaman, setelah berubah warna api dkecilkan.
- 7) Setelah daging lembut dan warna berubah menjadi coklat kehitaman, rendang daging siap disajikan.

3) Resep Rendang Daging yang telah dikonversikan

a. Bahan

Tabel 3. Bahan membuat rendang daging yang telah di konversikan

Bahan	Satuan
Daging	1000 gr
Santan kental	2000 ml
Santan cair	1000 ml
Cabe giling	250 gr
Bawang merah	100 gr
Bawang putih	100 gr
Jahe	20 gr
Lengkuas	30 gr
Buah pala	2 buah
Merica hitam	10 buah
Cengkeh	3 buah
Lado minggu india	4 biji
Jintan	15 buah
Minyak soto	40 gr
Daun jeruk	5 lembar
Daun kunyit	2 lembar
Serai	2 batang
Kulit manis	2 buah

b. Cara membuat

1. Siapkan semua bahan yang dibutuhkan
2. Giling halus bumbu (bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, buah pala, merica hitam, cengkeh, jintan)
3. Masukan santan dan bumbu yang sudah dihaluskan kedalam wajan
4. Masak santan + bumbu yang sudah dihaluskan hingga terbit minyak
5. Setelah itu masukan daging dan masukan daun jeruk, daun kunyit, serai yang digeprek, dan kulit manis dan diaduk aduk terus
6. Masak hingga daging lembut, kering, dan berwarna kehitaman, setelah berubah warna api dkecilkan
7. Setelah daging lembut dan warna berubah menjadi coklat kehitaman, rendang daging siap disajikan.

4) Kualitas rendang daging

Penelitian ini dilaksanakan satu kali. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut:

(a) Uji Jenjang Bentuk Rendang Daging
(1) Bentuk Persegi Rapi Rendang Daging

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas bentuk rendang daging padat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rendang Daging

Panelis	Skor Penilaian Bentuk Rendang Daging	
	U1	
1	3	
2	4	
3	3	
4	4	
5	4	
ΣX	18	
Mean	3,6	

Berdasarkan tabel 4. dapat disimpulkan bahwa indikator bentuk rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 2 orang panelis menyatakan cukup berbentuk persegi rapi, 3 orang panelis menyatakan berbentuk persegi dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (3,6).

(b) Uji jenjang Warna Rendang Daging
(2) Warna (Coklat Kehitaman)

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna (coklat kehitaman) dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna (Coklat Kehitaman)

Panelis	Skor Penilaian Warna	
	U1	
1	4	
2	4	
3	4	
4	4	
5	4	
ΣX	20	
Mean	4,0	

Tabel 5 menggambarkan bahwa kualitas warna (coklat kehitaman) menyatakan (coklat kehitaman) menunjukkan 5 orang panelis menyatakan bewarna coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (4,0).

(c) Uji Jenjang Aroma Rendang Daging
(3) Aroma (harum)

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas aroma (harum) dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma (Harum)

Panelis	Skor Penilaian Tekstur	
	U1	
1	4	
2	4	
3	4	
4	4	
5	4	
ΣX	20	
Mean	4.,0	

Tabel 6 menggambarkan bahwa kualitas aroma (harum) menunjukkan 5 orang panelis menyatakan aroma harum dengan memperoleh rata-rata sebesar (4,0).

(d) Uji Jenjang Tekstur Rendang Daging

(4) Tekstur rendang daging (lembut)

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur rendang daging (lembut) dapat dilihat pada tabel 7

Tabel 7. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur (lembut)

Panelis	Skor Penilaian Tekstur
	U1
1	4
2	4
3	3
4	4
5	4
$\sum X$	19
Mean	3,8

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa indikator kualitas tekstur menunjukkan 1 orang panelis menyatakan cukup dan 4 orang panelis menyatakan lembut dengan memperoleh rata-rata sebesar (3,8).

(e) Uji Jenjang Rasa Rendang Daging

(1) Rasa (Gurih)

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas rasa (Gurih) dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Hasil Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa (Gurih)

Panelis	Skor Penilaian Rasa Gurih
	U1
1	4
2	4
3	4
4	4
5	4
$\sum X$	20
Mean	4,0

Tabel 8 menggambarkan bahwa kualitas rasa (gurih) menunjukkan 5 orang panelis menyatakan rasa gurih memperoleh skor rata-rata sebesar(4,0).

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman yaitu 5 resep *randang* daging meliputi : bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas yang diharapkan. Resep *randang* daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep didapat melalui uji organoleptik oleh 10 orang panelis yang prosedurnya diambil dari 5 resep yaitu resep dari bapak Amir dengan skor (17,1), ibu Nentis dengan skor (16,3), Ibu Anis dengan skor (18,9), bapak Santo dengan skor (13,7), ibu Yus dengan skor (13,5). Data tersebut diambil 3 resep yang tertinggi kemudian dilakukan lagi uji organoleptik dengan hasil : Ibu Anis memiliki skor (19,1), bapak Amir memiliki skor (18,3), dan Ibu Nentis memiliki skor (18,2). Jadi resep rendang daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep ibu Anis yang telah penulis konversikan. Berdasarkan hasil penelitian kualitas dari *randang* daging meliputi :

Bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan dari makanan yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian yang telah diketahui bahwa bentuk *randang* daging adalah persegi rapi. Hal ini sesuai dengan pendapat Murdijati, dkk (2019:42) yang menyatakan bahwa, “Potongan daging untuk *randang* adalah kotak ukuran yang digunakan lebih besar dan lebih tebal dari daging untuk sup”.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan warna *randang* daging yang didapat adalah hitam kecokelatan, warna tersebut didapat dari proses memasak yang lama dan bisa mengatur api tungku kapan

harus besar, sedang dan kecil. Warna mempunyai peranan penting pada makanan karena makanan akan terlihat menarik apabila warna yang dihasilkan dapat menarik perhatian. Menurut Murdijati, dkk (2019:39), " *Randang* berwarna coklat kehitaman karena proses karamelisasi yaitu memasak kuah santan hingga menjadi kering".

Sesuai dengan penelitian aroma dari *randang* daging adalah beraroma harum *randang* yang berasal dari bumbu dan rempah. Aroma makanan yang dihasilkan dapat menambah tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Timbulnya aroma dalam makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indra penciuman. Campuran santan dan bumbu bumbu local lainnya yang menghasilkan aroma harum dan tajam pada rendang (Mandrahitya.2016).

Tekstur rendang daging berdasarkan hasil penelitian adalah daging yang empuk yang disebabkan memasak *randang* dengan waktu lama dan menggunakan santan. Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas dari makanan tersebut. Menurut Wynda (2019:82) menyatakan bahwa, "Tekstur daging *randang* adalah empuk karena proses pengolahan yang lama dan daging yang dipilih tidak berlemak".

Sesuai dengan hasil penelitian rasa *randang* daging adalah terasa gurih karena pencampuran santan dan bumbu rempah. Rasa adalah suatu cita yang digunakan dalam pengolahan makanan itu sendiri. Menurut Wynda (2019:33) menyatakan bahwa, "Rasa *randang* adalah gurih karena sangat mudah diterima oleh semua lidah".

KESIMPULAN

Standar resep merupakan resep makanan yang sudah dikonversikan dan secara terperinci menjelaskan mengenai bahan makanan yang digunakan, cara cara dalam memasak serta kualitas yang diharapkan dalam suatu makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di Nagari Lubuk Alung Kecamatan Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman yaitu 5 resep *randang* daging meliputi : bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas yang diharapkan. Resep *randang* daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep didapat melalui uji organoleptik yang prosedurnya diambil dari 5 resep yaitu resep dari bapak Amir dengan skor (17,1), ibu Nentis dengan skor (16,3), Ibu Anis dengan skor (18,9), bapak Santo dengan skor (13,7), ibu Yus dengan skor (13,5). Data tersebut diambil 3 resep yang tertinggi kemudian dilakukan lagi uji organoleptik dengan hasil : Ibu Anis memiliki skor (19,1), bapak Amir memiliki skor (18,3), dan Ibu Nentis memiliki skor (18,2). Jadi resep *randang* daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep ibu Anis yang telah penulis konversikan dengan kualitas; Bentuk *randang* daging adalah persegi rapi yang dibentuk dengan bantuan pisau, warna *randang* daging yang didapat adalah coklat kehitaman, warna tersebut diperoleh dari bahan yang digunakan dan proses memasak yang lama serta pengaturan dalam menggunakan api kapan harus besar dan kapan harus kecil, aroma dari *randang* daging adalah beraroma harum *randang* yang bersal dari bumbu, rempah rempah, dan bahan yang lain, tekstur daging yang lembut disebabkan karna proses memasak *randang* daging yang cukup lama, dan rasa *randang* daging adalah terasa gurih karena pencampuran santan dengan bumbu dan bahan-bahan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Seleka Geografi*, 2(8), 31-43.
- Lexy, Moleong. 2012. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Mandrahitya Kusuma Putra. 2016. *Metode Memasak Dengan Teknik Sous Vide Dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi*. Journal, 4,2
- Murdijati, dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama