

## **ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS RANDANG DAGING DENGAN MENGGUNAKAN KELAPA SANGRAI DAN TIDAK MENGGUNAKAN KELAPA SANGRAI**

*(Analysis Of Differences In The Quality Of Beef Randang Using Roasted Coconut And Not Using Roasted Coconut)*

Mila Maryetta<sup>1</sup> dan Elida\*<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Universitas Negeri Padang

\*Corresponding author, e-mail: [elidampd@gmail.com](mailto:elidampd@gmail.com)

### **ABSTRACT**

*This research is motivated by the differences in randang in each region, ranging from the materials to be used, as well as the processing techniques used in making the randang. Based on some published literature related to randang research, there are differences in the additional ingredients for meat randang, where there are areas that use roasted coconut (ambu-ambu), and some do not use roasted coconut (ambu-ambu) in the processing of meat randang. The one that uses roasted (ambu-ambu) as an additional ingredient is found in Nagari Ujung Gading, Lembah Melintang District, West Pasaman Regency. The purpose of this study was to analyze the differences in the quality of meat randang using roasted coconut (ambu-ambu) and not using roasted coconut (ambu-ambu), including, shape, color, aroma, texture and taste of meat randang. The type of research conducted is quantitative research with experimental methods and completely randomized design (CRD). Data were obtained from 5 expert panelists, using the organoleptic test format, then the data were analyzed by t-test. The results of this study indicate that the highest value is found in meat randang using roasted coconut (ambu-ambu) where the quality of the shape of the meat (2.8), the color of the meat (3.4), the color of the spices (3.4), the aroma of the randang (3,07), meat texture (3,47), seasoning texture (2,8), randang meat taste (3,47,) and randang seasoning flavor (3,27). Based on the hypothesis test that has been obtained, it shows that there is no significant difference in the quality of the meat shape, meat color, seasoning color, randang aroma, meat texture, seasoning texture, and randang meat taste which indicates  $H_0$  is accepted and  $H_a$  is rejected but there are significant differences in the quality of the taste of the meat randang seasoning using roasted coconut (ambu-ambu) which indicates  $H_a$  is accepted and  $H_0$  is rejected.*

**Keyword:** *Randang, Meat Randang, Roasted Coconut*

### **ABSTRAK**

Penelitian ini di latar belakang dengan adanya perbedaan randang di setiap daerah, mulai dari bahan yang akan digunakan, dan juga teknik pengolahan yang digunakan pada pembuatan randang. Berdasarkan beberapa literatur yang telah di publish terkait penelitian randang, adanya perbedaan bahan tambahan randang daging, dimana ada daerah yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu), dan ada juga yang tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dalam pnegolahan randang daging, daerah yang menggunakan sangrai (ambu-ambu) sebagai bahan tambahan terdapat di Nagari Ujung Gading, Kecamatan Lembah Melintang, Kabupaten Pasaman Barat. Tujuan Penelitian ini untuk menganalisis perbedaan kualitas randang daging dengan menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu), meliputi, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa randang daging. Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen dan dengan metode rancangan acak lengkap (RAL). Data diperoleh dari 5 panelis ahli, dengan menggunakan format uji organoleptik, kemudian data di analisis dengan uji t. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa nilai yang tertinggi terdapat pada randang daging yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dimana kualitas bentuk daging (2,8), warna daging (3,4), warna bumbu (3,4), aroma randang (3,07), tekstur daging (3,47), tekstur bumbu (2,8), rasa daging randang (3,47,) dan rasa bumbu randang (3,27). Berdasarkan uji hipotesis yang telah diperoleh menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas bentuk daging, warna daging, warna bumbu, aroma randang, tekstur daging, tekstur bumbu, dan rasa daging randang yang menandakan  $H_0$  diterima dan  $H_a$  di tolak tetapi terdapat perbedaan yang signifikan pada kualitas rasa bumbu randang daging yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) yang menandakan  $H_a$  diterima dan  $H_0$  di tolak.

**Kata kunci:** Randang, randang daging, kelapa sangrai

**How to Cite:** Mila Maryetta<sup>1</sup>, Elida<sup>2</sup>. 2022. Analisis Perbedaan Kualitas Randang Daging Dengan Menggunakan Kelapa Sangrai Dan Tidak Menggunakan Kelapa Sangrai. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (2): pp. 139-144, DOI: 10.24036/jptbt.v3i2.304



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 daerah yang dihuni oleh mayoritas suku Minangkabau dan masih sangat kental dengan adat istiadat (Deslia dan Elida). Selain kaya akan budaya dan adat istiadatnya, Sumatera Barat juga kaya akan masakan tradisionalnya, dimana masakan tersebut menjadi ciri khas dari daerah minangkabau, makanan khas dari minangkabau terdiri dari makanan yang ringan dan juga makanan yang dijadikan sebagai lauk pauk. Makanan khas dari daerah Sumatera Barat yang paling terkenal sampai kemana negara adalah randang. Randang merupakan suatu makanan adat yang selalu disediakan pada setiap acara adat dan di jadikan sebagai makanan utamanya. Pada tanggal 7 April 2011 randang dinobatkan sebagai makanan terenak nomor 1 di dunia versi CNN Internasional (Wydia 2019).

Pengertian randang berasal dari kata marandang, yaitu proses pembuatan lauk yang berbahan dasar santan yang dimasak sampai kandungan air dari santan tersebut menjadi berkurang hingga kering, oleh sebab itu randang bisa diartikan sebagai masakan yang bersifat kering tanpa kandungan air (Hariadi, 2012). Salah satu jenis randang yaitu randang daging, menurut Murdijati, *et al.*, (2019). Menurut Filda dan Gusnita (2019) "Randang adalah makanan yang kaya akan rasa dikarenakan banyaknya penggunaan bumbu dan rempah dalam proses pengolahannya". "Randang daging adalah Randang yang pada umumnya menggunakan bahan dari daging sapi atau kerbau".

Randang mempunyai ciri khas yang tidak sama di setiap daerahnya, mulai dari bahan yang akan digunakan, dan juga teknik pengolahan yang akan digunakan dalam pembuatan randang tersebut. Berdasarkan beberapa literatur yang telah di publish terkait penelitian randang, peneliti melihat adanya perbedaan bahan yang di gunakan dalam mengolah randang daging, dimana di beberapa daerah ada yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) sebagai bahan tambahan dan ada juga yang tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) sebagai bahan tambahan.

## BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan yaitu. daging sapi, cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, ketumbar, pala, sereh, dan garam. Untuk lebih jelas bisa dilihat dari Tabel 1 berikut ini:

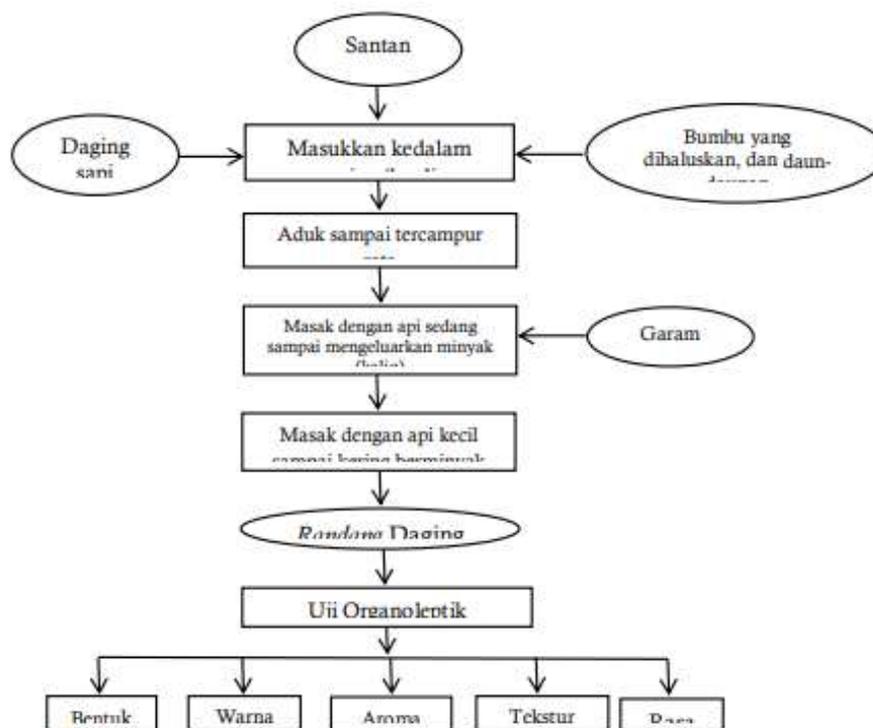
**Tabel 1.** Bahan Randang Daging Yang Tidak Menggunakan Kelapa Sangrai (ambu-ambu)

No	Komponen	Banyak
1	Daging Sapi Bagian Paha	1000gr
2	Santan Kental	1300ml
3	Santan Encer	1800ml
4	Cabe Giling	250 gr
5	Lengkuas Giling	30 gr
6	Jahe Giling	40 gr
7	Bunga Lawang	1 bh
8	Bawang Merah Giling	100gr
9	Bawang Putih Giling	50 gr
10	Daun Salam	4gr (±4 lembar)
11	Daun Kunyit	1gr (±2 lembar)
12	Daun Jeruk	15gr (±2 lembar)
13	Batang Serai	37gr (±2 batang)
14	Garam	50gr
15	Kelapa Sangrai Giling	-
16	Pala	1 gr
17	Ketumbar	4 gr

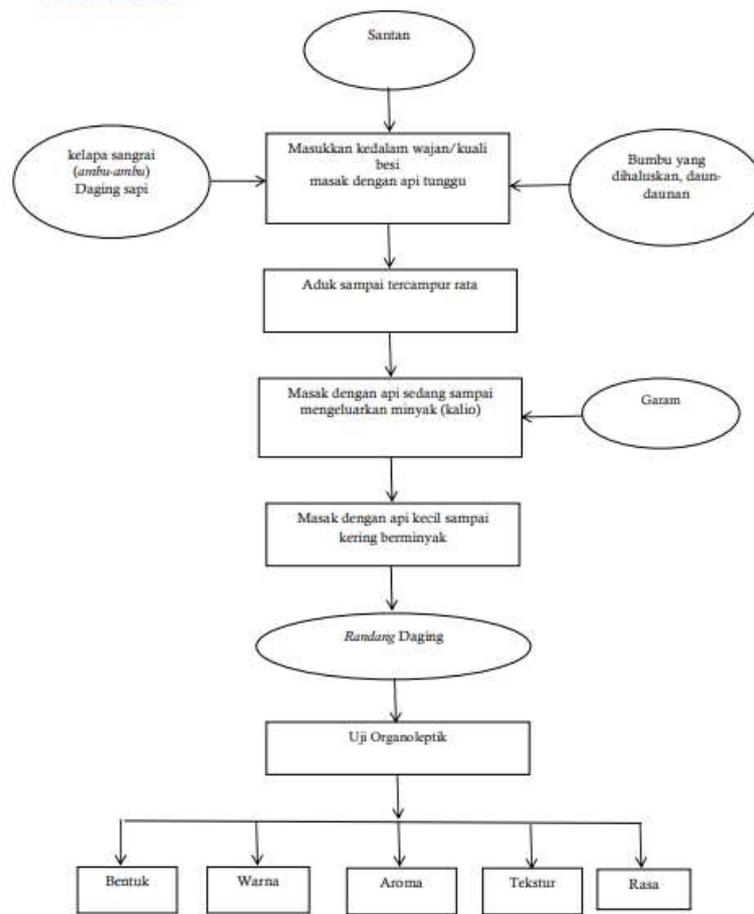
**Tabel 2.** Bahan Randang Daging Yang Menggunakan Kelapa Sangrai (ambu-ambu)

No	Komponen	Banyak
1	Daging Sapi Bagian Paha	1000gr
2	Santan Kental	1300ml
3	Santan Encer	1800ml
4	Cabe Giling	250 gr
5	Lengkuas Giling	30 gr
6	Jahe Giling	40 gr
7	Bunga Lawang	1 bh
8	Bawang Merah Giling	100gr
9	Bawang Putih Giling	50 gr
10	Daun Salam	4gr (±4 lembar)
11	Daun Kunyit	1gr (±2 lembar)
12	Daun Jeruk	15gr (±2 lembar)
13	Batang Serai	37gr (±2 batang)
14	Garam	50gr
15	Kelapa Sangrai Giling	200 gr
16	Pala	1 gr
17	Ketumbar	4 gr

Metode penelitian ini adalah metode acak lengkap (RAL) yaitu dengan tiga kali pengulangan dan tiga kali perlakuan. Antara lain: X1, X2. Data dikumpulkan dengan melakukan uji organoleptik yang melibatkan 5 orang panelis ahli yaitu dosen IKK konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas randang daging yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu), meliputi bentuk (rapi), warna daging (cokelat kehitaman), warna bumbu (cokelat kehitaman), aroma (harum khas kelapa sangrai (ambu-ambu), tekstur daging (empuk), tekstur bumbu (kering berminyak), dan rasa daging (bumbu meresap), rasa bumbu (gurih khas kelapa sangrai (ambu-ambu)). Setelah data diperoleh, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah tabulasi data kemudian dilakukan uji t. Proses pembuatan randangdaging yang tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2 dibawah ini:

**Gambar 1.** Diagram Alir Randang Daging Yang Tidak Menggunakan Kelapa Sangrai (Ambu-ambu)

Proses pembuatan randang daging yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dapat dilihat pada Gambar 2 dibawah ini:



**Gambar 2.** Diagram Alir Randang Daging Yang Menggunakan Kelapa Sangrai (Ambu-ambu)

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian analisis perbedaan kualitas randang daging yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dapat dilihat pada 3 gambar di bawah ini:



**Gambar 3.** Hasil penelitian analisis perbedaan kualitas randang daging yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu)

Berdasarkan Gambar 3 diketahui hasil yang terbaik dari kualitas bentuk daging randang pada perlakuan X2 yaitu 2,80 dengan kategori berbentuk cukup rapi. Hasil yang terbaik dari kualitas warna daging randang pada perlakuan X2 yaitu 3,40 dengan kategori warna cokelat kehitaman, dan untuk kualitas terbaik warna bumbu randang pada perlakuan X2 yaitu, 2,80 dengan kategori cukup cokelat kehitaman. Hasil terbaik kualitas aroma randang daging pada perlakuan X2 yaitu 3,07 dengan kategori harum khas kelapa sangrai (ambu-ambu). Hasil yang terbaik kualitas tekstur daging randang pada perlakuan X2 yaitu 3,47 dengan kategori empuk dan untuk kualitas terbaik tekstur bumbu randang pada perlakuan X2 yaitu, 2,80 dengan kategori cukup kering berminyak. Hasil yang terbaik kualitas rasa daging randang pada perlakuan X1 yaitu 3,60 dengan kategori rasa bumbu meresap dan untuk kualitas yang terbaik rasa bumbu randang pada perlakuan X2 yaitu, 3,27 dengan kategori gurih khas kelapa sangrai (ambu-ambu).

Bentuk merupakan tampilan dari suatu makanan, Menurut Feby (2021) "Bentuk adalah tampilan makanan yang memiliki daya tarik yang dapat diperoleh dari pemotongan bahan makanan dengan rapidan seragam". Hasil analisis data pada kualitas bentuk daging randang terdapat selisih sebesar 2,73 (X1) -2,80 (X2) = 0,07. Upaya dalam melihat perbedaan signifikan dibuktikan dengan t hitung lebih kecil dari t tabel yang menyatakan Ho diterima, begitu juga sebaliknya, apabila t hitung lebih besar dari t tabel artinya Ha diterima. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung < t tabel (-0.263 < 2,306) hal ini menyatakan bahwa Ho diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas bentuk diantara kedua perlakuan.

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan, randang pada umumnya mempunyai warnayang coklat kehitaman yang disebabkan oleh proses karamelisasi yaitu memasak kuah santan hingga menjadi kering (Murdjati *et al.*, 2019). Menurut Herliani (2013) "Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas". Hasil analisis data pada kualitas warna daging randang terdapat selisih sebesar 3,13 (X1) - 3,40 (X2) = 0,27. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung < t tabel (-1.458 < 2,306). hal ini menyatakan bahwa Ho diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas warna daging randang diantara kedua perlakuan.

Hasil analisis data pada kualitas warna bumbu randang terdapat selisih nilai rata-rata sebesar 3,07 (X1) -3,40 (X2) = -0,33. Taraf signifikan dari data tersebut hasil uji t menyatakan bahwa Ho diterima karena t hitung > t tabel (-1,896 < 2,306), Sehingga dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas warna bumbu dengan dua perlakuan. Dari data yang diperoleh bahwasanya kualitas warna bumbu randang dengan menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) X1 dan tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) X2 memiliki warna yang cokelat kehitaman.

Aroma adalah bau-bau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan akar-akaran yang dipergunakan atau di mamfaatkan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman (Alwi 2002). Semua jenis ke memiliki aroma dan cita rasa khas yang dihasilkan dari berbagai jenis bahan baku, bumbu dan rempah yang digunakan dalam pengolahannya. Hasil analisis data pada kualitas aroma randang daging terdapat selisih sebesar 2,60 (X1) - 3,07 (X2) = -0,47. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung < t tabel (-2.032 < 2,306). hal ini menyatakan bahwa Ho diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan terdapat perbedaan kualitas aroma randang daging diantara kedua perlakuan.

Tekstur adalah susunan yang dapat dirasakan melalui indra peraba baik jari maupun tangan. Menurut Wynda (2019). Tekstur adalah salah satu sifat bahan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan (Deslia dan Elida). "Tekstur dari ke daging adalah empuk karena proses pengolahannya yang lama dan daging yang dipilih juga tidak berlemak". Tekstur yang diharapkan pada randang daging adalah empuk. Hasil analisis data pada kualitas tekstur daging terdapat selisih sebesar 3,30 (X1) - 3,47 (X2) = -0,17. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung < t tabel (-0.654 < 2,306). hal ini menyatakan bahwa Ho diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas tekstur daging randang diantara kedua perlakuan. Hasil analisis data pada kualitas tekstur bumbu randang terdapat selisih nilai rata-rata sebesar 2,40 (X1) - 2,80 (X2) = -0,4. Taraf signifikan dari data tersebut hasil uji t menyatakan bahwa Ho diterima karena t hitung < t tabel (-0.654 < 2,306), Sehingga dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas tekstur bumbu randang dengan dua perlakuan.

Rasa mempunyai peran yang sangat penting dalam suatu masakan, jika rasa dari suatu masakan tidak ada, maka masakan tersebut tidak akan enak dan nikmat. Menurut Wisnu (2012) "Rasa merupakan gabungan dari semua perasaan yang terdapat dalam mulut, termasuk Mouth-feel. Suatu makanan mempunyai yang rasa asin, manis, asam dan juga pahit dengan aroma yang khas". Menurut Wynda (2019) "randang mempunyai rasa yang gurih, dan sangat mudah untuk diterima oleh kebanyakan lidah manusia". Kualitas rasa randang yang peneliti inginkan dalam pembuatan randang daging adalah rasa bumbu meresap pada daging randang dan rasa gurih khas kelapa sangrai (ambu-ambu) pada bumbu randangyang berasal dari bahan dan bumbu yang digunakan. Hasil analisis data pada kualitas rasa daging randang

terdapat selisih sebesar  $3,60 (X1) - 3,47 (X2) = 0,17$ . Upaya dalam melihat perbedaan signifikandibuktikan dengan t hitung lebih kecil dari t tabel yang menyatakan  $H_0$  diterima, begitu juga sebaliknya, apabila thitung lebih besar dari ttabel artinya  $H_a$  diterima. Uraian data yang telah diuji menampilkan bahwa t hitung < t tabel ( $1,265 < 2,306$ ). hal ini menyatakan bahwa  $H_0$  diterima. Berdasarkan data tersebut dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas rasa daging randang diantara kedua perlakuan. Hasil analisis data pada kualitas rasa bumbu randang terdapat selisih nilai rata-rata sebesar  $2,33 (X1) - 3,27 (X2) = -0,9$ . Taraf signifikan dari data tersebut hasil uji t menyatakan bahwa  $H_a$  diterima karena t hitung > t tabel ( $-2,749 > 2,306$ ), Sehingga dapat dinyatakan terdapat perbedaan kualitas rasa bumbu randang dengan dua perlakuan.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian analisis perbedaan kualitas randang daging yang menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) dan tidak menggunakan kelapa sangrai (ambu-ambu) yang telah dilakukan ujiorganoleptik dan hasil dari uji t, tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk (rapi), warna daging randang (cokelat kehitaman), warna bubuk randang (cokelat kehitaman), aroma (harum khas kelapa sangrai (ambu-ambu)), tekstur daging randang (empuk) tekstur bumbu randang (kering berminyak) dan rasa daging randang (bumbu meresap), sedangkan terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa bumbu randang (gurih khas kelapa sangrai (ambu-ambu)).

Saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini adalah;

1. Daging untuk randang pilihlah daging bagian khas dalam yang tidak memiliki lemak. Potongan daging untuk randang sebaiknya di lebihkan 1 cm karena pada saat daging sudah matang
2. akan menyusut.
3. Penggilingan kelapa sangrai (ambu-ambu) sebaiknya di giling saat keadaan kelapa masih panas agar
4. minyak dari kelapa sangrai keluar.
5. Gunakan api kecil ketika kuah sudah mengeluarkan minyak atau berubah menjadi kalio agar daging
6. randang tidak keras saat dikonsumsi.
7. Simpan randang dalam keadaan dingin dengan kemasan tertutup rapat agar randang tidak berjamur.

### DAFTAR REFERENSI

- Feby, M.P. 2021. "Standarisasi Resep Randang Daging Beserta Bahan Tambahan Pangan di Kota Padang Panjang". Universitas Negeri Padang.
- Hariadi, dkk. 2012. *Randang Minangkabau Warisan Leluhur Yang Mendunia*. Padang: Padang Press
- Herliani, L. A. 2013. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung. Alfabeta
- Deslia K dan Elida 2020. *Standarisasi Resep Randang Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari SungaiTanang*. Universitas Negeri Padang.
- Filda, D, & Gusnita, W. (2019). *Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh*. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(8), 31-43
- Hasan, Alwi dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Murdijati, dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama