

## KUALITAS RENDANG LOKAN YANG DIHASILKANDARI PENGUNAAN BUMBU BASAH DAN BUMBU KERING

*(The Quality Of Rendang Lokan Is Produced From The Use Of Wet And Dry Spices)*

Desi Ramadani<sup>1</sup>, Rahmi Holinesti\*<sup>2</sup>

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

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

### ABSTRACT

*This research is motivated by the already well-known rendang lokan to various foreign countries with various flavors and various typical spices from Indonesia. Rendang lokan is a lokan that is processed by kneading or cooking on low heat, the lokan used is a medium-sized lokan and is still fresh, so that in the process of processing rendang lokan is not easily crushed when cooked dry. The purpose of this study was to analyze the quality of rendang lokan with wet and dry spices and fern leaves as a supporting material, in terms of color, aroma, texture, and taste of rendang lokan. This type of research is a pure experiment, with the aim of knowing the effect as well as the difference between two different variables. The research design used was a completely randomized design (CRD) by teaching two treatments (X1, X2) with 3 repetitions. The type of data used is primary data obtained directly from 5 expert panelists with a significant level of 5% (= 0.05). The results showed that there was no significant effect on the quality of rendang lokan using both wet and dry spices. With the meaning of the word people outside West Sumatra can use dry spices to process rendang lokan with a distinctive taste of Minang cuisine. From the statement, it can be concluded that the indicators of the quality of color, aroma, texture, and taste  $H_0$  are accepted because  $t_{count} < t_{table}$ .*

**Keyword:** Wet Seasoning, Dry Seasoning, Rendang Lokan

### ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh sudah terkenalnya rendang lokan sampai keberbagai mancanegara dengan berbagai citarasa dan berbagai rempah khas asal Indonesia. Rendang lokan merupakan lokan yang diolah dengan cara diangai atau memasak dengan api kecil, lokan yang digunakan merupakan lokan yang berukuran sedang dan yang masih segar, sehingga dalam proses pengolahan rendang lokan tidak mudah hancur ketika dimasak kering. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis kualitas rendang lokan dengan bumbu basah dan bumbu kering serta daun pakis sebagai bahan penunjang, dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa rendang lokan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni, dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh sekaligus perbedaan antara dua variabel yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan memperajari dua perlakuan (X1,X2) dengan 3 kali pengulangan. Jenis data yang digunakan data primer yang diperoleh langsung dari 5 orang panelis ahli dengan taraf signifikan 5% (=0,05). Hasil penelian penunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap kualitas rendang lokan menggunakan bumbu basah maupun bumbu kering. Dengan arti kata masyarakat diluar Sumatera Barat dapat menggunakan bumbu kering untuk mengolah rendang lokan dengan cita rasa khas masakan minang. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa pada indikator kualitas warna,aroma,tekstur,dan rasa  $H_0$  diterima dikarenakan  $t_{hitung} < t_{tabel}$ .

**Kata kunci:** Bumbu Basah, Bumbu Kering, Rendang Lokan

**How to Cite:** Desi Ramadani<sup>1</sup>, Rahmi Holinesti<sup>2</sup>. 2022. Kualitas Rendang Lokan Yang Dihasilkan Dari Penggunaan Bumbu Basah Dan Bumbu Kering. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 284-288, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.310



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

Rendang merupakan makanan tradisional yang berasal dari Sumatera Barat. Rendang sebagai salah satu warisan kuliner Indonesia, dan sudah terkenal sampai keberbagai mancanegara, dengan cita rasa dan rempah khas asal Indonesia sehingga rendang dikenal sebagai salah satu makanan tradisional yang masih populer di dunia. Menurut Yunifa (2020) "Rendang tidak hanya sebagai makanan sehari-hari, namun sebagai

tradisi orang Minang”. Rendang yang dikenal masyarakat Minang bukan hanya rendang daging, tetapi sudah banyak inovasi berbagai macam rendang diantaranya rendang lokan.

Menurut kamus besar bahasa indonesia (KBBI), arti kata lokan adalah kerang besar yang dapat dimakan, hidup dilumpur ditepi laut. Lokan banyak didapatkan di daerah Pesisir Selatan Sumatera Barat., setiap harinya para penyelam lokan di Pesisir Selatan mendapatkan puluhan hingga ratusan Lokan. Rendang lokan diolah dengan cara diangai atau memasak dengan api kecil. Lokan yang digunakan merupakan lokan yang berukuran sedang dan yang masih segar, sehingga dalam proses pengolahan rendang, lokan tidak mudah hancur maupun tidak keras ketika dimasak kering. Rendang lokan berbahan utama lokan dimasak dengan menggunakan santan kelapa serta aneka bumbu dan rempah

Bumbu merupakan bahan penyedap makanan. Menurut Astawan (2020) “bumbu berfungsi sebagai penyedap yang memperbaiki aroma, citarasa, tekstur dan pembangkit selera makanan”. Berdasarkan kadar airnya terdapat 2 jenis bumbu yaitu bumbu segar (bumbu dan rempah segar yang dihaluskan ) dan bumbu kering (bumbu dan rempah segar yang dikeringkan kemudian dihaluskan menjadi tepung) (Mentari, 2020). Menurut Wahyuni (2019) “Bumbu basah adalah bumbu yang masih segar tanpa pengeringan”. Bumbu basah merupakan bumbu segar yang telah dicuci bersih kemudian dihaluskan tanpa melalui proses pengeringan. Sedangkan menurut Mentari (2020) “Bumbu kering memiliki keunggulan praktis dan tahan lama karena kandungan airnya yang rendah”. Bumbu kering merupakan bentuk olahan dari bumbu dan rempah segar. Tujuan dari pembuatan bumbu kering adalah agar dapat mengawetkan bumbu agar bumbu menjadi lebih tahan lama, pemakaian bumbu kering juga dapat mempermudah masyarakat dalam mengolah masakan yang dikenal rumit pengolahannya karena pemakaian bumbu kering lebih praktis untuk digunakan (Mentari, 2020).

Pembuatan bumbu kering untuk rendang lokan bertujuan agar masyarakat dapat memasak rendang lokan lebih mudah, praktis dan sesuai dengan citarasa rendang lokan khas Sumatera Barat. Hal ini disebabkan bumbu kering sudah tersedia dalam satu kemasan yang mencakup semua bumbu dan rempah yang diperlukan dalam pembuatan rendang. Penyimpanan bumbu kering juga lebih praktis, tidak memerlukan ruang penyimpanan yang besar serta bumbu kering lebih tahan lama dan dapat dibawa kemanapun, (Kusumawardhani *et al.*, 2016), menjelaskan bahwa penyimpanan yang baik akan membuat bumbu kering bertahan selama berbulan-bulan

## BAHAN DAN METODE

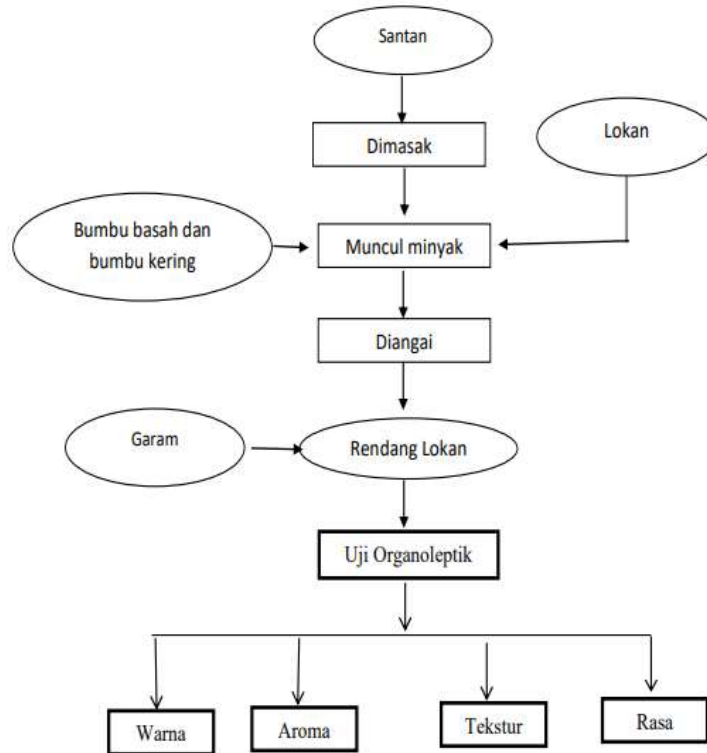
Bahan yang digunakan pada proses pembuatan rendang lokan bumbu basah dan bumbu kering antara lain: lokan, santan, daun pakis (penunjang), cabe merah kriting, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun jeruk, sereh, daun salam, ketumbar, asam kandis, dan garam (Rahmadhani, 2021). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel berikut:

**Tabel 1.** Bahan-bahan rendang lokan

No	Komponen	Resep Penelitian	
		Bumbu Basah (X1)	Bumbu Kering (X2)
1	Lokan	1000 gr	1000 gr
2	Santan	1500 ml	1500 ml
3	Daun Pakis (Penunjan)	500 gr	500 gr
4	Cabai Merah	250 gr	250 gr
5	Bawang Merah	50 gr	50 gr
6	Bawang Putih	35 gr	35 gr
7	Jahe	50 gr	50 gr
8	Lengkuas	100 gr	100 gr
9	Daun jeruk	2 gr	2 gr
10	Serei	20 gr	20 gr
11	Daun salam	2 gr	2 gr
12	Ketumbar	4 gr	4 gr
13	Garam	32 gr	32 gr
14	Asam kandis	3 gr	3 gr

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan pengaruh dua perlakuan. Menggunakan bumbu basah dan bumbu kering, dimana X1 (menggunakan bumbu basah) dan X2 (menggunakan bumbu kering). Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik yang melibatkan 5 orang panelis ahli terhadap kualitas rendang lokan, meliputi warna (coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur (empuk dan halus) dan rasa (gurih). Setelah melakukan uji organoleptik, kemudian data

ditabulasikan dalam bentuk tabel. Kemudian data dianalisis menggunakan uji T (t test). Analisis T dilakukan untuk melihat perbedaan kualitas rendang lokan yang signifikan (jelas dan nyata). Apabila  $t_{hitung} < t_{tabel}$ , maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan kualitas pada rendang lokan dan sebaliknya jika  $t_{hitung} > t_{tabel}$ , maka dinyatakan terdapat perbedaan kualitas rendang lokan. Prosedur pembuatan rendang lokan dengan penggunaan bumbu basah dan bumbu kering dapat dilihat pada gambar 1. berikut.

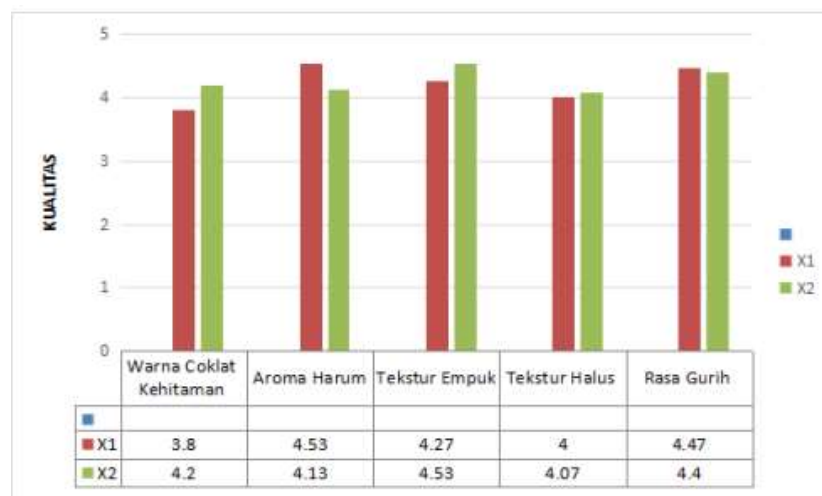


Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan rendang lokan.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian dari pengaruh rendang lokan bumbu basah dan rendang lokan bumbu kering dapat dilihat pada Tabel 2 dan Gambar 2 berikut:

Perlakuan	Warna Putih Kecoklatan	Aroma harum	Tekstur empuk	Tekstur halus	Rasa gurih
X1	3,80	4,53	4,27	4,00	4,47
X2	4,20	4,13	4,53	4,07	4,40



Gambar 1. Rata-Rata Nilai Kualitas Rendang Lokan Menggunakan Bumbu Basah Dan Bumbu Kering

Berdasarkan tabel dan gambar diatas diketahui bahwa pada kualitas warna bumbu rendang , hasil terbaik kualitas warna bumbu rendang terdapat pada perlakuan X2 yaitu 4,20 dengan .Hasil terbaik kualitas aroma rendang terdapat pada perlakuan X1 yaitu sebesar 3,53 dengan kategori harum. Hasil terbaik pada kualitas tekstur daging pada rendang lokan diperoleh oleh perlakuan X2 yaitu 4,53 dengan kategori empuk .Hasil terbaik pada kualitas tekstur bumbu (dedak) diperoleh oleh perlakuan X2 yaitu 4,07 dengan kategori halus .Dan hasil terbaik pada kualitas rasa rendang diperoleh oleh perlakuan X1 yaitu 4,47 dengan kategori gurih.

Warna pada makanan merupakan mutu yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang (Holinesti dan Dewi, 2020).Warna memegang peranan penting dalam menentukan mutu suatu produk. Besar kecilnya api juga akan menjadi penentu dari hasil akhir rendan (Fitri dan Gusnita, 2019). Berdasarkan hasil uji t (t test) menunjukkan bahwa  $H_0$  diterima artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap warna rendang lokan. Nilai rata-rata warna rendang lokan pada X1 dan X2 adalah hampir sama yaitu 3,80 dengan kategori cukup coklat kehitaman dan X2 yaitu 4,20 dengan kategori coklat kehitaman

Aroma adalah bau yang harum yang berasal dari makanan atau minuman. Aroma yang dimiliki makanan mampu merangsang indera penciuman, sehingga dapat membangkitkan selera makan. Aroma yang ditimbulkan oleh makanan berpengaruh dalam menentukan kelezatan makanan sesuai bahan yang terkandung pada makanan tersebut (Ernawati, 2015). Aroma harum pada rendang lokan didapatkan dari penggunaan bumbu serta rempah yang beragam dan proses memasak rendang lokan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan aroma rendang lokan menggunakan bumbu basah dan bumbu kering memiliki hasil yang sama yaitu harum rendang. Hasil tertinggi terdapat pada rendang lokan bumbu basah (X1) dengan nilai rata-rata (4,53) . Hasil uji hipotesis menunjukkan bahwa  $H_0$  diterima, berarti tidak terdapat perbedaan yang nyata dari penggunaan bumbu basah dan bumbu kering terhadap rendang lokan.

Tekstur makanan menjadi suatu komponen yang mempengaruhi kualitas dari suatu makanan. Tekstur yang baik sesuai dengan kualitas makanan akan membuat makanan tersebut disukai oleh konsumen. Wynda (2019) mengungkapkan bahwa “Tekstur dapat diartikan sebagai hal yang dirasakan berkaitan dengan makanan yang dimakan serta dapat dirasakan”. Berdasarkan penelitian yang dilakukan tekstur daging pada rendang lokan menggunakan bumbu basah dan bumbu kering memiliki hasil yang sama yaitu empuk. Hasil tertinggi terdapat pada rendang lokan bumbu kering (X2) dengan nilai rata-rata (4,53). Hasil uji hipotesis menunjukkan bahwa  $H_0$  diterima, berarti tidak terdapat perbedaan yang nyata antara tekstur daging pada rendang lokan menggunakan bumbu basah dan bumbu kering. Dan berdasarkan penelitian yang dilakukan tekstur bumbu pada rendang lokan menggunakan bumbu basah dan bumbu kering hasil tertinggi terdapat pada rendang lokan bumbu kering (X2) dengan nilai rata-rata (4,07). hasil hipotesis menunjukkan bahwa  $H_0$  diterima, berarti tidak ada perbedaan yang signifikan dari rendang lokan menggunakan bumbu basah dan bumbu kering.

Rasa menjadi faktor utama yang menjadi pertimbangan dari kualitas suatu makanan. Rasa gurih pada rendang lokan didapatkan dari penggunaan bumbu, rempah,santan dan garam dalam proses memasak rendang lokan.Luthfiani (2017) menyatakan “Rasa adalah karakteristik yang diamati menggunakan indera pengecap yaitu mulut.Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan syaraf seperti manis, asin, pahit, dan asam terhadap indera pengecap. Rasa adalah unsur yang penting dari suatu makanan dan sangat berpengaruh bagi penilaian seseorang terhadap cita rasa suatu makanan.Berdasarkan penelitian yang dilakukan rasa rendang lokan menggunakan bumbu basah dan bumbu kering memiliki hasil yang sama yaitu gurih. Hasil tertinggi terdapat pada rendang lokan bumbu basah (X1) dengan nilai rata-rata (4,47). Hasil uji hipotesis menunjukkan bahwa  $H_0$  diterima, berarti tidak terdapat perbedaan yang nyata antara rasa rendang lokan menggunakan bumbu basah dan bumbu kering.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna (coklat kehitaman), aroma (harum), tekstur (empuk dan halus) dan rasa (gurih) rendang lokan bumbu basah (X1) dan rendang lokan bumbu kering (X2). Dengan begitu masyarakat diluar Sumatera Barat dapat menggunakan bumbu kering untuk mengolah rendang lokan dengan cita rasa khas masakan minang. Setelah melakukan penelitian maka penulis ingin memberikan saran, diantaranya adalah 1) Bumbu yang akan dikeringkan lebih baik dipotong tipis-tipis agar mempercepat pengeringan bumbu; 2) Bumbu yang sudah dikeringkan dan siap untuk dihaluskan harus benar-benar bertekstur kering dan bisa dipatahkan, hal ini bertujuan agar bumbu tidak bergumpal ketika dihaluskan sebab masih ada kandungan air didalamnya dan bumbu juga bisa tahan lebih lama; 3) Santan yang digunakan dalam memasak rendang harus santan dari kelapa yang sudah tua sehingga santan berminyak ketika dimasak; 4) Pada saat proses memasak rendang sebaiknya menggunakan api kecil, sehingga rendang masak dengan sempurna; 5) Masukkan lokan saat rendang sudah terbentuk kalio dan berminyak, agar lokan tetap memiliki tekstur yang empuk dan tidak keras.

---

**DAFTAR REFERENSI**

- Astawan , Made. 2020. *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta: Kompas.Berhias Mentari,.
- Anni Faridah, Rahmi Holinesti, dan Minda Azhar, “ Perbandingan Hasil Penggunaan Bumbu Segar dan Kering Terhadap Kualitas Rendang Daging Sapi’, JPTK, vol.3,tidak.3,hlm. 153-157, November 2020.
- 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.
- Hilma Yunifa &Wiwik Gusnita. (2020). Inventory Of Randang Lokan Recipes In Nagari Sasak Kecamatan Sasak Ranah Pesisir District Pasaman Barat. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 2(1), 12-17.
- Kusumawardhani, Yuviani dkk. 2016. “Dried Spice Technology Improves Efficiency in the HospitalityIndustry”. Advances in Economics, Business and Management Research. 28(1):37-41.
- Luthfiani Nur Pratiwi, L. N. P., Tjarono Sari, T. S., & Noor Tifauzah, N.T. (2017). Analisa Kadar Protein Dan Kadar Serat Paa Snack Bars Berbahan Tepung Cassava Dan Tepung Kacang Merah (Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Dewi.2020. Pengaruh Subsitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar.Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 1(2):15-21
- Syara,A.W. (2019). Pembuatan Rendang Dengan Menggunakan Bumbu Rendang Daging Instan Basah (doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang.
- Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yenti Yulia Fitri, & Wiwik Gusnita. 2019. standarisasi Resep Rendang Daging Di Kabupaten Solok. Jurnal kapita Seleakta Geografi 2(9),18-36.
- Yessy Rahmadhani., & Elida, E. (2021). inventory Of Seafood Based Randang Recipes In Kecamatan Ranah Pesisir Kabupaten Pesisir selatan. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 2(1), 59-63.