

## STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING DI KENAGARIAN MANINJAU KABUPATEN AGAM

*(Standardization Of Meat Randang Recipes At Maninjau Village Agam District)*

Aldip Nauman<sup>1</sup>, Wirmelis Syarif<sup>2</sup>

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

\*Corresponding author, e-mail: [wiwique@yahoo.co.id](mailto:wiwique@yahoo.co.id)

### ABSTRACT

*This research was conducted to produce literature. There is no standard recipe for beef randang recipe, and there is no documented recipe in the form of book. This study aims to produce a standard recipe and quality of beef randang in the maninjau village in Agam district starting from May to June 2021. There are two sources of data; qualitative data sources, which are taken from 5 informants who are experts in making beef randang in Maninjau Village in Agam District, and quantitative data collection technique is using organoleptic test questionnaire format and using the formula ( $MX = \sum X / N$ ). Based on the results of the study, it was obtained that the beef randang recipe includes the ingredients used, the number of ingredients, how to make it, and the quality of the beef randang so that produce a converted recipe. Furthermore, organoleptic tests were carried out on the quality to get a good quality of beef randang, including: the shape of randang, the meat is quite square, blackish brown, smells good, the meat is soft textured, and the meat is savory.*

**Keyword:** Standardization of Meat Randang Recipes, Quality

### ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk menghasilkan literatur, belum adanya resep standar mengenai resep randang daging, dan belum adanya resep yang terdokumentasi berupa buku. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan standar resep dan kualitas randang daging di kenagarian Maninjau Kabupaten Agam sehingga menjadi identitas daerah tersebut. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (Mixed Method). Penelitian ini dilakukan di kenagarian Maninjau Kabupaten Agam pada bulan Mei – Juni 2021. Sumber data ada dua yaitu: sumber data kualitatif yaitu diambil dari 5 informan yang ahli dalam membuat randang daging di kenagarian Maninjau Kabupaten Agam, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 10 orang panelis terlatih dan 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik dan menggunakan rumus ( $Mx = \sum X / N$ ). Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep randang daging meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas randang daging sehingga menghasilkan resep yang telah dikonversikan. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik terhadap kualitas untuk mendapatkan kualitas randang daging yang baik meliputi: bentuk randang daging cukup persegi rapi, daging berwarna coklat kehitaman, beraroma harum randang, daging bertekstur empuk, rasa randang daging gurih.

**Kata kunci:** Standarisasi Resep Randang Daging, Kualitas

**How to Cite:** Aldip Nauman<sup>1</sup>, Wirmelis Syarif<sup>2</sup>. 2022. Standarisasi Resep Randang Daging Di Kenagarian Maninjau Kabupaten Agam. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (1): pp. 33-40, DOI: 10.24036/jptbt.v3i1.349



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

Kenagarian Maninjau merupakan salah satu nagari yang berada di Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat dengan beberapa kenagarian yang tersebar disekeliling danau Maninjau atau 150,76 km<sup>2</sup> luas wilayah Kecamatan Tanjung Raya. Kenagarian Maninjau dibagi menjadi 5 jorong yang terdiri dari jorong gasang, jorong pasar maninjau, jorong kubu baru, jorong bancah, jorong kukuban.

Randang sudah menjadi salah satu bagian dari makanan tradisional masyarakat Minangkabau. Bahan umum yang sering digunakan dalam pembuatan randang adalah daging, santan, cabe giling, bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun jeruk, daun kunyit, serai dan garam. Dalam proses pengolahannya membutuhkan waktu yang cukup lama sampai randang kering dan berubah warna menjadi coklat kehitaman.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di Kenagarian Maninjau bahwa pengolahan randang daging biasanya hanya dilakukan oleh orang tua saja. Dengan demikian generasi muda saat ini tidak ikut serta dalam mengolahnya, hal ini ditakutkan generasi muda saat ini tidak tahu bagaimana cara pembuatan rendang yang merupakan makanan adat yang harus ada pada acara-acara adat. Belum adanya resep standar dalam pengolahan randang daging pada acara adat di Kenagarian Maninjau. Proses pengolahan randang pada acara adat di Kenagarian Maninjau masih menggunakan perkiraan takaran bahan. Belum adanya resep standar dalam pembuatan randang, masyarakat hanya memperkirakan seberapa banyak bahan yang digunakan dalam mengolah randang.

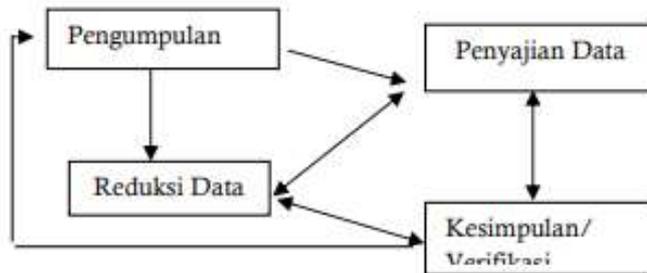
**BAHAN DAN METODE**

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode campuran (*Mixed Method*), penelitian ini merupakan metode gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Menurut Sugiyono (2011) "Metode campuran adalah metode penelitian yang menggabungkan antara metode kuantitatif dan kualitatif". Metode kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau kata-kata dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Metode penelitian kuantitatif adalah proses penelitian yang menggunakan data penelitian dalam bentuk numerik dan menganalisisnya menggunakan data statistik. Berdasarkan sudut pandang di atas, pendekatan kualitatif dan kuantitatif (pendekatan campuran) digunakan. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep randang daging di Kenagarian Maninjau meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas randang daging, sedangkan metode kuantitatif digunakan untuk mencari standar resep randang daging di Kenagarian Maninjau dan uji organoleptik terhadap kualitas randang daging dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa). Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan dalam mengumpulkan data atau informasi yang bermanfaat untuk menjawab permasalahan penelitian instrumen kualitatif adalah penelitian sendiri sebagai alat mengumpulkan data. Kisi-kisi instrument penelitian data kuantitatif dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

**Tabel 1.** Kisi-kisi Instrumen Penelitian Standarisasi Resep Randang Daging di Kenagarian Maninjau

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Teknik Pengumpulan Data
<b>Standarisasi Resep Randang di Kenagarian Maninjau</b>	1. Resep <i>Randang</i> Daging di Kenagarian Maninjau	a. Bahan yang akan digunakan b. Jumlah bahan c. Cara membuat d. Kualitas	Wawancara Observasi Dokumentasi
	2. Proses membuat <i>randang</i> daging di Kenagarian Maninjau	a. Menganalisis resep randang daging dari beberapa orang pandai b. Beberapa orang pintar mencoba resep daging dangdang dan memberikan jumlah bahan yang sama c. Kajian rendang daging dengan 10 panelis melakukan uji sensori	Angket uji organoleptik
	3. Kualitas Rendang Kenagarian Maninjau (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa)	a. Mendapatkan 1 resep terbaik dari 5 resep yang sudah di uji coba. b. Resep terbaik kemudian dikonversikan jumlah bahannya. c. Membuat randang daging dari resep yang sudah dikonversikan. d. Melakukan penelitian kualitas randang daging dengan 5 orang panelis terbatas meliputi bentuk, 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 : a. Reduction data (data reduksi), b. Data display (penyajian data), dan c. Verifikasi (menarik kesimpulan). Langkah analisis data dengan pendekatan ini dapat dilihat pada Gambar 2.



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

Data yang valid diperoleh dari menguji keabsahan data dengan menggunakan cara yang dilakukan oleh Moeleong (2012) sebagai berikut: 1. Perpanjangan keikutsertaan (Prolonged engagement), 2. Penagamatan yang tekun (Presistent observation), 3. Triangulasi tentang randang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Kegunaan Randang Daging

Berdasarkan wawancara yang penulis lakukan dengan beberapa orang informan dapat disimpulkan pada setiap acara adat akan selalu dibarengi dengan makanan adat seperti randang daging, palai rinuak, pensi balado, lapek nagosari, sarikayo dan lain-lain.

### 2. Resep Randang Daging

#### a. Bahan

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan beberapa orang informan, penggunaan bahan pada pembuatan randang yaitu daging, santan, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, pala, pekak, ketumbar, cengkeh, kayu manis, kapulaga, kemiri, asam jawa, gula aren, kelapa sangrai, daun salam, daun jeruk nipis, daun kunyit, sereh dan garam.

#### b. Cara Membuat

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan pada 30 April 2021 dengan Ibu Dar yaitu sebagai berikut: Siapkan semua bumbu dan bahan, giling halus cabai merah, bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, cengkeh, pala, Kayu manis dan sereh digeprek, peras kelapa parut dengan menggunakan air panas dan air dingin untuk menjadi santan, potong daging menjadi 20 bagian, masukkan semua bumbu yang sudah dihaluskan beserta daun salam, daun kunyit, daun jeruk nipis dan sereh yang sudah digeprek, lalu tumis bersamaan dengan daging sampai mengeluarkan aroma harum, angkat daging yang sudah ditumis dengan bumbu tadi, lalu masukan santan dan masak sampai setengah matang, setelah santan terbit minyak masukan kembali daging yang sudah ditiriskan sebelumnya dan masak sampai menjadi kalio, masukan gula aren, garam dan larutan asam jawa, masak hingga berwarna coklat kehitaman.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan pada 30 April 2021 dengan Ibu Harneli yaitu sebagai berikut: Siapkan semua bumbu dan bahan, giling halus cabai merah, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, cengkeh dan sereh, peras kelapa parut dengan menggunakan air panas dan air dingin untuk menjadi santan, potong daging menjadi 20 bagian, masukkan semua bumbu lalu tumis. Setelah itu tambahkan cabe giling masak sampai beraroma harum, jika sudah mengeluarkan aroma harum masukan santan dan masak sampai setengah kental, lalu masukan daging masak hingga menjadi kalio, kecilkan api sambil diaduk, masukan gula pasir dan garam, masak hingga berwarna coklat kehitaman.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilaksanakan pada 01 Mei 2021 dengan Ibu Nila Kesuma yaitu sebagai berikut: Siapkan semua bahan dan bumbu, giling halus cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, pala, kapulaga, kemiri dan cengkeh, peras kelapa untuk menghasilkan santan, potong daging menjadi 20 bagian, sangrai kelapa parut sampai berwarna coklat kehitaman, masukan semua bumbu yang sudah dihaluskan, tumis sampai beraroma harum, masukan semua bumbu yang sudah dihaluskan, tumis sampai beraroma harum,

jika santan sudah mendidih masukan daging, kayu manis, pekak, gula aren dan kelapa sangrai lalu diaduk, jika sudah terbit minyak, masukan larutan asam jawa dan bawang merah yang sudah diiris sambil diaduk, masukan merica, ketumbar, dan garam, masak hingga berwarna coklat kehitaman.

**c. Kualitas Randang Daging**

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan beberapa orang informan mengenai kualitas randang daging sebagai berikut: Pada tanggal 30 April 2021 dengan Ibu Dar dari Jorong Gasang (informan A) menyatakan bahwa “Kualitas randang daging setelah dimasak yaitu: bentuk potongan randang persegi, warna randang daging coklat kehitaman, aroma randang daging harum, tekstur randang daging lembut, rasa randang daging gurih”.

Hasil wawancara pada tanggal 30 April dengan Ibu Harneli dari Jorong Pasar Maninjau (informan B) menyatakan bahwa “Kualitas randang daging setelah dimasak yaitu: berbentuk petak atau persegi, warna randang daging berwarna coklat kehitaman, aroma randang daging harum, tekstur randang daging lembut dan rasa randang daging gurih”. Hasil wawancara pada tanggal 01 Mei 2021 dengan Ibu Nila Kesuma dari Jorong Kububaru (informan C) menyatakan bahwa “Kualitas randang daging setelah dimasak yaitu: bentuk potongan randang petak atau persegi, warna randang daging berwarna coklat kehitaman, aroma randang daging beraroma harum, tekstur randang daging lembut dan rasa randang daging gurih.”

**d. Proses Menstandarkan Resep Rendang Daging**

**1) Standarisasi Resep Rendang Daging**

Menurut Mawarti dan Ari (2011) menyatakan bahwa, “standar resep adalah patokan dalam membuat suatu makanan yang menjelaskan mengenai bahan yang digunakan, Kuantitas bahan yang digunakan disertai dengan cara memasak yang menjamin keseragaman makanan, sehingga kualitas makanan yang diperoleh baik dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Untuk membakukan rendang daging, peneliti melakukan uji sensorik. Peneliti memilih 3 orang ahli untuk membuat rendang sapi sesuai resep masing-masing. Selanjutnya dilakukan pengujian terhadap kualitas resep rendang sapi sebanyak 3 resep untuk 10 orang. Hasil dari pengujian tersebut di peroleh skor. Total skor merupakan jumlah dari 5 aspek penilaian (bentu, warna, aroma, tekstur dan rasa) dan dapat dilihat pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Rendang daging Di Kenagarian Maninjau Kabupaten Agam

Panelis	Skor Penilaian Bentuk Randang Daging		
	Ibu Dar Jorong Gasang	Ibu Harneli Jorong Pasar Maninjau	Ibu Nila Kesuma Jorong Kububaru
1	4	4	4
2	4	4	4
3	4	4	4
4	3	4	4
5	4	4	3
6	3	3	4
7	3	3	4
8	3	4	4
9	3	3	4
10	4	3	4
Σx	35	36	39
Mean	3,5	3,6	3,9

Berdasarkan tabel 2. Dapat diketahui bahwa 1 data yang tertinggi yaitu resep ibu Nila Kemala. Dari 1 resep tersebut menurut 10 orang masyarakat yang telah mencicipi dan menilai rendang daging dengan data yang dapat dilihat pada Tabel 3.

**Tabel 3.** Skor Kualitas Resep Rendang Daging Olahan Penulis

Panelis	Skor Kualitas Resep Rendang Daging Olahan Penulis				
	Bentuk	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	3	4	3	3	4
2	3	3	4	3	4
3	4	4	4	4	3
4	3	3	3	3	3
5	4	3	3	4	3
	17	17	17	18	18
$\Sigma x$	87				
Mean	317,4				

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa data yang tertinggi yaitu resep rendang daging ibu Nila Kesuma karena kualitas rendang yang dibuat ibu Nila yaitu berbentuk persegi, warna rendang coklat kehitaman, beraroma harum, tekstur daging lembut, dan rasa gurih.

### Resep rendang daging Ibu Nila Kesuma

#### a. Bahan

Resep Ibu Nila Kesuma	Jumlah
<b>Bahan :</b>	
Daging	1 kg
Kelapa tua	4 butir
<b>Bumbu basah:</b>	
Cabai merah	2 ons
Cabai rawit	½ ons
Bawang merah	1 ons
Bawang putih	3 sdm
Lengkuas	2 ½ sdm
Jahe	2 sdm
<b>Rempah-rempah :</b>	
Pala	1 buah
Pekak	3 butir
Ketumbar	2 sdt
Cengkeh	5 butir
Kayu manis	1 ibu jari
Kapulaga	5 butir
Kemiri	3 butir
Asam jawa	½ bks
Gula aren	½ ons
Kelapa sangrai	½ butir
<b>Daun-daunan:</b>	
Daun salam	3 lembar
Daun jeruk nipis	5 lembar
Daun kunyit	1 lembar
Sereh	1 batang
Perasa	Sck
Garam	Sck

#### b. Cara membuat:

##### Cara membuat

Siapkan semua bumbu. Giling halus cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri,merica, ketumbar, pala, cengkeh, kapulaga,dan pekak  
Potong daging menjadi 20 bagian berbentuk persegi, denga berat masing-masing 50 gram  
Peras kelapa yang sudah di parut untuk memperoleh santan sebanyak 3000 ml.  
Tumis semua bumbu yang sudah dihalauskan.Masukan santan beserta daun salam, daun jeruk, daun kunyit dan sereh.  
Setelah santan mendidih masukan **daging sambil diaduk rata**. Masukan pekak, kayu manis, ketumbar, merica, gula aren, dan kelapa sangrai .  
Setelah terbit minyak masukan asam jawa, irisan bawang dan garam. Masak hingga bewarna coklat kehitaman.

**2) Resep Rendang Daging Yang Di Konversikan**

**a. Bahan**

Resep yang dikonversikan	Jumlah
<b>Bahan :</b>	
Daging	1000 gr
<b>Santan kental</b>	3000 ml
<b>Bumbu basah:</b>	
Cabai merah	200 gr
Cabai rawit	50 gr
Bawang merah	100 gr
Bawang putih	67 gr
Lengkuas	85 gr
Jahe	54
<b>Rempah-rempah :</b>	
Pala	5 gr
Pekak	3 gr
Ketumbar	7 gr
Cengkeh	3 gr
Kayu manis	4 gr
Kapulaga	2 gr
Kemiri	10 gr
Asam jawa	9 gr
Gula aren	68 gr
Kelapa sangrai	100 gr
<b>Daun-daunan:</b>	
Daun salam	4 gr
Daun jeruk nipis	2 gr
Daun kunyit	6,5 gr
Sereh	18 gr
Perasa	50 gr
Garam	50 gr

**b. Cara Membuat**

**Cara membuat**

Siapkan semua bumbu. Giling halus cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri,merica, ketumbar, pala, cengkeh, kapulaga,dan pekak  
 Potong daging menjadi 20 bagian berbentuk persegi, denga berat masing-masing 50 gram  
 Peras kelapa yang sudah di parut untuk memperoleh santan sebanyak 3000 ml.  
 Tumis **semua bumbu yang dihaluskan**.Masukan santan beserta daun salam, daun jeruk, daun kunyit dan sereh. Setelah santan mendidih **masukan daging sambil diaduk rata**. Masukan pekak, kayu manis, ketumbar, merica, gula aren, dan kelapa sangrai .  
 Setelah terbit minyak masukan asam jawa, irisan bawang dan garam. Masak hingga bewarna coklat kehitaman.

**3) Kualitas Rendang Daging**

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

**(a) Uji Jenjang Hasil Rendang Daging**

**(1) Penelitian 1**

Nilai Rata-rata hasil uji organoleptik pada penelitian satu dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Deskripsi hasil uji organoleptik kualitas pada penelitian 1

Panelis	Skor Kualitas Resep Rendang Daging Olahan Penulis				
	Bentuk	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	3	4	3	3	4
2	3	3	4	3	4
3	4	4	4	4	3
4	3	3	3	3	3
5	4	3	3	4	3
	17	17	17	18	18
Σx	87				
Mean	17,4				

**(2) Penelitian 2**

Nilai rata-rata hasil uji organoleptik pada penelitian dua dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5.** Deskripsi hasil uji organoleptik kualitas pada penelitian 2.

Panelis	Skor Kualitas Resep Rendang Daging Olahan Penulis				
	Bentuk	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	3	4	3	3	4
2	3	3	4	3	4
3	4	3	4	4	3
4	3	4	4	4	4
5	4	4	4	4	3
	17	18	19	18	18
$\Sigma x$	90				
<b>Mean</b>	18				

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di kenagarian Maninjau Kabupaten Agam yaitu 3 resep rendang daging meliputi : bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas yang diharapkan. Resep rendang daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep didapa melalui uji organoleptik oleh 10 orang panelis yang prosedurnya di ambil dari 3 resep yaitu resep dari ibu Dar dengan skor 16,1, ibu Harneli dengan skor 18,5, dan ibu Nila Kesuma dengan skor 19,4. Jadi resep rendang yang panelis gunakan pada penelitian ini adalah ibu Nila Kesuma yang telah panelis konversikan . berdasarkan peneliatan kualitatif dari randang daging meliputi:

Bentuk merupakan penampilan keseluruhan dari makanan yang di hasilkan. Berdasarkan penelitian yang telah diketahui bahwa bentuk randang daging adalah persegi rapi. Hal ini sesuai dengan pendapat Sadily (1976) menyatakan bahwa ; Bentuk sering disebut penampilan dari suatu makanan, penampilan sangat diperlukan dalam makanan, karena merupakan kriteria penampilan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan warna randang daging yang didapat adalah hitam kecoklatan, warna tersebut di dapat dari proses memasak yang lama dan bisa mengatur api tungku kapan harus besar, sedang dan kecil. Warna memiliki peranan penting pada makanan karena makanan akan terlihat menarik apabila warna yang dihasilkan dapat menarik perhatian. Menurut Murdijati, *et al.*, (2019), “Randang berwarna coklat kehitaman karena proses karamelisasi yaitu memasak kuah santan hingga menjadi kering”.

Sesuai dengan penelitian aroma randang daging adalah harum randang yang berasal dari bumbu dan rempah. Aroma makanan yang dihasilkan dapat meningkatkan tingkat kenikmatan konsumen terhadap suatu produk. Timbulnya aroma pada makanan disebabkan senyawa yang mudah menguap yang akan merangsang indra penciuman. Sejalan dengan itu menurut Herliani (2013) menyatakan bahwa “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas”.

Menurut hasil penelitian, tekstur daging adalah daging yang lembut karena daging dimasak dalam waktu yang lama. Menurut Tuti (2013), “Tekstur makanan berkaitan dengan tekstur makanan yang dirasakan di dalam mulut, seperti kering atau renyah, lunak, kenyal atau keras, kasar, kental dan halus”.

Menurut hasil penelitian, rasa rendang daging sapi teras gurih dan rempah-rempah. Menurut Wisnu (2012). Disebutkan bahwa “rasa adalah gabungan dari semua indera yang terdapat di dalam mulut, termasuk mouthfeel. Makanan memiliki rasa asin, manis, asam atau pahit dengan aroma khas. *Mouthfeel* bahan makanan adalah kasar-halus, tanah liat lunak dan konsistensi cair perasaan.

### KESIMPULAN

Standarisasi resep merupakan resep makanan yang menjelaskan mengenai bahan, bumbu yang sudah di takar dengan takaran yang sudah di konversikan, alat persiapan, alat pengolahan, teknik pengolahan dan kualitas. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Kenagarian Maninjau Kabuten Agam peneliti mengambil resep randang daging Ibu Nila Kesuma dari Jorong Kububaru untuk di jadikan resep standar. resep randang daging Ibu Nila Kesuma dari Jorong Kububaru memperoleh hasil uji organoleptik dengan skor tertinggi dari semua resep. Randang Ibu Nila Kesuma lebih disukai karena mencerminkan rasa randang daging di Kenagarian Maninjau.

---

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada ibu Dra. Wirnelis Syarif selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

### DAFTAR REFERENSI

- Alfes, Peni. 2013. Pengertian Standarisasi. <http://kampoengkeriting.blogspot.com> diakses 13 Juli 2019.
- Ani Farida, dkk. 2012. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Ari, Fadiyah. 2011. *Mengolah Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Priswisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Bungin, Burhan. 2011. *Metodologi Penelitian kualitatif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Fakultas Teknik.
- Emzir. 2010. *Metode Penelitian Kulitatif*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Hasan, Alwi dkk. 2002. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Hasan, Shadily. 1976. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Bahasa.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Onong, Nugraha. 1948. *Seni Rupa 1*. Bandung: Angkasa Bandung.
- Prihastuti Ekawatiningsih. 2008. *Restoran Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Setyaningsih. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Argo*. IPB Press
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif kombinasi..* Bandung: Alfabeta.
- Soedarinah Surjono. 1971. *Pengetahuan Resep Yogyakarta*: Kasi Pembinaan Sekolah Kabin PKK Universitas Negeri Padang. 2015. *Buku Panduan Akademik UNP 2015*. Padang: UNP Pres.
- Wynda Dwi. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama