

STANDARISASI RESEP RENDANG DAGING DI JORONG PADANG LAWEH NAGARI SULIKI KECAMATAN SULIKI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA

(Standardization Of Beef Rendang Recipe In Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Suliki District, Fifty City District)

Messy Kartika¹, Wiwik Gusnita*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research was motivated by the ingredients used in making rendang typical of Jorong Padang Loweh which is different from rendang in general. This study aims to determine the standardization of beef rendang recipes in Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Suliki District, District 50 Kota. This type of research is a mixed method (mixed method). This research was carried out in Jorong Padang Loweh in January 2022. There are two sources of data, namely: qualitative data sources, which are taken from people who are experts in making meat rending, and quantitative data sources, which are obtained from 5 limited panelists. Qualitative data collection techniques are observation, interviews, documentation, quantitative data collection techniques are organoleptic test questionnaire format. The data analysis technique uses Miles and Huberman data analysis techniques which include three flow of activities, namely data reduction (data reduction), data display (data presentation), and verification (drawing conclusions) and quantitative data analysis techniques using the formula ($Mx = \sum X$). Based on the results of research in Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Suliki District, Lima Puluh Kota Regency, researchers took beef rendang from Mrs. Yusniati's recipe including the ingredients used, the number of ingredients, how to make, and the quality of the converted Beef Rendang. After the organoleptic test results in the quality of the meat (neat), the color of the meat (brown) while the color of the bran is blackish brown, the aroma (has a distinctive aroma of rending), the texture of the meat (tender) and the bran (dry oily), this is influenced by the long cooking process. by using a fire that is not large, the taste of the meat with spices permeates and the taste of bran (savory)

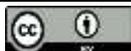
Keyword: Standardization of Beef Rendang Recipe, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang khas Jorong Padang Loweh ini berbeda dengan rendang pada umumnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standarisasi resep rendang daging di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten 50 Kota. Jenis penelitian adalah metode campuran (mixed method). Penelitian ini dilakukan di Jorong Padang Loweh pada bulan Januari 2022. Sumber data ada dua yaitu : sumber data kualitatif yaitu diambil dari orang yang ahli dalam membuat rending daging, sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 5 orang panelis terbatas. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi, teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis data Miles dan Huberman yang meliputi tiga alur kegiatan yaitu reduksi data (data reduksi), data display (penyajian data), dan verifikasi (menarik kesimpulan) dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum X$). Berdasarkan hasil penelitian di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten Lima Puluh Kota peneliti mengambil rendang daging dari resep Ibu Yusniati meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas Rendang Daging yang telah dikonversikan. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas daging (rapi), warna daging (coklat) sedangkan warna dedak yaitu coklat kehitaman, aroma (harum khas rending), tekstur daging (empuk) dan dedak (kering berminyak), hal ini dipengaruhi karna proses pemasakan yang lama dengan menggunakan api yang tidak besar, rasa daging dengan bumbu meresap dan rasa dedak (gurih).

Kata kunci: Standarisasi Resep Rendang Daging, Kualitas

How to Cite: Messy Kartika¹, Wiwik Gusnita*². 2023. Standarisasi Resep Rendang Daging Di Jorong Padang Laweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (1): pp. 78-86, DOI: 10.24036/jptbt.v4i1.470



PENDAHULUAN

Rendang merupakan makanan khas tradisional Indonesia yang berasal dari provinsi Sumatera Barat, dalam bahasa Minangkabau rendang biasa disebut dengan kata randang. Menurut Agusrianti *et al* 2021, menyatakan bahwa, “rendang adalah makanan tradisional yang terbuat dari olahan daging sapi dengan campuran hampir seluruh rempah dan santan kelapa yang dimasak dengan durasi waktu yang lama dan diaduk secara terus menerus hingga kering”. Rendang sangat terkenal hingga keseluruh penjuru dunia dikarenakan rendang memiliki cita rasa yang khas. Hal ini didukung oleh survey yang dilakukan oleh *Cable News Network* atau CNN travel Internasional pada tahun 2011 dan 2017, yakni rendang terpilih sebagai makanan terlezat di dunia (CNN Internasional, 2017).

Di Sumatera Barat rendang sangat beragam dan khas tergantung masing-masing daerah. Salah satu daerah di Sumatera Barat yang memiliki masakan rendang daging yang khas yaitu Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten 50 Kota. Rendang daging di Jorong Padang Loweh ini dikenal dengan rendang yang tidak menggunakan banyak bumbu dan rempah seperti rendang pada umumnya, karena rendang ini hanya menggunakan daging sapi dan santan sebagai bahan utama ditambah cabe merah, daun kunyit, dan garam sebagai bahan tambahan pangan lainnya.

Berdasarkan hasil prapenelitian yang dilakukan pada bulan September 2021 di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki bersama ibu Malinis sebagai orang yang ahli dalam membuat rendang di daerah ini, menyatakan bahwa bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang khas Jorong Padang Loweh ini berbeda dengan rendang pada umumnya, yaitu hanya menggunakan 5 bahan saja yakni 2 bahan utama dan 3 bahan tambahan pangan lainnya tanpa menggunakan banyak bumbu dan rempah, bahan tersebut adalah daging sapi, santan, cabe merah, daun kunyit, dan garam. Tetapi ada beberapa ibu-ibu yang juga ahli dalam membuat rendang di daerah ini menambahkan cabe rawit pada bahan rendang untuk memberikan rasa lebih pedas dan mendapatkan warna yang lebih hitam pada rendang.

Berdasarkan wawancara pada bulan September 2021 dari ibu Yusniati seorang ibu rumah tangga yang ahli dalam membuat rendang di Jorong Padang Loweh bahwa orang yang ahli dalam membuat rendang di daerah ini hanya orang tua sedangkan generasi muda masih banyak yang kurang mengetahui cara pembuatan rendang daging ini. Hal ini disebabkan belum adanya acuan resep yang jelas tentang rendang khas Jorong Padang Loweh. Resep yang dipakai masih menggunakan takaran tradisional dari mulut ke mulut masyarakat setempat. Dalam takaran pembuatan rendang masih mengandalkan filling atau perasaan dan genggaman tangan. Maka dari itu penulis ingin mencoba menstandarisasikan resep rendang daging yang ada di Jorong Padang Loweh.

BAHAN DAN METODE

Daging sapi, santan, cabai merah, daun kunyit, garam merupakan bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang daging. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan rendang daging dapat dibedakan menjadi 3 bagian yaitu alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian. Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode campuran (*mixed method*). Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik pengumpulan data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan pembagian angket uji organoleptik kepada panelis terpilih. Angket uji organoleptik pada penelitian ini berisi kualitas rendang daging yang diharapkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dan akan dinilai oleh panelis terbatas yang berjumlah 5 orang. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis data Miles dan Huberman yang meliputi tiga alur kegiatan yaitu reduction data (data reduksi), data display (penyajian data), dan verifikasi (menarik kesimpulan). Teknik analisis data kuantitatif adalah kegiatan pengolahan data dari seluruh sumber data yang terkumpul. Teknik analisis data yang diperoleh ada 2 yaitu data standarisasi resep rendang daging di Jorong Padang Loweh, data angket uji organoleptik terhadap kualitas rendang daging beserta penambahan. Analisis uji organoleptic yang digunakan dalam penelitian ini adalah mencari rata-rata penilaian terhadap kualitas rendang daging. Uji keabsahan data kualitatif dilakukan dengan cara yaitu perpanjangan keikutsertaan (*prolonged engagement*), pengamatan yang tekun, dan triangulasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan dari beberapa hasil wawancara dengan ibu – ibu di Jorong Padang Loweh dapat disimpulkan bahwa rendang daging merupakan makanan tradisional yang khas dari Jorong Padang Loweh yang terbuat dari daging sapi, santan, cabe, daun kunyit. Dengan cara pengolahan santan ditanak minyak terlebih dahulu baru bahan lain dimasukkan dan dimasak dalam waktu yang lama hingga kering dan bewarna hitam kecoklatan. Masakan rendang daging biasa dihidangkan pada hari-hari besar seperti hari raya idul fitri, idul adha, acara baralek dan acara adat lainnya.

1. Kegunaan rendang daging

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu – ibu yang ahli dalam membuat rendang di Jorong Padang Loweh dapat disimpulkan bahwa Rendang Daging merupakan makanan tradisional yang menjadi hidangan wajib pada acara adat dan hari – hari besar. Rendang daging jarang dibuat untuk hidangan sehari – hari.

2. Cara penyajian rendang daging

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu – ibu yang ahli dalam membuat rendang di Jorong Padang Loweh dapat disimpulkan bahwa Rendang daging yang sudah dimasak disajikan dalam cawan basi pada acara adat. Rendang daging juga biasa disajikan dengan cawan biduak pada saat acara besar di daerah setempat.

3. Resep rendang daging Jorong Padang Loweh

a. Bahan

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan 5 informan, bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang daging di Jorong Padang Loweh adalah daging sapi, santan, cabe merah giling, daun kunyit dan garam.

b. Cara Membuat

Berdasarkan wawancara yang dilaksanakan pada tanggal 30 Januari 2022 dengan ibu Malinis : siapkan semua bahan yang diperlukan, peras kelapa sehingga menghasilkan santan kelapa kental dan santan cair, haluskan cabe merah + garam. Masak santan sampai terbit minyak, setelah itu masukkan bumbu halus + daun kunyit, aduk, kemudian masukkan daging. Masak hingga bewarna hitam dan kering.

Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu Ide pada tanggal 30 Januari 2022 cara membuat rendang daging adalah siapkan bahan yang diperlukan, peras kelapa menjadi santan, haluskan bumbu kecuali daun kunyit, bumbu daging yang telah dibersihkan dengan bumbu halus tadi. Masak santan sampai terbit minyak, setelah itu masukkan bumbu halus dan daging sudah dibumbui tadi dan masak sampai bewarna hitam dan kering.

Berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 1 Februari 2022 bersama ibu Weni : siapkan semua bahan yang diperlukan dalam membuat rendang daging, haluskan bumbu, siapkan santan kelapa. Masak santan sampai terbit minyak baru kemudian dimasukkan bumbu halus dan daging yang telah dibersihkan. Masak rendang sampai coklat kehitaman dan kering.

Berdasarkan hasil wawancara pada tanggal 1 Februari 2022 bersama ibu Yusniati cara membuat rendang yaitu : siapkan semua bahan yang diperlukan dalam membuat rendang daging, peras kelapa parut, haluskan bumbu, potong – potong daging, bumbu daging dengan bumbu halus diamkan sebentar. Masak santan dan bumbu halus + daun kunyit sampai setengah mendidih, masukkan daging yang telah dibumbui, aduk terus dan masak sampai coklat kehitaman dan kering.

4. Kualitas Rendang Daging

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa kualitas rendang daging yaitu : 1) Potongan daging berbentuk rapi, 2) Warna rendang daging coklat kehitaman, hal ini diperoleh dari proses pemasakan santan serta bumbu lainnya dan pengolahan yang lama, 3) Aroma rendang daging harum khas rendang, hal ini diperoleh dari proses tanak minyak santan, 4) Teksur daging empuk, tekstur dedak rendang kering berminyak, 5) Rasa rendang daging adalah gurih.

5. Proses Menstandarkan Resep Rendang Daging

a. Standarisasi Resep Rendang Daging

Menurut Agusrianti et al., 2021 menyatakan, “Resep adalah sebuah penjelasan yang dijadikan pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan Menurut Filda *et al.*, 2019, menyatakan bahwa, “standarisasi resep adalah petunjuk yang berisikan keterangan yang sudah standard dalam pengolahan suatu makanan”. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu resep rendang daging meliputi bahan yang sudah dikonversikan, alat pembuatan, cara pembuatan, dan kualitas rendang daging. Resep rendang daging yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari Jorong Padang Loweh karena resep yang diperoleh memiliki kemiripan dari segi bahan dan cara pembuatannya. Untuk mendapatkan standarisasi resep rendang daging peneliti melakukan uji organoleptik. Peneliti memilih 5 orang yang ahli dalam membuat rendang daging sesuai dengan resep keahlian masing – masing. Setelah itu dilakukan proses pengujian 5 resep tersebut terhadap 10 panelis dari masyarakat dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas rendang daging. Hasil dari pengujian tersebut di peroleh skor untuk masing – masing resep rendang daging. Dari 5 resep

rendang daging sudah diuji yaitu resep Ibu Malinis, Ibu Ide, Ibu Yusniati, Ibu Yelnetri, dan Ibu Weni, sehingga diperoleh 3 resep rendang daging dengan hasil skor tertinggi. Analisis kualitas 5 resep rendang daging khas Jorong Padang Loweh terpilih di Jorong Padang Loweh.

Tabel 1. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 5 Resep Rendang Daging di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota

Panelis	Ibu Yusniati	Ibu Weni	Ibu Yelnetri	Ibu Malinis	Ibu Ide
1	31.00	28.00	25.00	28.00	30.00
2	31.00	29.00	26.00	27.00	26.00
3	29.00	28.00	28.00	28.00	28.00
4	30.00	29.00	27.00	29.00	30.00
5	30.00	30.00	27.00	29.00	28.00
6	30.00	30.00	27.00	29.00	28.00
7	30.00	27.00	27.00	30.00	29.00
8	30.00	30.00	29.00	30.00	30.00
9	30.00	28.00	31.00	30.00	29.00
10	27.00	29.00	30.00	29.00	29.00
ΣX	298.00	288.00	277.00	289.00	287.00
Mean	29.80	28.80	27.70	28.90	28.70

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa 3 data yang tertinggi yaitu 3 resep rendang daging yaitu resep Ibu Malinis dengan nilai rata-rata 28,9, Ibu Weni dengan nilai rata-rata 28, 8, dan Ibu Yusniati dengan nilai rata-rata 29.8.

Tabel 2. Deskripsi Hasil Uji Organoleptik 3 Resep rendang daging di Jorong Padang Loweh

Panelis	Ibu Yusniati	Ibu Weni	Ibu Malinis
1	31	28	28
2	31	29	27
3	29	28	28
4	30	29	29
5	30	30	29
6	30	30	29
7	30	27	30
8	30	30	30
9	30	28	30
10	27	29	29
ΣX	298	288	289
Mean	29.8	28.8	28.9

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa data yang tertinggi yaitu resep rendang daging yaitu resep Ibu Yusniati dengan nilai rata-rata 29.8.

b. Resep Rendang Daging Ibu Yusniati

- 1) Bahan
 - Daging Sapi 1 kg
 - Santan 4 bh kelapa ukuran besar
 - Cabe merah giling 2 ½ ons
 - Cabe Rawit ½ ons
 - Bawang merah 5 bh
 - Daun kunyit 6 helai
 - Garam sck

- 2) Cara membuat
 - a) Siapkan semua bahan dan alat yang diperlukan untuk rendang, bersihkan semua daging yang telah di potong - potong dengan air bersih.
 - b) Haluskan cabe merah giling + bawang merah + garam.
 - c) Bumbui daging yang telah dipotong dan dibersihkan dengan bumbu halus dan diamkan sebentar
 - d) Masak santan sampai mendidih (aduk terus santan agar tidak pecah santan), setelah itumasukkan daging yang telah dibumbui tadi dan sisa bumbu halus + daun kunyit secara bersamaan, aduk terus sampai rendang bewarna hitam kecoklatan dan kering.

c. Resep Yang Telah Dikonversikan

- 1) Bahan

Daging Sapi	1 kg
Santan kental	1.500 ml
Santan cair	1.700 ml
Cabe merah giling	250 gr
Cabe rawit	50 gr
Bawang merah	5 bh
Daun kunyit	6 helai
Garam	sck

- 2) Cara Membuat
 - a) Siapkan semua bahan dan alat yang diperlukan untuk rendang, bersihkan semua daging yang telah di potong - potong dengan air bersih.
 - b) Haluskan cabe merah giling + cabe rawit + bawang merah + garam.
 - c) Bumbui daging yang telah dipotong dan dibersihkan dengan bumbu halus dan diamkan sebentar
 - d) Masak santan sampai mendidih (aduk terus santan agar tidak pecah santan), setelah itu masukkan daging yang telah dibumbui tadi dan sisa bumbu halus + daun kunyit secara bersamaan, aduk terus sampai rendang bewarna hitam kecoklatan dan kering.

d. Kualitas Rendang Daging

Deskripsi data kuantitatif tentang uji organoleptik standarisasi resep rendang daging di Jorong Padang Loweh kepada panelis terlatih tentang rendang daging. Hasil penelitian ini berupa data hasil angket tentang kualitas rendang daging yang baik dari segi (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa) penelitian dilakukan satu kali.

Berikut analisis data :

1) Uji Jenjang Bentuk Rendang Daging

Nilai rata – rata hasil penelitian untuk kualitas bentuk rendang daging dapat dilihat pada Tabel 3

Tabel 3. Hasil Dekskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rendang Daging

Panelis	Skor Penilaian Bentuk Rendang Daging
1	4
2	3
3	3
ΣX	10
Mean	3.3

Berdasarkan Tabel 3 dapat disimpulkan bahwa indikator bentuk pada rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 2 panelis menyatakan cukup rapi, dan 1 orang panelis menyataka rapi dengan memperoleh skor rata – rata sebesar (3.33).

2) Uji Jenjang Warna Rendang Daging

a) Warna daging bagian dalam (Coklat)

Nilai rata – rata hasil penelitian untuk kualitas warna daging bagian dalam rendang daging dapat dilihat pada Table 4

Tabel 4. Hasil Dekskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Daging

Panelis	Skor Penilaian Warna Daging Rendang Daging
1	4
2	4
3	3
ΣX	11
Mean	3.6

Berdasarkan tabel 4 dapat disimpulkan bahwa indicator warna bagian dalam pada rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 2 panelis menyatakan bewarna coklat, dan 1 orang panelis menyatakan kurang coklat dengan memperoleh skor rata – rata sebesar (3.67).

b) Warna Dedak Rendang (Coklat Kehitaman)

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna dedak rendang daging dapat dilihat pada Table 5

Tabel 5. Hasil Dekskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Dedak

Panelis	Skor Penilaian Warna Dedak Rendang Daging
1	4.00
2	4.00
3	3.67
ΣX	11.67
Mean	3.89

Berdasarkan tabel 5 dapat disimpulkan bahwa indicator warna dedak pada rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 2 panelis menyatakan bewarna coklat kehitaman, dan 1 orang panelis menyatakan kurang coklat kehitaman dengan memperoleh skor rata – rata sebesar (3.67).

3) Uji Jenjang Aroma Rendang Daging

Nilai rata – rata hasil penelitian untuk kualitas aroma rendang daging dapat dilihat pada Table 6

Tabel 6. Hasil Dekskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Rendang Daging

Panelis	Skor Penilaian Aroma Rendang Daging
1	4
2	4
3	3
ΣX	11
Mean	3.6

Berdasarkan tabel 6 dapat disimpulkan bahwa indicator aroma rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 2 panelis menyatakan harum khas rendang, dan 1 orang panelis menyatakan kurang kurang harum kecoklatan dengan memperoleh skor rata – rata sebesar (3.67).

4) Uji Jenjang Tekstur Rendang Daging

a) Tekstur daging (Empuk)

Tabel 7. Hasil Dekskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Daging

Panelis	Skor Penilaian Tekstur Daging Rendang Daging
1	4
2	4
3	3
ΣX	11
Mean	3.6

Berdasarkan tabel 7 dapat disimpulkan bahwa indicator tekstur daging pada rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 2 panelis menyatakan empuk, dan 1 orang panelis menyatakan kurang empuk dengan memperoleh skor rata – rata sebesar (3.67),

b) Tekstur dedak (Kering Berminyak)

Nilai rata – rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur dedak rendang daging dilihat pada Table 8

Tabel 8. Hasil Dekskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Dedak

Panelis	Skor Penilaian Tekstur Dedak Rendang Daging
1	3
2	4
3	4
ΣX	11
Mean	3.6

Berdasarkan tabel 8 dapat disimpulkan bahwa indicator tekstur dedak pada rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 2 panelis menyatakan kering berminyak, dan 1 orang panelis menyatakan kurang kering berminyak dengan memperoleh skor rata – rata sebesar (3.67).

5) Uji Jenjang Rasa Rendang Daging

a) Rasa Daging (Bumbu Meresap)

Nilai rata – rata hasil penelitian untuk kualitas rasa daging rendang daging dapat dilihat pada table 9

Tabel 9. Hasil Dekskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Daging

Panelis	Skor Penilaian Rasa Daging Rendang Daging
1	4
2	4
3	4
ΣX	12
Mean	4.0

Berdasarkan tabel 9 dapat disimpulkan bahwa indicator rasa daging pada rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 3 panelis menyatakan bumbu meresap dengan memperoleh skor rata –rata sebesar (4.0).

b) Rasa Dedak (Gurih)

Nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas rasa dedak rendang daging dapat dilihat pada Table 10.

Tabel 10. Hasil Dekskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Dedak

Panelis	Skor Penilaian Rasa Dedak Rendang Daging
1	4
2	4
3	4
ΣX	12
Mean	4.0

Berdasarkan tabel 10 dapat disimpulkan bahwa indicator rasa dedak pada rendang daging secara keseluruhan menunjukkan 3 panelis menyatakan gurih dengan memperoleh skor rata-rata sebesar (4.0).

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif obsevasi, wawancara, dokumentasi di Jorong Padang Loweh Nagari Suliki Kecamatan Suliki Kabupaten Lima Puluh Kota yaitu 5 resep rendang daging meliputi: bahan yang digunakan, umlah bahan, cara membuat, dan kualitas yang diharapkan. Resep rendang 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 Ibu Malinis dengan nilai rata-rata 28,9, Ibu Weni dengan nilai rata-rata 28,8, Ibu Yusniati dengan nilai rata-rata 29,8, ibu Yalnetri dengan nilai rata-rata 27,7, dan Ibu Ide dengan nilai rata-rata 28,7. Jadi resep yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep ibu Yusniati yang telah penulis konsversikan. Berdasarkan hasil penelitian kualitas dari rendang daging meliputi :

1. Bentuk

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan. Tampilan sangat diperlukan dalam sebuah makanan, karena merupakan kriteria penampilan. Bentuk makanan berpengaruh penting karena dapat menunjang ketertarikan konsumen. Bentuk suatu makanan tidak hanya bergantung pada cetakan saja melainkan juga dapat bergantung pada teknik pemotongannya. Sejalan dengan itu Fitri dan Gusnita (2019) berpendapat bahwa “potongan daging pada rendang dibentuk rapi dengan menggunakan pisau serta dengan bantuantang”. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas daging yang rapi.

2. Warna

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan yang diamati konsumen dalam memilih dan memilih makanan. Kombinasi warna dari makanan sangat membantu dalam meningkatkan selera makan konsumen. Kualitas warna dari randang yang diharapkan adalah berwarna coklat kehitaman karena proses lamanya pemasakan randang (Agusrianti, 2021). Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas warna daging (coklat) sedangkan kualitas warna dedak yaitu coklat kehitaman.

3. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen terhadap suatu makanan. Aroma makanan yang dihasilkan menambah tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Walia (2020) dalam penelitiannya menyatakan bahwa rendang daging yang dimasak dengan tungku kayu lebih harum dari pada dimasak dengan kompor gas. Herliani (2013) menyatakan bahwa makanan yang memiliki aroma harum dapat ditentukan oleh penggunaan bahan yang berkualitas. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas aroma harum khas rendang..

4. Tekstur

Tekstur makanan berkaitan dengan sentuhan yang merupakan salah satu aspek penting dalam penilaian mutu produk pangan. Salah satu pengaruh tekstur makanan yang dihasilkan adalah waktu dalam proses memasak. Tekstur pada suatu makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap kualitas dari makanan tersebut. Menurut Gusnita *et al*, 2019 “Tekstur daging randang adalah empuk karena proses pengolahan yang lama dan daging yang dipilih tidak berlemak”. Setelah dilakukan uji organoleptik maka dihasilkan kualitas tekstur daging yang empuk dan kualitas dedak kering berminyak, hal ini dipengaruhi karna proses pemasakan yang lama dengan menggunakan api yang tidak besar.

5. Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor penting dalam penilaian sebuah makanan. Cita rasa sebuah makanan dapat menentukan diterima atau tidaknya sebuah produk tersebut oleh konsumen. Menurut Akbar *et al* 2020 “Rasa bukan hanya suatu zat, melainkan komponen tertentu yang mempunyai sifat khas, setiap masakan memiliki cita rasa yang khas sesuai dengan bahan yang terkandung didalamnya”. Kualitas dari rendang yang diharapkan adalah berasa gurih karena dihasilkan dari proses pemasakan dan gabungan bahan serta bumbu rendang yang digunakan (Wynda, 2019). Setelah dilakukan uji organoleptik pada rendang daging menghasilkan kualitas rasa daging dengan bumbu meresap dan rasa dedak yang gurih, hal ini dipengaruhi karena penggunaan bumbu pada pembuatan rendang daging.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di Jorong Padang Loweh, Nagari Suliki, Kecamatan Suliki, Kabupaten Lima Puluh Kota peneliti mengambil rendang daging dari resep Ibu Yusniati untuk dijadikan resep standar. Resep dari Ibu Yusniati memperoleh hasil penilaian uji organoleptik tertinggi dibandingkan ibu-ibu lain yang juga ahli dalam membuat rendang di Jorong Padang Loweh. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas daging yang rapi. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas warna daging (coklat) sedangkan kualitas warna dedak yaitu coklat kehitaman. Setelah dilakukan uji organoleptik menghasilkan kualitas aroma harum khas rendang. Setelah dilakukan uji organoleptik maka dihasilkan kualitas tekstur daging yang empuk dan kualitas dedak kering berminyak, hal ini dipengaruhi karena proses pemasakan yang lama dengan menggunakan api yang tidak besar. Setelah dilakukan uji organoleptik pada rendang daging menghasilkan kualitas rasa daging dengan bumbu meresap dan rasa dedak yang gurih, hal ini dipengaruhi karena penggunaan bumbu pada pembuatan rendang daging.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan pada dosen pembimbing skripsi penulis yaitu Ibu Wiwik Gusnita, S. Pd., M. Si yang telah membimbing sehingga artikel ilmiah ini dapat selesai. Dan kepada keluarga dari penulis yang telah membantu secara materi.

DAFTAR REFERENSI

- Cable News Network. 2017. Your Pick: World's 50 Best Foods. (<http://edition.cnn.com/travel/aarticle/world-best-foods-readerschoice/index.html>, diakses 1 Maret 2021).
- Fitri, Y, Y., & Gusnita, W. 2019. Standarisasi Resep Rendang Daging di Kabupaten Solok. *Jurnal Kapita Selekt Geografi* 2(9), 18-36.
- Gea, S dkk. 2016. Peningkatan Kuliner Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner Kota Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Herliani, L. A. (2013). *Teknologi Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta.
- Walia, B., & Gusnita, W. (2020) Quality of Meat Rendang With Different Heating Tools. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1 (3), 136-141.
- Gusnita, W., & Mariana, I. (2020). Standarisasi Resep Rendang Daging Di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 84-92.
- Filda, D., & Gusnita, W. (2019). Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh. *Jurnal Kapita Selekt Geografi*, 2(8), 31-43.
- Rianti, A., & Gusnita, W. (2021). Standardization Of Rendang Meat Recipes In Nagari Tiku Utara, Tanjung Mutiara District, Agam Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2), 141-149
- Akbar, A., & Gusnita, W. (2020). Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan Yang Berbeda. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 111-117