

## STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING SEBAGAI MAKANAN ADAT DI NAGARI SUNGAI TANANG

### STANDARDIZATION OF THE RECIPE FOR RANDANG DAGING AS TRADISIONAL FOOD IN NAGARI SUNGAI TANANG

Deslia Khairani<sup>1</sup>, Elida<sup>2\*</sup>

<sup>12</sup>Universitas Negeri Padang

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

#### ABSTRAC

*This study aims to standardize the recipe for beef randang in Nagari Sungai Tanang, Banuhampu District, Agam Regency which includes ingredients, spices, tools, processing methods and quality analysis in terms of shape, color, aroma, texture and taste. The background of the research was the differences in the use of basic spices, cooking techniques and the dosage in randang processing, resulting in inconsistent and varied quality. This type of research is a mixed method, which is a combination of qualitative and quantitative research. Qualitative data sources were obtained from people who were experts in making randang and quantitative data sources were obtained from 9 trained panelists who knew about randang. Based on the research results, it was found that the standard recipe for meat randang includes the main ingredients, spices, tools, processing techniques and quality. The organoleptic test of the standard recipe for meat randang resulted in a less square shape, dark brown in color, fragrant, oily dry texture and savory taste.*

Keyword : *Standardization, Randang, Sungai Tanang*

#### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam yang meliputi bahan, bumbu, alat, cara pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian dilatar belakangi dari perbedaan dalam penggunaan bumbu dasar, teknik memasak dan takaran dalam pengolahan *randang* sehingga dihasilkan kualitas yang tidak konsisten dan beragam. Jenis penelitian ini adalah *mixed method* yaitu gabungan dari penelitian kualitatif dan kuantitatif. Sumber data kualitatif didapat dari masyarakat yang ahli dalam membuat *randang* dan sumber data kuantitatif didapat dari 9 orang panelis terlatih yang tahu tentang *randang*. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep standar *randang* daging meliputi bahan utama, bumbu, alat, teknik pengolahan dan kualitas. Uji organoleptic dari resep standar *randang* daging dihasilkan kualitas bentuk kurang persegi rapi, berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma harum, dedak bertekstur cukup kering berminyak, daging bertekstur cukup empuk dan rasa yang gurih.

Kata Kunci : *Standarisasi, Randang, Sungai Tanang*

**How to Cite:** Deslia Khairani, Elida. 2020. Standarisasi Resep Randang Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari Sungai Tanang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 1(3): pp. 155-162, DOI: 10.24036/ 80sr70.00.



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

Sumatera Barat merupakan daerah yang dihuni oleh mayoritas suku Minangkabau dan masih sangat kental dengan adat istiadat. Warisan budaya merupakan aset turun temurun yang dimiliki Sumatera Barat (Elida:2014) seperti makanan adat yang diwariskan secara turun temurun membuat masyarakat minangkabau tumbuh dengan berbagai makanan adat yang beraneka ragam disetiap daerah. Salah satu makanan adat Minangkabau yang sangat terkenal adalah *randang*. Pada tahun 2011 *Cable News Networks* (CNN) menetapkan *Randang* sebagai makanan terlezat di dunia dan telah mendapat pengakuan internasional. *Randang* adalah makanan yang diawetkan dengan sengaja maupun tidak, yang diawetkan

bukan menggunakan bahan kimia melainkan dengan melalui proses pemanasan beberapa kali, jadi *Randang* adalah sebuah olahan masakan dengan cara *dirandang* yaitu dimasak dengan api kecil sambil diaduk-aduk sampai kering dengan menggunakan alat memasak tradisional *tungku* yang menggunakan kayu bakar (Suri, 2012). Proses memasak *randang* menurut Mak Katik dalam buku Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner *Randang* dimulai dari santan yang banyak mengandung air atau gulai, kemudian berkurang air menjadi *kalio*, dan dilanjutkan dengan memasak kering air itulah yang disebut *randang*, proses pembuatan *randang* harus ditunggu sampai terdengar suara minyak mendidih (Hariadi, 2012)

*Randang* merupakan makanan adat yang disebut juga sebagai *Induak Jamba*, karena pada setiap acara adat *randang* selalu disajikan sebagai makanan utama. *Randang* disajikan hampir disemua acara adat mulai dari pernikahan, khatam al-quran, *batagak panghulu*, *badak anak*, dan acara-acara penting lainnya. *Randang* pada umumnya terbuat dari olahan daging dan santan kelapa sebagai bahan utama dengan kandungan bumbu dan rempah yang kaya serta dimasak dengan cara *disangai-sangai* (dimasak perlahan) dengan api kecil hingga berubah warna menjadi coklat kehitaman. Proses pemasakan *randang* yang cukup lama membuat masyarakat khususnya kaum ibu-ibu muda dan anak-anak remaja malas untuk belajar mengolah *randang*, sehingga tidak banyak masyarakat bisa mengolah *randang* dan hanya bisa dimasak oleh orang tertentu saja. *Randang* disetiap daerah memiliki ciri khas rasa yang berbeda, hal tersebut dipengaruhi oleh letak geografis dan resep turun temurun.

Observasi awal yang peneliti lakukan di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam diperoleh beberapa resep *randang* daging yang berbeda pada setiap jorong yang ada di Nagari Sungai Tanang. Beberapa resep yang ditemukan terlihat setiap jorong memiliki ciri khas pada penggunaan bumbu dasar dan teknik pengolahannya. Penggunaan takaran perkiraan berpengaruh terhadap kualitas *randang* yang menyebabkan hasil yang berbeda-beda dalam setiap pembuatannya. Dilihat dari perbedaan resep *randang* disetiap jorong yang ada, penulis tertarik untuk menstandarkan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam agar masyarakat, terutama kalangan anak muda bisa belajar mengolah *randang* dari resep yang distandarkan dan bisa diwariskan kepada anak cucu dimasa mendatang.

## METODE

Penelitian ini digolongkan kedalam penelitian campuran, yaitu gabungan penelitian kualitatif dengan penelitian kuantitatif. Data penelitian kualitatif didapatkan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi tentang *randang* daging di Nagari Sungai Tanang meliputi pengertian, kegunaan, resep dan kualitas. Data penelitian kuantitatif didapat dari angket uji organoleptic terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *randang* daging di Nagari Sungai Tanang.

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam yang meliputi bahan, bumbu, alat, cara pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian dilakukan pada bulan Agustus – September 2020. Informan pada penelitian ini adalah orang yang ahli dalam membuat *randang* di Nagari Sungai Tanang. Peneliti langsung turun kelapangan mengumpulkan data penelitian. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data meliputi reduksi data, display data dan penarikan kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Observasi awal yang dilakukan adalah mencari tahu data wilayah, struktur kepemimpinan dan data informan. Setelah melakukan observasi awal dilanjutkan dengan proses wawancara bersama informan, dari hasil wawancara diperoleh data mengenai pengertian, kegunaan, resep dan kualitas dari *randang* daging di Nagari Sungai Tanang. Semua data akan diperkuat dengan adanya dokumentasi berupa foto dan video selama observasi dan wawancara yang dilakukan. Berikut temuan khusus proses standarisasi resep *randang* daging Di Nagari Sungai Tanang.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan 11 informan dapat disimpulkan bahwa *randang* merupakan makanan khas Minangkabau yang terbuat dari daging sapi, santan bumbu dan rempah khas yang wajib disajikan disetiap acara adat karena merupakan induak jamba dalam adat Minangkabau. *Randang* daging disajikan pada acara adat seperti pernikahan, Khatam Al-Qur'an, Sunat Rasul, Badak Anak, Batagak panghulu dan acara adat lainnya. Bahan dasar pembuatan *randang* daging yang didapat dari hasil wawancara terdiri dari bahan utama yaitu daging dan santan serta bumbu dasar yang terdiri dari cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun salam, daun kunyit, daun jeruk dan batang serai. Berikut 3 resep pilihan dari setiap jorong di Nagari Sungai Tanang

**Tabel 1.** Resep *Randang* Daging Ibu Afnida Di Jorong Sungai Tanang Gadang

Bahan		Cara Membuat
Daging	1 kg ( 15 Potong )	Siapkan semua bahan
Kelapa (Tua)	6 Buah	Giling halus bawang putih , cabe merah, jahe dan
Cabe Merah Kampung	¼ gr	lengkuas, bawang merah, daun jeruk, daun salam, daun
Cabe Rawit	1 ons	kunyit, batang serai
Bawang merah	½ kg	Parut kelapa dan dijadikan santan
Bawang putih	1 ½ ons	Di dalam wajan besi masak santan dan semua bumbu
Jahe	½ ons	sampai mendidih
Lengkuas	2 ons	Kemudian masukkan daging, masak sampai daging
Gula merah / saka tabu	½ ons – 1 ons	empuk dan terbit minyak.
Kelapa randang	2 ½ ons	
Daun salam	3 lembar	
Daun jeruk	4 lembar	
Daun kunyit	1 lembar	
Batang serai	1 batang	

**Tabel 2.** Resep *Randang* Daging Ibu Nurni Di Jorong Sungai Tanang Ketek

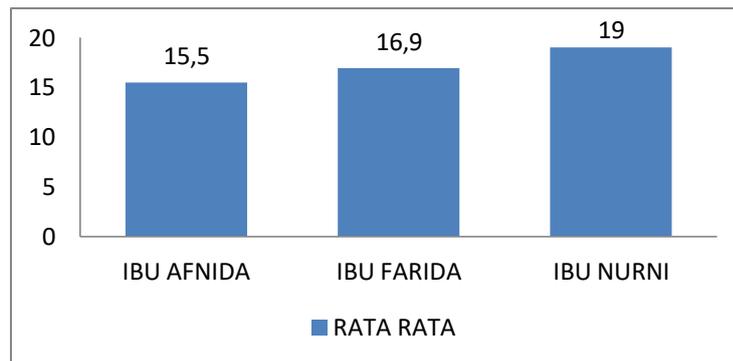
Bahan		Cara Membuat
Daging	1 kg ( 25 Potong )	Siapkan semua bahan
Kelapa (tua)	3 Buah	Giling halus bawang merah, bawang putih , cabe
Cabe Merah Kampung	¼ kg	merah, jahe dan lengkuas
Bawang merah	5 buah	Iris daun jeruk, daun kunyit, batang serai, daun salam
Bawang putih kampung	5 sdm	biarkan utuh
Jahe	2 sdm	Parut kelapa dan dijadikan santan
Lengkuas	3 sdm	Di dalam wajan besi masak santan dan semua bumbu
Daun jeruk	4 lembar	sampai mendidih
Daun salam	2 lembar	Kemudian masukkan daging, masak sampai daging
Daun kunyit	2 lembar	empuk dan terbit minyak
Batang serai	3 batang	

**Tabel 3.** Resep *Randang* Daging Ibu Farida Di Jorong Pandan Gadang

Bahan		Cara Membuat
Daging	1 kg (20 Potong)	Siapkan semua bahan
Kelapa	3 Buah	Giling halus bawang merah, bawang putih , cabe
Cabe Merah	¼ kg	merah, jahe dan lengkuas,
Bawang merah	¼ kg	Saun jeruk, daun salam, daun kunyit, batang serai dan
Bawang putih	1 ½ ons	merica Tetap utuh
Jahe	1 ½ ons	Parut kelapa dan dijadikan santan
Lengkuas	1 ½ ons	Di dalam wajan besi tumis semua bumbu dan rempah
Merica	secukupnya	sampai harum
Rempah randang	secukupnya	Kemudian masukkan daging tambahkan dengan santan
Daun jeruk	4 lembar	encer, masak sampai bumbu meresap
Daun salam	4 lembar	Setelah itu masukkan santan , masak hingga terbit
Daun kunyit	2 lembar	minyak
Batang serai	2 batang	

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan 11 orang informan mengenai kualitas *randang* daging dapat disimpulkan bahwa kualitas *randang* daging berbentuk persegi, berwarna coklat kehitaman, aroma harum kelapa dan bumbu serta rasa gurih. Analisis kualitas resep standar *randang* daging diperoleh dari hasil uji organoleptic. Standarisasi resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam merupakan deskripsi data kuantitatif. Standarisasi resep *randang* daging meliputi bahan utama, bumbu dan rempah yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas dari *randang* daging. Standarisasi resep *randang* daging diperoleh dengan melakukan uji organoleptic awal terhadap 3 resep *randang* daging terpilih dari setiap jorong kepada 9 orang masyarakat yang ada di Nagari Sungai Tanang. Masyarakat yang diambil merupakan perwakilan dari setiap jorong yaitu 3 orang dari Jorong Sungai Tanang Gadang, 3 orang dari Jorong Sungai Tanang Ketek dan 3 orang dari Jorong Pandan Gadang. Setelah dilakukan uji organoleptic terhadap 3 resep *randang* daging terpilih dari setiap jorong, akan diperoleh nilai rata-rata tertinggi. Resep *randang* daging dengan perolehan nilai rata-rata tertinggi akan dijadikan resep standar dengan takaran bahan yang sudah

dikonversikan. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *randang* daging. Total skor diperoleh dari 5 aspek penilaian kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data skor penilaian dari 3 resep dapat dilihat sebagai berikut :



**Grafik 1.** Rata - rata hasil uji organoleptik 3 resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam

Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa perolehan skor yang tertinggi dari ketiga resep *randang* daging yaitu resep milik Ibu Nurni dari Jorong Sungai Tanang Ketek dengan nilai rata-rata 19.

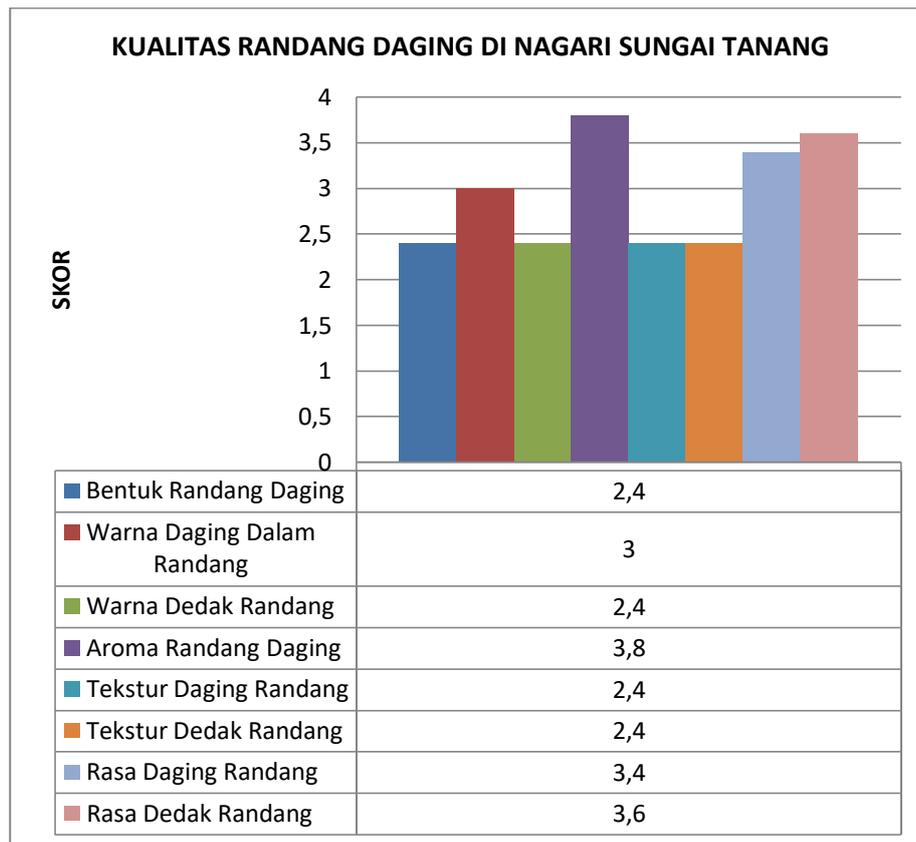
**Tabel 4.** Resep *Randang* Daging Ibu Nurni

Bahan	Cara Membuat
Daging	1 kg ( 25 Potong )
Kelapa (tua)	3 Buah
Cabe Merah Kampung	¼ kg
Bawang merah	5 buah
Bawang putih kampung	5 sdm
Jahe	2 sdm
Lengkuas	3 sdm
Daun jeruk	4 lembar
Daun salam	2 lembar
Daun kunyit	2 lembar
Batang serai	3 batang

**Tabel 5.** Resep *Randang* Daging Yang Telah Dikonversikan

Bahan Utama	Cara Membuat
Daging Sapi Bagian Paha	1 kg
Santan Kental	1300 ml
Santan Encer	1800 ml
(Santan Diperoleh dari 2 kelapa tua dan 1 kelapa ½ tua)	
Bumbu	
Cabe merah kampung	270 gr)
Bawang putih kampung	100 gr
Bawang merah	50 gr
Lengkuas	70 gr
Jahe	50 gr
Daun salam	4 gr (± 4 lembar)
Daun jeruk	2 gr (± 5 lembar)
Daun kunyit	25 gr (± 3 lembar)
Batang serai	55 gr (± 3 batang)
Garam Kasar	50 gr

Kualitas *randang* daging diteliti berdasarkan indikator-indikator yang meliputi beberapa aspek yaitu bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan dan cara membuat yang digunakan dalam pengolahan *randang* daging pada setiap penelitian adalah sama, sehingga menghasilkan kualitas *randang* yang sama. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut :



**Grafik 2: Rata-rata kualitas *Randang* daging di Nagari Sungai Tanang**

Bentuk *Randang Daging* (Persegi Rapi), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas bentuk *randang* daging dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator bentuk menunjukkan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan persegi rapi, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup persegi rapi, 2 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang persegi rapi dan 1 orang panelis memberikan skor 1 yaitu menyatakan tidak persegi rapi. Penilaian bentuk *randang* daging memperoleh rata-rata 2,4.

Warna Daging Dalam *Randang* (Cokelat Kehitaman), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna daging dalam *randang* daging dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator warna daging dalam menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan cokelat kehitaman, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup cokelat kehitaman dan 2 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang cokelat kehitaman. Penilaian warna daging dalam *randang* daging memperoleh rata-rata 3.

Warna Dedak *Randang* (cokelat kehitaman), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna dedak *randang* daging dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator warna dedak menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup cokelat kehitaman dan 3 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang cokelat kehitman. Penilaian warna daging dalam *randang* daging memperoleh rata-rata 2,4.

Aroma *Randang Daging* (harum kelapa dan bumbu), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas aroma *randang* daging dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator bentuk menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan harum dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup harum. Penilaian warna dedak *randang* daging memperoleh rata-rata 3,8.

Tekstur Daging *Randang* (empuk), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur daging *randang* daging dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator tekstur daging *randang* menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup empuk, 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang empuk dan 1 orang panelis memberikan skor 1 yaitu menyatakan tidak empuk. Penilaian tekstur daging *randang* memperoleh rata-rata 2,4.

Tekstur Dedak *Randang* (kering berminyak), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur dedak *randang* daging dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa

indicator tekstur dedak *randang* menunjukkan 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup kering berminyak, 3 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang kering berminyak. Penilaian tekstur dedak *randang* daging memperoleh rata-rata 2,4.

Rasa Daging Randang (meresap bumbu), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas rasa daging *randang* dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator rasa daging *randang* menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan meresap, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup meresap dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan meresap. Penilaian rasa daging *randang* memperoleh rata-rata 3,4.

Rasa Dedak Randang (gurih), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas dedak *randang* daging dapat dilihat pada table di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indicator rasa dedak *randang* daging menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan gurih dan 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup gurih. Penilaian rasa dedak *randang* daging memperoleh rata-rata 3,6.

## PEMBAHASAN

Resep merupakan suatu penjelasan yang dijadikan pedoman dalam membuat suatu hidangan makanan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam yaitu resep *randang* daging meliputi bahan utama, bumbu dan rempah yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan, cara pengolahan dan kualitas. Resep *randang* daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep perwakilan dari 3 jorong di Nagari Sungai Tanang karena di setiap jorong resep yang diperoleh memiliki kemiripan dari segi bumbu dan cara pengolahannya.

Perwakilan dari Jorong Sungai Tanang Gadang Ibu Afnida dengan perolehan nilai hasil uji organoleptic 15,5, dari Jorong Sungai Tanang Ketek Ibu Nurni dengan perolehan nilai hasil uji organoleptic 19 dan dari Jorong Pandan Gadang Ibu Farida dengan perolehan nilai hasil uji organoleptic 16,9. Hasil dari uji organoleptic diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Nurni dari Jorong Sungai Tanang Ketek dengan nilai 19, sehingga membuktikan resep *randang* daging Ibu Nurni lebih disukai oleh masyarakat yang ada di Nagari Sungai Tanang. Resep *randang* daging Ibu Nurni akan digunakan dalam penelitian ini dan dijadikan standarisasi resep dengan ukuran yang sudah dikonversikan. Kualitas *Randang* Daging dilihat dari segi bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari makanan, bentuk makanan yang menarik dapat diperoleh dari pemotongan bentuk dengan rapi dan seragam. Potongan daging untuk *randang* adalah persegi atau disebut dengan potongan *cubes* berukuran 5x5 cm (Murdijati dkk, 2019).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui daging sapi sebelum dimasak berukuran 6,5 x 6 x 2,5 cm. Bentuk daging *randang* setelah dilakukan uji organoleptic menghasilkan kualitas bentuk kurang persegi rapi. Bentuk *randang* berkualitas tidak persegi rapi dikarenakan pengaruh proses pemasakan daging yang sangat lama, sehingga bentuk daging berubah menjadi lebih mengecil atau terjadi proses penyusutan dan membuat bentuk daging tidak seragam.

Selanjutnya Kombinasi warna dari makanan sangat membantu dalam meningkatkan selera makan konsumen. Warna dari bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kualitas warna dari *randang* yang diharapkan adalah berwarna coklat kehitaman karena proses karamelisasi dari lamanya proses pemasakan *randang* (Murdijati, 2019). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui warna daging dalam dan warna dedak *randang* adalah cokelat kehitaman. Warna cokelat kehitaman dihasilkan dari proses pemasakan yang sangat lama, sehingga dedak dan daging *randang* berubah menjadi berwarna coklat kehitaman.

Dari segi aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen terhadap suatu makanan. Semua jenis *randang* memiliki aroma dan cita rasa khas yang dihasilkan dari berbagai jenis bahan baku, bumbu dan rempah yang digunakan. Aroma dan rasa yang dihasilkan dari *randang* sangat tergantung pada pemakaian daging, santan dan rempah yang digunakan (Mandrahitya, 2016). Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui aroma *randang* daging beraroma harum yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran santan dan bumbu yang digunakan.

Dari segi tekstur adalah salah satu sifat bahan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Tekstur daging *randang* yang diharapkan adalah empuk karena proses pengolahan yang lama dan daging tidak berlemak serta pada bagian dedak *randang* kering berminyak (Wynda, 2019). Berdasarkan hasil penelitian, diketahui tekstur daging *randang* cukup empuk dan tekstur dedak *randang* cukup kering berminyak. Daging *randang* yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur daging menjadi cukup empuk. Campuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu yang lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* kering berminyak.

Dari segi rasa merupakan aspek terpenting titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan di dalam

makanan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. Kualitas rasa dari *randang* yang diharapkan adalah berasa gurih karena dihasilkan dari proses pemasakan dari gabungan bahan dan bumbu *randang* yang digunakan (Wynda, 2019). Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rasa *randang* daging adalah gurih. Rasa gurih pada *randang* daging dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, angket uji organoleptic dan pembahasan yang telah dijelaskan, dapat diambil kesimpulan bahwa:

Standarisasi resep merupakan resep makanan yang menjelaskan secara terperinci mengenai bahan utama, bumbu yang sudah menggunakan takaran baku atau ukuran yang sudah dikonversikan, alat yang digunakan, teknik pengolahan dan kualitas yang diharapkan. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara dan dokumentasi di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam peneliti mengambil resep *randang* daging Ibu Nurni dari Jorong Sungai Tanang Ketek untuk dijadikan resep standar. Resep *randang* daging Ibu Nurni memperoleh hasil penilaian uji organoleptic tertinggi dari resep ibu-ibu lain yang juga pandai mengolah *randang*. *Randang* Ibu Nurni lebih disukai oleh masyarakat Nagari Sungai Tanang karena mencerminkan rasa *randang* daging khas nagari tersebut.

Kualitas *Randang* Daging dilihat dari segi bentuk potongan daging *randang* setelah dimasak adalah kurang persegi rapi. Daging sebelum dimasak dipotong dengan ukuran 6.5 x 6 x 2.5 cm yang kemudian mengalami perubahan bentuk karena proses pemasakan yang lama, dari segi warna *randang* daging yang dihasilkan adalah berwarna coklat kehitaman yang dihasilkan dari proses pemasakan campuran bahan dan bumbu dengan waktu yang lama. Proses pemasakan yang lama dan menggunakan api kecil atau disebut dengan teknik *mengunyai* yang membuat *randang* berwarna coklat kehitaman. Dari segi aroma yang dihasilkan oleh *randang* daging adalah aroma harum santan dan bumbu-bumbu. Proses pemasakan campuran santan dan bumbu-bumbu dalam waktu yang lama menghasilkan aroma harum *randang* yang sangat khas. Dari segi tekstur daging *randang* yang dimasak dengan waktu yang lama didalam santan menjadikan tekstur daging menjadi cukup empuk. Campuran santan dan bumbu yang dimasak dengan waktu yang lama juga akan mengering dan mengeluarkan minyak, sehingga membuat dedak *randang* kering dan berminyak. Dari segi rasa gurih pada *randang* daging dihasilkan dari campuran bahan dan bumbu yang digunakan, sehingga menghasilkan perpaduan rasa pedas, manis dan asin yang pas. Perpaduan rasa pedas, manis dan asin menghasilkan rasa yang gurih.

### SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam, maka penulis akan mengemukakan beberapa saran yang bias bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun saran yang diberikan sebagai berikut : Pemilihan Bahan baku yang tepat akan menghasilkan kualitas rasa yang sama dengan resep yang diberikan, Menimbang bahan dan bumbu sesuai takaran, karena perubahan pada takaran bahan dan bumbu akan berpengaruh besar dalam kualitas rasa, aroma, tekstur dan rasa, Mengatur penggunaan api karena dalam pengolahan *randang* daging harus diperhatikan kapan penggunaan api besar dan kapan penggunaan api kecil.

### DAFTAR REFERENSI

- Alfes Peni. 2013. *Pengertian Standarisasi*. [http:// kampoengkeriting. Blogspot.com](http://kampoengkeriting.blogspot.com) diakses juni 2020
- Ari Fadiarti. 2011. *Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang*. (2011). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Burtono dan Rufino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta : Andi
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Faridah, Anni. 2012. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Kontjaraningrat. 1980. *Beberapa Pokok Antropologi Sosial*. Jakarta: Dian Rakyat
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- M.Nazir, 1985. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jakarta:Ghalia Indonesia

- 
- Moleong, L.J. 1999. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Depdikbud.
- Nasution, S. 1992. *Metode Research Penelitian Ilmiah*. Bandung: Jemmars.
- Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Hariadi. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang* : Padang: BPSNT Padang Press
- Roni, Aswil dkk. 2001. *Aneka Ragam Makanan Tradisional Minangkabau*. Padang: Museum Adityawarman
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung:: Alfabeta
- Spadley, James P. 1980. *Participant Observation*. New York: Holt, Rinehart Winston.
- Sugiyono, 2005. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Penerbit CV. Alfabeta Bandung.
- Suryabrata, Sumadi. 1983. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- W.J.S Poerwadarminta. 2003. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Wynda Dwi Amalia. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta. : PT Gramedia Pustaka Utama
- Zulkarnaini. 2003. *Budaya Alam Minangkabau*. Dalam Siti Hafazah: Jurnal Makanan Adat Pada Acara Manyaratuih Hari Di Nagari Pakandangan Kecamatan Enam Lingkung. (Hlm.3) Padang. Universitas Negeri Padang