

## STANDARISASI RESEP RANDANG DAGING SEBAGAI MAKANAN ADAT DI NAGARI PAKAN RABAA

### *STANDARDIZATION OF THE RECIPE FOR BEEF RANDANG AS TRADITIONAL FOOD IN NAGARI PAKAN RABAA*

Murfiqah Fadhilah<sup>1</sup>, Elida<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup>Universitas Negeri Padang

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

#### ABSTRACT

*This research was conducted to obtain a good and correct standard of meat randang recipe. The method used is a combination method, namely a combination of qualitative and quantitative research. Using two sources, namely: qualitative data sources were obtained from people who were smart or knew they would be involved, while quantitative data were obtained from 5 expert panelists. The qualitative data collection technique uses three techniques, namely: data reduction, data presentation and conclusions, while the quantitative data collection technique uses the organoleptic test with the formula ( $Mx = (x / N)$ ). Based on the research conducted, the meat randang recipe, processing, used, the tools used and the expected quality of the meat randang. The recipe obtained is then converted and organoleptic tests are carried out to obtain the quality of the meat randang including: (shape, color, aroma, texture and taste)*

**Keywords:** *Standardization of meat randang recipe, quality*

#### ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan standar resep randang daging yang baik dan benar. Metode yang digunakan merupakan metode kombinasi yaitu penggabungan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Menggunakan dua sumber yaitu: sumber data kualitatif diperoleh dari orang-orang yang pandai atau tahu akan randang, sedangkan data kuantitatif diperoleh dari 5 orang panelis ahli. Teknik pengumpulan data kualitatif menggunakan tiga teknik yaitu: reduksi data, penyajian data dan kesimpulan, sedangkan teknik pengumpulan data kuantitatif menggunakan uji organoleptik dengan rumus ( $Mx = \Sigma x / N$ ). Berdasarkan penelitian yang dilakukan diperoleh resep randang daging, proses pengolahan, bahan yang digunakan, alat yang digunakan dan kualitas randang daging yang diharapkan. Resep yang didapatkan lalu dikonversikan dan dilakukan uji organoleptik untuk mendapatkan kualitas randang daging meliputi : (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa)

**Kata Kunci :** Standarisasi resep randang daging, kualitas

**How to Cite:** Murfiqah Fadhilah<sup>1</sup>, Elida<sup>2</sup>. 2020. Standarisasi Resep Rendang Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari Pakan Rabaa. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol1 (3): pp. 163-170, DOI: 10.24036/ 80sr74.00



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 terletak di pesisir pantai yang sarat akan keindahan alam dan memiliki daya tarik wisata alam maupun wisata bahari di beberapa daerah. Tidak hanya dua wisata diatas yang menjadikan daya tarik bagi daerah ini, namun Sumatera Barat juga memiliki budaya, adat hingga makanan yang khas disetiap daerahnya. Salah satunya makanan adat yang selalu ditemui setiap upacara-upacara adat di Sumatera Barat adalah randang daging. Randang daging merupakan makanan wajib yang selalu ada pada upacara adat di Sumatera Barat, walaupun bahan, peralatan dan teknik pengolahannya berbeda-beda disetiap daerahnya. Salah satu daerah di Sumatera Barat yang menjadikan randang sebagai

makanan wajib pada acara adat adalah Kabupaten Solok Selatan. Menurut (M.Fajri, 2017), “Daerah yang dijuluki daerah Alam Surambi Sungai Pagu ini adalah daerah yang baru terbentuk pada tanggal 7 Januari 2004 dan disahkan sebagai salah satu wilayah dalam UU. No. 38 Tahun 2003 diresmikan menjadi Kabupaten”.

Meskipun Kabupaten ini masih tergolong daerah baru, namun potensi yang terdapat pada Kabupaten ini sangat banyak. Bukan saja potensi wisata alam, wisata budaya dan bahari saja, namun juga wisata kuliner serta warisan-warisan budaya yang masih ada hingga sekarang. 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 di setiap daerahnya. Salah satu makanan yang selalu ada di setiap daerah di Minangkabau itu *randang*. *Randang* yang diambil dari kata *marandang*, yakni suatu proses pengolahan lauk berbahan dasar santan yang dimasak sampai kandungan airnya berkurang, sehingga apabila disebut *randang* itu artinya olahan masakan yang kering tanpa mengandung air (Hariad: 2012). *Randang* disajikan sebagai makanan utama di setiap acara adat baik acara pernikahan, *batagak gala*, *mandoa*, *manjalang mintuo*, *turun mandi*, *babako* hingga acara kematian.

Berdasarkan observasi yang ditemukan di Nagari Pakan Rabaa terdapat perbedaan dari setiap jorong seperti resep, takaran dan kualitas *randang* yang didapatkan. Itu disebabkan karena belum adanya resep standar sehingga bahan yang digunakan berdasarkan kira-kira dan mengoreksi rasa terlebih dahulu, sehingga apabila rasa yang diperoleh belum pas maka pengolah akan menambahkan lagi bahan sehingga mendapatkan rasa yang pas dan sesuai yang diharapkan. Resep yang digunakan berasal dari individu ke individu lainnya secara turun temurun, hal ini menimbulkan perbedaan informasi yang diterima dari generasi ke generasi berikutnya.

#### BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode campuran (*Mixed Method*), penelitian ini merupakan gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Menurut Sugiyono (2011: 97) “Metode campuran adalah metode penelitian yang menggabungkan antara metode kuantitatif dan kualitatif”. Instrumen penelitian kualitatif penulis melakukan observasi, wawancara dan dokumentasi mengenai resep *randang* daging, bahan yang digunakan, alat yang digunakan dan kualitas *randang* daging yang diharapkan. Sedangkan instrumen penelitian kuantitatif menggunakan angket uji organoleptik dari 4 resep *randang* daging terhadap kualitas *randang* daging dari segi (bentuk, tekstur, aroma, warna dan rasa). Informan pada penelitian ini merupakan orang-orang yang ahli dalam membuat *randang* daging di Nagari Pakan Rabaa.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses menstandarisasi resep *randang* daging di Nagari Pakan Rabaa secara kualitatif dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi awal yang dilakukan adalah mencari data wilayah dan data informan. Setelah melakukan observasi awal dilanjutkan dengan proses wawancara bersama informan. Hasil wawancara diperoleh data mengenai pengertian, kegunaan, resep, dan kualitas *randang* daging di Nagari Pakan Rabaa. Semua data diperkuat dengan dokumentasi berupa foto dan video selama observasi dan wawancara.

**Tabel 1.** Resep *Randang* Daging Ibu Erismaynita di Nagari Pakan Rabaa

| Bahan      | Cara Membuat            |
|------------|-------------------------|
| 1 kg       | Daging sapi (40 potong) |
| 3 buah     | kelapa ukuran besar     |
| ¼ kg       | cabe merah              |
| 1 cupak    | bawang merah            |
| 2 buku     | bawang putih            |
| 1 ons jahe |                         |
| ¼ kg       | lengkuas                |
| 1 sdt      | ketumbar                |
| 1 buah     | pala                    |
| 5 lembar   | daun jeruk              |
| 4 lembar   | daun salam              |
| 2 lembar   | daun kunyik             |
| 2 batang   | serai                   |
| 2 tangkai  | ruku-ruku               |
| Garam      | secukupnya              |

Hasil wawancara yang dilakukan dengan informan dapat disimpulkan pengertian randang diatas dapat disimpulkan pengertian randang daging adalah masakan yang bahan utamanya adalah daging sapi dengan campuran santan serta bumbu dan rempah yang dimasak hingga berwarna coklat kehitaman dan wajib ada disetiap acara adat .*Randang* daging merupakan makan khas yang berasal dari Sumatera Barat. Setiap daerah yang ada di Sumatera Barat menjadikan randang makanan yang wajib selalu ada disetiap acara yang diselenggarakan. Baik acara pernikahan, kelahiran, batagak gala, hingga hari raya serta acara adat lainnya. Nagari Pakan Rabaa Kecamatan Koto Parik Gadang Diatesh Kabupaten Solok Selatan merupakan salah satu daerah yang menyajikan randang disetiap acara adat. Berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi bahan yang digunakan dalam pembuatan randang daging ialah daging segar, santan, cabe merah giling, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, pala, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, serih, garam.

**Tabel 2.** Resep *Randang* Daging Ibu Elmayori di Nagari Pakan Rabaa

| Bahan         |                           | Cara Membuat   |
|---------------|---------------------------|--|
| 1 kg          | daging sapi (20-25potong) | Siapkan semua bahan  |
| 4 buah        | kelapa ukuran sedang      | Iris sebagian bawang merah dan sebagian bawang putih           |
| ¼ kg          | cabe merah                | Giling cabe merah, jahe, lengkuas, sisa bawang merah           |
| ½ cupak       | bawang merah              | dan bawang putih tadi, ketumbar dan pala                       |
| 1 buku        | bawang putih              | Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum               |
| 2 jari tangan | jahe satu kepal tangan    | lalu masukan bumbu yang sudah digiling serta daun-             |
|               | lengkuas                  | daun tumis hingga harum. Setelah itu bumbu-bumbu               |
| 1 sdm         | ketumbar                  | harum baru masukan daging. Apabila kandungan air               |
| 1 buah        | pala                      | berkurang angkat daging lalu masukan santan. Masak             |
| 3 lembar      | daun jeruk                | santan hingga tabik minyak, setelah tabik minyak baru          |
| 2 lembar      | daun salam                | masukan daging kembali .Masak randang hingga                   |
| 1 lembar      | daun kunyik               | berbentuk kalio lalu kurangi api dengan cara                   |
| 2 batang      | serai yang digiling       | menambahkan sabut kelapa serta hanya menggunakan               |
| Garam         | secukupnya                | bara sisa kayu diangai-angai hingga randang berwarna kehitaman |

**Tabel 3.** Resep *Randang* Daging Ibu Isnawati di Nagari Pakan Rabaa

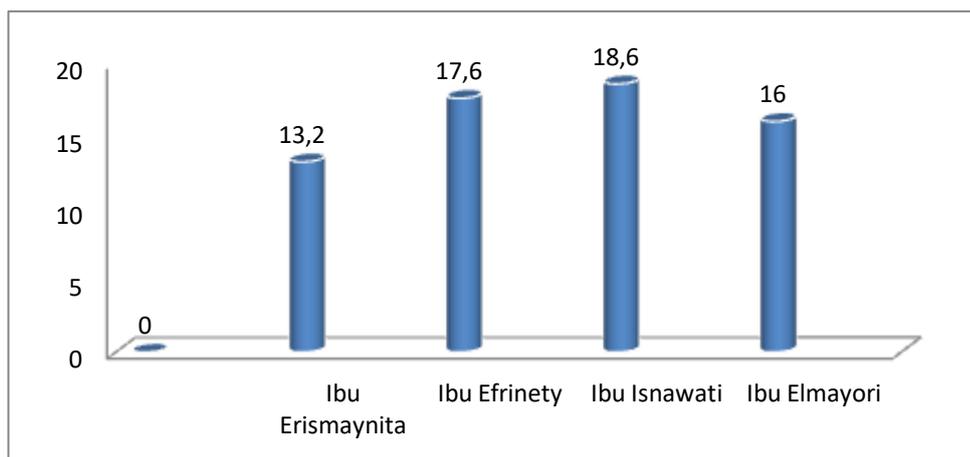
| Bahan       |                         | Cara Membuat   |
|-------------|-------------------------|--|
| 1 kg        | daging sapi (20 potong) | Siapkan semua bahan. Giling cabe merah, bawang         |
| 3 buah      | kelapa ukuran besar     | putih, jahe, lengkuas, ketumbar dan pala.lalu tumis    |
| ¼ kg        | cabe merah              | bawang yang sudah diiris dengan sedikit minyak hingga  |
| 1 cupak     | bawang merah            | harum, lalu masukan jahe giling sampai harum. setelah  |
| ½ buku      | bawang putih            | itu tambahkan dengan cabe dan bumbu yang sudah         |
| 2 buah jari | jahe                    | dihaluskan tadi.Setelah semua bumbu harum baru         |
| 1 buah jari | lengkuas                | masukan daging dan daun-daun aduk hingga semua,        |
| 2 sdm       | ketumbar                | setelah kandungan air berkurang angkat daging dan      |
| ½ buah      | pala                    | masukan santan.Setelah santan mendidih dan tabik       |
| 3 lembar    | daun jeruk              | minyak baru masukan daging dan diaduk terus. Setelah   |
| 5 lembar    | daun salam              | randang mulai kering lalu tingga disanga-sangai dengan |
| 1 lembar    | daun kunyit             | menggunakan sabut kelapa serta arang-arang bekas dari  |
| 1 batang    | serai                   | kayu bakar tadi hingga randang berwarna kehitaman.     |
| Garam       | secukupnya              |  |

Kualitas randang setelah dimasak yaitu : warna randang hitam, aroma harum randang, rasanya gurih, tekstur daging empuk, ukuran daging tidak terlalu kecil dan tidak terlalu besar. Deskriptif data kuantitatif yaitu mendapatkan standarisasi resep randang di Nagari Pakan Rabaa Kecamatan Koto Parik Gadang Diatesh Kabupaten Solok Selatan meliputi : bahan yang digunakan, alat yang digunakan, takaran bahan, cara membuat, dan kualitas randang daging. Standarisasi ini diperoleh dari uji organoleptik kepada 5 orang masyarakat yang paham akan randang di Nagari Pakan Rabaa Kecamatan Koto Parik Gadang Diatesh Kabupaten Solok Selatan dari 4 orang yang ahli membuat randang daging. Standarisasi resep *randang* daging didapatkan dengan mealakukan uji organoleptik. Peneliti memilih 4 orang yang ahli dalam membuat randang daging sesuai dengan resep yang dimiliki masing-masing. Setelah itu dilakukan uji organoleptik terhadap 4 resep tersebut dengan 5 orang masyarakat yang ada di Nagari Pakan Rabaa paham akan randang dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas resep randang daging. Hasil dari pengujian

diperoleh skor untuk masing-masing resep randang daging. Total skor merupakan jumlah dari 5 aspek penilaian (bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa). Dapat dilihat jelas dengan grafik dibawah ini:

**Tabel 4.** Resep *Randang* Daging Ibu Efrinety di Nagari Pakan Rabaa

| Bahan            |                         | Cara Membuat   |
|------------------|-------------------------|--|
| 1 kg             | daging sapi (35 potong) | Siapkan semua bahan. Iris bawang merah dan sedikit bawang putih. Giling halus cabe, jahe, lengkuas dan sisa bawang putih. Tumis bawang merah dan bawang putih iris hingga harum lalu masukan bumbu giling dan tumis hingga harum lalu masukan daging dan masak hingga kandungan air dalam daging berkurang. Setelah itu baru masukan santan serta daun-daun. Masak hingga randang berbentuk kalio lalu kayu dikurangi dan masukan sabut kelapa (disangai-sangai) hingga randang kering dan bewarna hitam |
| 2 buah           | kelapa ukuran besar     |  |
| 2 ons            | cabe merah              |  |
| 1 cupak          | bawang merah            |  |
| 2 siung          | bawang putih            |  |
| sebesar ibu jari | jahe                    |  |
| sebesar ibu jari | lengkuas                |  |
| 4 lembar         | daun jeruk              |  |
| 3 lembar         | daun salam              |  |
| 1 lembar         | daun kunyit             |  |
| 2 batang         | serai                   |  |
| Garam secukupnya |                         |  |



**Grafik 1.** Rata-rata hasil uji organoleptik resep *randang* daging Di Nagari Pakan Rabaa Kecamatan Koto Parik Gadang Diatesh Kabupaten Solok Selatan

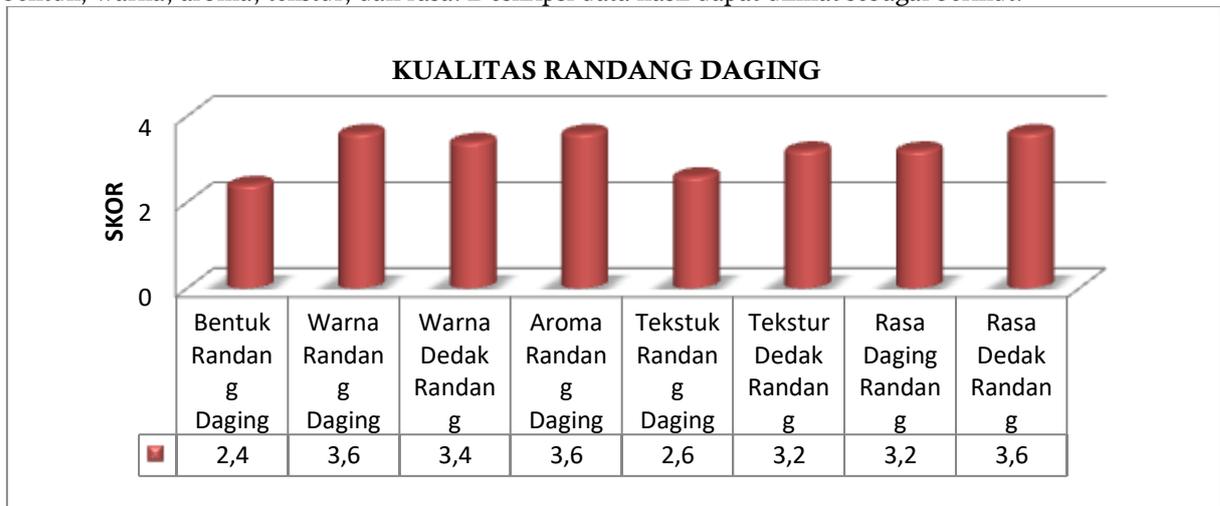
Berdasarkan data diatas diketahui bahwa yang tertinggi yaitu resep Ibu Isnawati diketahui dari kualitas randang daging yang dibuat Ibu Isnawati berbentuk persegi, bewarna coklat kehitaman, beraroma harum, tekstur empuk dan rasa gurih.

**Tabel 5.** Tabel randang Ibu Isnawati

| Bahan              |                         | Cara Membuat   |
|--------------------|-------------------------|--|
| 1 kg               | daging sapi (20 potong) | Siapkan semua bahan. Giling cabe merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar dan pala. lalu tumis bawang yang sudah diiris dengan sedikit minyak hingga harum, lalu masukan jahe giling sampai harum. setelah itu tambahkan dengan cabe dan bumbu yang sudah dihaluskan tadi. Setelah semua bumbu harum baru masukan daging dan daun-daun aduk hingga semua, setelah kandungan air berkurang angkat daging dan masukan santan. Setelah santan mendidih dan tabik minyak baru masukan daging dan diaduk terus. Setelah randang mulai kering lalu tingga disangai-sangai dengan menggunakan sabut kelapa serta arang-arang bekas dari kayu bakar tadi hingga randang berwarna kehitaman. |
| 4 buah             | kelapa ukuran besar     |  |
| ¼ kg               | cabe merah              |  |
| 1 cupak            | bawang merah            |  |
| ½ buku             | bawang putih            |  |
| 2 buah jari        | jahe                    |  |
| 1 buah jari        | lengkuas                |  |
| 2 sdm              | ketumbar                |  |
| ½ buah             | pala                    |  |
| 3 lembar           | daun jeruk              |  |
| 5 lembar           | daun salam              |  |
| 1 lembar           | daun kunyit             |  |
| 1 batang           | serai                   |  |
| Garam secukupnya   |                         |  |
| <b>Bahan Utama</b> |                         | <b>Cara Membuat</b>  |
| Daging Sapi        | 1 kg                    | Siapkan semua bahan  |

|                       |                        |   |
|-----------------------|------------------------|---|
| Santan Kental         | 1500 ml                | Potong daging sapi menjadi 22 bagian  |
| Santan Encer          | 1900 ml                | Giling halus bawang merah, bawang putih, cabe merah, jahe dan lengkuas  |
| <b>Bumbu</b>          |                        | Iris daun jeruk, daun kunyit, batang serai biarkan daun salam tetap utuh  |
| Cabe merah kampung    | 300 gr                 | Parut kelapa dan dijadikan santan   |
| Bawang putih          | 50 gr                  | Di dalam wajan besi masak santan dan semua bumbu sampai mendidih  |
| Bawang merah          | 250 gr                 | Kemudian masukkan daging,   |
| Lengkuas              | 30 gr                  | masak dengan api kecil selama 3 jam sampai daging empuk, terbit minyak dan berwarna coklat kehitaman lalu <i>randang</i> siap disajikan |
| Jahe                  | 40 gr                  |   |
| Ketumbar              | 4 gr                   |   |
| Pala                  | 1 gr                   |   |
| Daun salam            | 4 gr ( $\pm$ 3 lembar) |   |
| Daun jeruk            | 2 gr ( $\pm$ 5 lembar) |   |
| Daun kunyit           | 5 gr ( $\pm$ 1 lembar) |   |
| Batang serih (batang) | 20 gr ( $\pm$ 1)       |   |
| Garam Kasar           | 35 gr                  |   |

Kualitas radang daging diteliti berdasarkan indikator-indikator meliputi beberapa aspek antara lain: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut:



**Grafik 2. Rata-rata kualitas *randang* daging**

Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan 3 orang panelis memberika skor 3 yaitu menyatakan cukup persegi rapi dan 1 orang apnelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan kurang persegi rapi dan satu orang panelis memberika skor 1 yaitu menyatkan tidak persegi rapi. Penilain bentuk randang daging memperoleh rata-rata 2,4. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa indikator warna daging menunjukan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan warna daging randang cokelat kehitaman dan 2 orang panelis lainnya memberikan skor 3 yaitu menyatakan warna daging randang cukup cokelat kehitaman. Penilaian warna randang daging memperoleh rata-rata 3,6. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa indikator warna dedak randang menunjukan 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup cokelat kehitaman dan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan warna dedak randang cokelat kehitaman. Penilaian warna dadak randang memperoleh rata-rata 3,4. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa indikator aroma randang menunjukan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan aroma randang harum dan 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan aroma randang daging cukup harum. Penilaian aroma randang daging memperoleh rata-rata 3,6. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa indikator tekstur randang menunjukan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan empuk, 2 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan tekstur randang kurang empuk dan 1 orang panelis memberikan skor 1 yaitu tidak empuk. Penilaian tekstur randang daging memperoleh rata-rata 2,6. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa indikator tekstur dadak *randang* menunjukan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan kering berminyak, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan tekstur dedak randang cukup kering berminyak dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu kurang kering berminyak. Penilaian tekstur dedak randang daging memperoleh rata-rata 3,2. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa indikator rasa daging menunjukan 2 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan meresap, 2 orang

---

panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup meresap dan 1 orang panelis memberikan skor 2 yaitu kurang meresap. Penilaian rasa daging randang memperoleh rata-rata 3,2. Berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa indikator rasa daging menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan gurih, 2 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup gurih. Penilaian rasa dedak randang memperoleh rata-rata 3,6.

### PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan potongan daging mentah berbentuk persegi rapi dengan ukuran panjang 7 cm x 7 cm dan tebal 3 cm. Namun dengan proses pengolahan yang lama, dan proses pengadukan membuat bentuk dari daging tidak berbentuk persegi rapi lagi. Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan, menurut murdijati, dkk (2019: 39) "randang berwarna cokelat kehitaman karena proses karamelsasi yaitu memasak kuah santan hingga menjadi kering". Berdasarkan penelitian yang dilakukan warna daging randang dan dedak randang yang didapat adalah cokelat kehitaman hal ini dikarenakan proses memasak yang lama dan dalam pembuatan randang juga tidak menggunakan kunyit. Aroma yang dihasilkan dapat menjadi daya tarik bagi konsumen terhadap suatu makanan. Aroma harum yang dihasilkan dalam suatu makanan ditentukan dari pemakaian bahan yang berkualitas. Berdasarkan penelitian yang dilakukan aroma randang yang dihasilkan adalah harum yang berasal dari bumbu-bumbu dan rempah yang telah menjadi satu. Tekstur dapat dirasakan dengan melalui indera peraba baik jari maupun tangan. Menurut Wynda (2019:82) "Tekstur daging randang adalah empuk karena proses pengolahan yang lama dan daging yang dipilih tidak berlemak". Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapatkan tekstur daging randang cukup empuk dan tekstur dedak randang cukup kering berminyak, dikarenakan proses pengolahan membuat randang menggunakan waktu yang lama. Rasa merupakan hal terpenting dalam suatu masakan. Karena rasa merupakan faktor penting yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan rasa pada randang daging adalah gurih, dikarenakan bumbu-bumbu serta rempah yang digunakan menjadi satu dan menghasilkan rasa yang gurih.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan dari wawancara, observasi, dokumentasi, dan pengisian angket serta pembahasan yang telah dijelaskan sebelumnya maka diambil kesimpulan bahwa: Standar resep merupakan resep yang memberikan petunjuk secara rinci mengenai bahan baku, takaran bahan, alat, metode memasak serta kualitas yang dicapai. Berdasarkan penelitian kualitatif meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi di Nagari Pakan Rabaa Kecamatan Koto Parik Gadang Kabupaten Solok Selatan yaitu resep randang daging meliputi: bahan yang digunakan, takaran bahan, cara membuat dan kualitas. Resep randang daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini telah diuji organoleptik yang berasal dari 4 resep yaitu resep dari Ibu Erismaynita dengan skor (13,2), Ibu Efrinety dengan skor (17,6), Ibu Isnawati dengan skor (18,6), dan Ibu Elmayoni dengan skor (16). Setelah melakukan uji organoleptik didapatkan bahwa resep Ibu Isnawati mendapatkan skor tertinggi, sehingga resep yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep Ibu Isnawati dengan skor (18,6) yang telah penulis konversikan. Bentuk daging sebelum dimasak berbentuk persegi rapi, setelah dimasak bentuk tidak persegi rapi dikarenakan proses pengolahan yang lama. Warna randang daging yang diperoleh adalah cokelat kehitaman, karena proses memasak yang lama serta tidak menggunakan kunyit dalam proses pembuatan. Aroma dari randang daging yang diperoleh adalah harum yang berasal dari bumbu-bumbu dan rempah yang telah menyatu. Tekstur daging randang cukup empuk dan tekstur dedak randang cukup kering berminyak, dikarenakan proses pengolahan membuat randang menggunakan waktu yang lama. Rasa pada randang daging adalah gurih, dikarenakan bumbu-bumbu serta rempah yang digunakan menjadi satu dan menghasilkan rasa yang gurih.

### SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang standarisasi resep *randang* daging di Nagari Pakan Rabaa Kecamatan Koto Parik Gadang Diatesh Kabupaten Solok Selatan, maka penulis akan mengemukakan beberapa saran yang biasa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun saran yang diberikan sebagai berikut : Pemilihan bahan yang baik dan segar. Menimbang bahan sesuai dengan ukuran. Pastikan proses *mati si aia* dilakukan dengan sempurna, untuk menghasilkan randang yang baik Pada awal pengolah menggunakan api besar, setelah *randang* berbentuk kalio kecilkan api, dan mulai menggunakan sabut kelapa kering.

---

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada ibu Dr. Elida. M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan artikel ini

### DAFTAR REFERENSI

- Burtono dan Rufino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Universitas Negeri Padang. (2011). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang
- Elida. 2014. *Makanan Daerah Sumatera Barat*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Fajri, Muhammad. 2017. *Strategi Pengembangan Atraksi Wisata Budaya Di Kawasan Saribu Rumah Gadang Kenagarian Kabupaten Koto Baru Kabupaten Solok Selatan*. Skripsi: Universitas Negeri Padang.
- Faridah, Anni. 2012. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Hariadi, 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang*. Padang: BPSNT Padang Press.
- 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
- 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 Lingsung.(Hlm.3) Padang.Universitas Negeri Padang