

STANDARISASI RESEP *RANDANG* DAGING SEBAGAI MAKANAN ADAT DI NAGARI TABEK PANJANG KABUPATEN AGAM

STANDARDIZATION OF *RANDANG* MEAT RECIPE AS TRADITIONAL FOOD IN NAGARI TABEK PANJANG AGAM REGENCY

Yulia Rahma Mulyani¹, Elida^{2*}

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: elidampd@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this study was to standardize the recipe for beef *randang* in Nagari Tabek Panjang, Baso District, Agam Regency. This type of research uses a combination of qualitative research which includes ingredients, spices, tools and processing methods, and quantitative research, namely analyzing the quality of meat *randang* in terms of color, shape, aroma, texture and taste. This research was motivated by the use of different measures of ingredients, spices, and cooking techniques so that the quality of the meat *randang* was inconsistent. The source of qualitative data was obtained from 13 panelists who know and are experts about *randang*. Then the recipe for meat *randang* is obtained which includes the main ingredients, spices, tools, and processing techniques. While the source of quantitative data was obtained from 9 trained panelists who were experts in making *randang*. The standardization of the meat *randang* recipe was carried out by means of organoleptic testing on the quality and the results obtained included dark brown in *randang* color, neat square shape, fragrant aroma, soft meat texture, oily dry bran and savory taste.

Keywords: Standardization, *Randang*, Tabek Panjang

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menstandarisasi resep *randang* daging di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kombinasi antara kualitatif yang meliputi bahan, bumbu, alat dan cara pengolahan, dan penelitian kuantitatif yaitu menganalisis kualitas *randang* daging dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilatar belakangi oleh penggunaan takaran bahan, bumbu, dan teknik memasak yang berbeda-beda sehingga kualitas dari *randang* daging yang dihasilkan tidak konsisten. Sumber data kualitatif diperoleh dari 13 orang panelis yang tahu dan ahli tentang *randang* kemudian diperoleh resep *randang* daging yang meliputi bahan utama, bumbu, alat, dan teknik pengolahan. Sedangkan sumber data kuantitatif didapatkan dari 9 orang panelis terlatih yang ahli dalam membuat *randang*. Standarisasi resep *randang* daging dilakukan dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas dan hasil yang didapat adalah warna *randang* coklat kehitaman, bentuk persegi rapi, aroma harum, tekstur daging cukup empuk, dedak kering berminyak dan rasa yang gurih.

Kata Kunci: Standarisasi, *Randang*, Tabek Panjang

How to Cite: Yulia Rahma Mulyani, Elida². 2020. Standarisasi Resep Rendang Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari Pakan Rabaa. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 1 (3): pp. 171-178, DOI: 10.24036/80sr75.00



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

Minangkabau memiliki kebudayaan yang unik dan beragam karena Minangkabau mendiami sebagian besar wilayah provinsi Sumatera Barat, dalam konteks sosial budaya, wilayah Minangkabau terbagi atas tiga, yaitu wilayah pesisir, wilayah rantau dan wilayah darek (luhak) (Amir, 1998). Salah satu

Daerah darek (luhak) adalah Kabupaten Agam, hingga saat ini Kabupaten Agam merupakan daerah yang masih kental dengan upacara adat, salah satu daerah di Kabupaten Agam yang masih menjaga upacara adatnya hingga saat ini adalah Nagari Tabek Panjang yang masih kaya dengan upacara adat yang pada setiap pelaksanaannya selalu ada makanan adat yang merupakan salah satu simbol penunjang pelaksanaan acara adat disetiap daerahnya dan pada saat dihidangkan tersirat makna dan tujuannya tersendiri. "Makanan adat adalah makanan yang telah resmi atau yang telah ditentukan untuk disajikan dalam acara atau peristiwa-peristiwa pelaksanaan upacara adat dalam suatu daerah" (Subarna dkk dalam Rini,2015). Sedangkan menurut Zulkarnaini (2003) "Makanan adat dapat berfungsi sebagai pelengkap dalam suatu upacara untuk menampilkan makanan khas dari suatu daerah yang ada agar dikenal oleh generasi muda". Berdasarkan beberapa pendapat diatas maka makanan adat dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang dapat dimakan sejak dahulu pada suatu acara tertentu dan sudah menjadi ciri khas dari suatu daerah. Salah satu makanan adat yang wajib ada di Kecamatan Baso adalah *Randang*. *Randang* berasal dari kata merendang atau dalam bahasa Minang di sebut *marandang* yang dapat diartikan sebagai memasak dengan memanaskan santan, bumbu, dan daging dengan bahan tertentu dengan dipanaskan dan diaduk tanpa henti (Murdijati, dkk, 2019). *Randang* diperkirakan sudah ada sejak orang Minangkabau menggelar acara adat untuk pertama kali. *Randang* bagi orang Minangkabau lebih dari sekedar makanan, tetapi merupakan bagian dari kebudayaan. Hasil survey CNN dari 2007-2017 (*World's 50 most delicious foods*, *randang* menempati urutan pertama dari seluruh makanan yang terenak di dunia.

Proses memasak *randang* memakan waktu yang cukup lama sampai masakan menjadi menghitam dan benar-benar kering karena besar dan kecilnya api yang digunakan merupakan salah satu penentu hasil akhir dari sebuah *randang* daging. Dilihat dari resep *randang* yang ada di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam ini masih menggunakan perkiraan takaran bahan. Karena belum adanya resep standar dalam pembuatan *randang*, masyarakat hanya memperkirakan seberapa banyak bahan yang digunakan dalam pembuatan *randang*. Hal inilah yang membuat penulis tertarik untuk mengkonversikan resep *randang* dalam bentuk satuan ukuran gram, dengan tujuan untuk menghasilkan kualitas *randang* yang konsisten baik dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Tujuannya adalah agar masyarakat, terutama kalangan anak muda bisa belajar mengolah *randang* dari resep yang telah distandarkan dan bisa diwariskan kepada anak cucu maupun generasi muda selanjutnya untuk dapat membuat *randang* sesuai dengan yang biasa dihidangkan pada acara-acara adat sebagai makanan adat maupun sebagai sumber bacaan untuk generasi muda agar makanan khas ini tidak luntur dimakan zaman dan tidak tergantikan oleh makanan modern lainnya.

Dilihat dari masalah yang ada, maka di ketahui bahwa *randang* di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam hanya berdasarkan perkiraan dan belum mempunyai resep standar yang bisa dijadikan patokan atau pedoman sesuai dengan takaran yang baku.

METODE

Jenis penelitian yang dilakukan yaitu penelitian deskriptif kualitatif dan kuantitatif atau sering juga disebut dengan metode campuran (*Mixed Methods*). Lokasi penelitian dilakukan di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam. Penelitian kualitatif digunakan untuk mencari literature dan sumber mengenai resep *randang* daging di Nagari Tabek Panjang, meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat dan kualitas *randang* daging yang dihasilkan. Sedangkan metode penelitian kuantitatif digunakan untuk mencari standarisasi resep *randang* daging di Nagari Tabek Panjang dan uji organoleptik terhadap kualitas *randang* daging dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa.

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam yang meliputi bahan, bumbu, alat, cara pengolahan dan menganalisis kualitas melalui uji organoleptik dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus-September 2020. Informan pada penelitian ini adalah orang yang ahli dalam membuat *randang* di Nagari Tabek Panjang. Peneliti langsung turun kelapangan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk 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 Tabek Panjang dilakukan secara kualitatif yaitu dengan 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 Tabek Panjang. Semua data akan diperkuat dengan adanya dokumentasi berupa foto dan video selama observasi dan wawancara yang dilakukan. Berikut adalah temuan khusus proses standarisasi resep *randang* daging di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam.

Berdasarkan hasil wawancara diatas dapat disimpulkan bahwa *randang* merupakan masakan atau makanan wajib yang harus ada pada setiap acara adat, *randang* bisa disebut sebagai *kapalo adat* atau *induaq jamba* yang wajib dihadirkan. *Randang* merupakan makanan yang terdiri dari bahan utama daging sapi, santan, cabe giling dan bumbu yang dimasak dengan lama hingga kering dan berwarna coklat kehitaman. *Randang* daging merupakan masakan yang harus ada di setiap acara adat baik dari acara pernikahan, kelahiran, pernikahan, sampai kematian. 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 Tabek Panjang.

Tabel 1. Resep *Randang* Daging Ibu Rini di Jorong Sungai Janiah

No	Bahan	Banyak	Cara Membuat
1	Daging	1 kg (25 potong)	Bersihkan dan siapkan semua bahan. Campurkan santan, bumbu yang sudah dihaluskan dan daun-daun kemudian dimasak hingga mendidih dengan api yang cukup besar, setelah itu masukkan daging hingga tabik minyak baru kecilkan api dan hanya menggunakan api dari sabut kelapa. Setelah daging <i>randang</i> menjadi kalio baru masukkan bawang merah iris yang sudah digoreng setengah kering, masak dengan cara di unyai-unyai selama \pm 4 jam hingga matang dan kering berminyak. <i>Randang</i> siap disajikan
2	Kelapa	4 bh (tua 3 bh+mangkal 1 bh)	
3	Cabe kampung	$\frac{1}{4}$ kg (giling halus)	
4	Lengkuas	2 sdm (giling halus)	
5	Jahe	1 sdm (giling halus)	
7	Bawang merah	2 ons (diiris, digoreng setengah kering)	
8	Bawang putih	3 sdm (giling halus)	
9	Daun salam	4 helai	
10	Daun kunyit	2 helai	
11	Daun limau	4 helai	
12	Batang serai	\pm 4 batang	
13	Merica	2 bh	
14	Karambia randang	\pm 2 sdm	
15	Garam	Secukupnya	

Tabel 2. Resep *Randang* Daging Ibu Dermiwati di Jorong Tabek Panjang

No	Bahan	Banyak	Cara Membuat
1	Daging	1 kg (25 potong)	Bersihkan dan siapkan semua bahan Campurkan santan, bumbu dan daun-daun yang sudah dihaluskan kecuali daun limau, kemudian dimasak hingga mendidih, setelah itu masukkan daging hingga tabik minyak Setelah tabik minyak baru masukkan daun limau yang masih utuh, api dikecilkan dengan hanya menggunakan sabut kelapa. Kemudian <i>randang</i> dimasak selama \pm 5 jam sampai matang <i>Randang</i> siap disajikan
2	Kelapa	3 bh (tua 2 bh+mangkal 1 bh)	
3	Cabe kampung	1 ons	
4	Lengkuas	3 sdm	
5	Jahe	1 sdm	
7	Bawang merah	$\frac{1}{2}$ dari $\frac{1}{4}$ kg	
8	Bawang putih	2 bonggol	
9	Daun salam	5 helai	
10	Daun kunyit	3 helai	
11	Daun limau	5 helai	
12	Batang serai	2-3 batang	
13	Garam	Secukupnya	

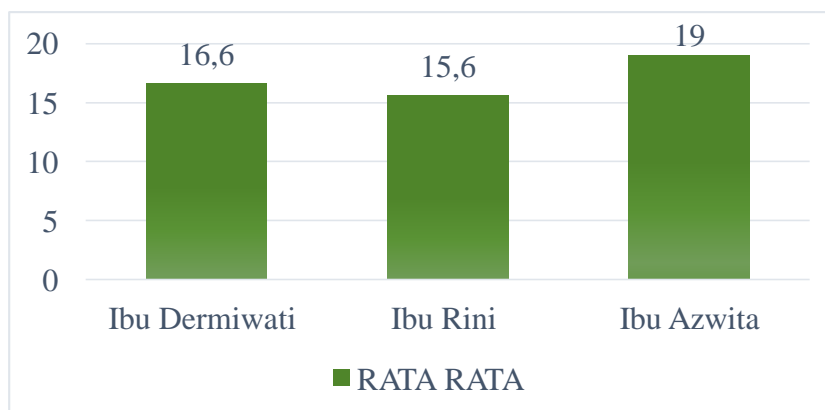
Tabel 2. Resep *Randang* Daging Ibu Azwita di Jorong Baso

No	Bahan	Banyak	Cara Membuat
1	Daging	1 kg (25 potong)	Bersihkan dan siapkan semua bahan Campurkan santan, bumbu dan daun-daun yang sudah dihaluskan, kemudian dimasak hingga mendidih dengan api yang cukup besar, setelah itu masukkan daging hingga tabik minyak Setelah tabik minyak, api dikecilkan dengan hanya menggunakan sabut kelapa kemudian masak hingga matang. <i>Randang</i> siap disajikan
2	Kelapa	4 bh	
3	Cabe kampung	1 ons	
4	Lengkuas	2 ribu	
5	Jahe	2 ribu	
6	Kunyit	Secukupnya	
7	Bawang merah	Secukupnya	
8	Bawang putih	1 bonggol	
9	Daun salam	4 helai	
10	Daun kunyit	2 helai	

11	Daun limau	2 helai
12	Batang serai	4 batang
13	Garam	Secukupnya

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dapat disimpulkan bahwa kualitas *randang* daging dengan warna *randang* coklat kehitaman, bentuk daging persegi, aroma harum bumbu khas *randang*, tekstur daging empuk dan dedak *randang* kering berminyak dan rasa *randang* gurih. Analisis data kualitas resep *randang* daging ini menggunakan metode deskriptif data kualitatif yaitu mendapatkan standarisasi resep *randang* di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam meliputi: bahan utama, bumbu yang digunakan, ukuran bahan yang sudah dikonversikan, alat pengolahan yang digunakan, cara pengolahan dan kualitas dari *randang* daging. Standarisasi resep ini diperoleh dari uji organoleptik kepada 9 orang masyarakat yang ada di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam dari 3 orang yang ahli membuat *randang* daging, untuk membuat *randang* daging sesuai dengan resep keahlian masing-masing dan uji organoleptik terhadap kualitas *randang* daging meliputi (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) kepada panelis. Hasil penelitian ini berupa data standarisasi resep *randang* daging di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam yang telah penulis konverensikan dan data uji organoleptik terhadap kualitas *randang* daging.

Analisis kualitas resep standar *randang* daging dilakukan untuk mendapatkan standarisasi resep *randang* daging peneliti melakukan uji organoleptik. Peneliti memilih 3 orang ahli untuk membuat *randang* daging sesuai dengan resep keahlian masing-masing. Setelah itu dilakukan proses pengujian 3 resep tersebut terhadap 9 orang masyarakat dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas resep *randang* daging. Hasil dari pengujian tersebut diperoleh skor untuk masing-masing resep *randang* daging. Total skor merupakan jumlah dari 5 aspek penilaian (bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa) dan dapat dilihat pada tabel berikut:



Grafik 1. Rata-rata hasil uji organoleptik 3 resep *randang* daging di Nagari Tabek Panjang

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa resep terpilih yaitu resep *randang* daging ibu Azwita karena memiliki kualitas *randang* daging yang dihasilkan yaitu berbentuk persegi rapi, berwarna coklat kehitaman, tekstur pada daging empuk dan dedak *randang* kering berminyak, beraroma harum khas bumbu *randang* dan rasa *randang* gurih.

No	Resep ibu Azwita		Resep yang telah di konversikan	
	Bahan	Banyak	Bahan	Banyak
1	Daging	1 kg	Daging sapi bagian paha	1000 gr
2	Kelapa	4 bh (tua)	Santan kental	1300 ml
3			Santan encer	2000 ml
	Bumbu		Bumbu	
1	Cabe kampung	1 ons	Cabe kampung	130 gr
2	Lengkuas	2 ribu	Lengkuas	110 gr
3	Jahe	2 ribu	Jahe	130 gr
4	Kunyit	Secukupnya	Kunyit	20 gr
5	Bawang merah	Secukupnya	Bawang merah	100 gr

6	Bawang putih	1 bonggol	Bawang putih	130 gr
7	Daun salam	4 helai	Daun salam	4 gr (\pm 4 lembar)
8	Daun kunyit	2 helai	Daun kunyit	1 gr (\pm 2 lembar)
9	Daun limau	2 helai	Daun jeruk	15 gr (\pm 2 lembar)
10	Batang serai	4 batang	Batang serai	37 gr (\pm 2 batang)
11	Garam	Secukupnya	Garam	50 gr

Cara Membuat

Bersihkan dan siapkan semua bahan

Potong daging sapi berbentuk persegi menjadi 25 potong

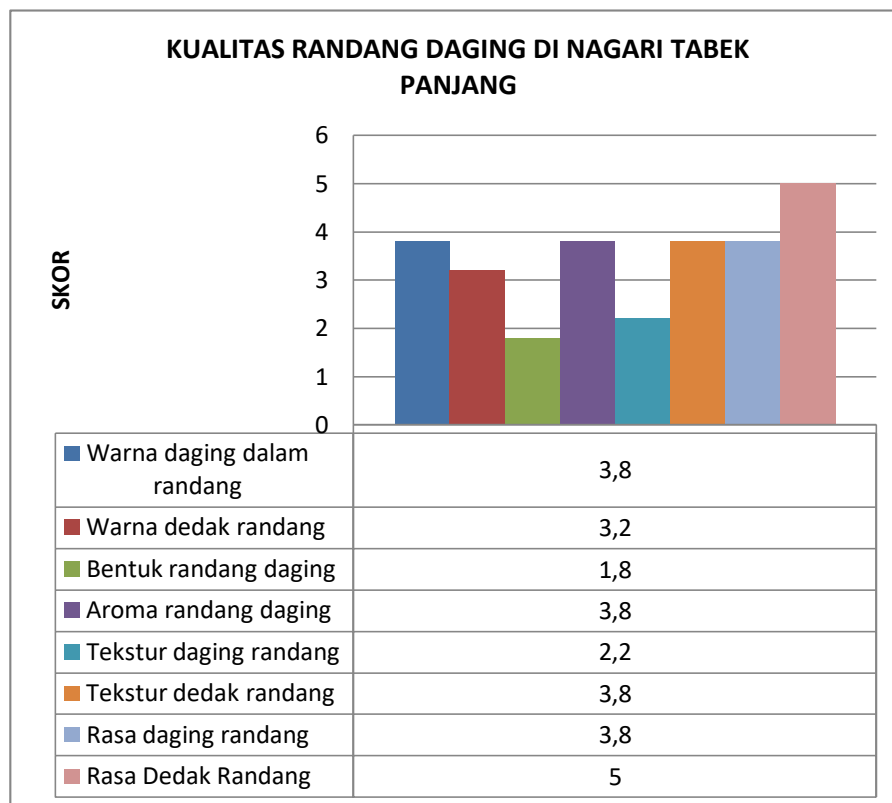
Campurkan santan, bumbu dan daun-daun yang sudah dihaluskan, kemudian dimasak hingga mendidih dengan api yang cukup besar, setelah itu masukkan daging hingga tabik minyak

Setelah tabik minyak, api dikecilkan dengan hanya menggunakan sabut kelapa kemudian masak hingga matang

Jika *randang* ingin lebih enak, diamkan *randang* selama 1 malam hingga bumbu meresap kedalam daging baru keesokan harinya dimasak kembali hingga *randang* kering berminyak dan matang

Randang siap disajikan

Dalam pengolahan *randang* daging, jumlah bahan dan cara membuat yang digunakan pada setiap penelitian adalah sama. Penelitian ini dilaksanakan satu kali. Kualitas *randang* daging diteliti berdasarkan indikator-indikator meliputi beberapa aspek antara lain: bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Deskripsi data hasil dapat dilihat sebagai berikut:



Grafik 2. Kualitas *randang* daging di Nagari Tabek Panjang

Warna Daging Dalam Randang (Coklat Kehitaman), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna daging dalam *randang* daging dapat dilihat pada tabel di atas. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa indikator warna daging dalam menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan coklat kehitaman, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan cukup coklat kehitaman dengan memperoleh rata-rata 3,8

Warna Dedak *randang* (coklat kehitaman), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas warna dedak *randang* dapat dilihat pada tabel diatas. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa indikator warna menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan warna dedak *randang* cukup coklat

kehitaman dan 1 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan warna dedak *randang* coklat kehitaman dengan memperoleh rata-rata (3,2)

Bentuk *randang* daging (persegi rapi), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas bentuk *randang* daging dapat dilihat pada tabel diatas. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa indikator bentuk menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 2 yaitu menyatakan bentuk *randang* daging kurang persegi rapi dan 1 orang panelis memberikan skor 1 yaitu menyatakan bentuk *randang* daging tidak persegi rapi dengan memperoleh rata-rata (1,8)

Aroma *randang* daging (harum), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas aroma *randang* daging dapat dilihat pada tabel diatas. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa indikator aroma menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan aroma *randang* daging harum, 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan aroma *randang* daging cukup harum dengan memperoleh rata-rata (3,8)

Tekstur daging *randang* (empuk), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur daging *randang* dapat dilihat pada tabel diatas. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa indikator tekstur menunjukkan 3 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan tekstur daging *randang* cukup empuk, dan 2 orang panelis memberikan skor 1 yaitu menyatakan tekstur daging *randang* tidak empuk dengan memperoleh rata-rata (2,2)

Tekstur Dedak *randang* (kering berminyak), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas tekstur dedak *randang* dapat dilihat pada tabel diatas. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa indikator tekstur dedak *randang* menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan tekstur dedak *randang* kering berminyak, dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan tekstur dedak *randang* cukup kering berminyak dengan memperoleh rata-rata (3,8)

Rasa daging *randang* (gurih), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas rasa daging *randang* dapat dilihat pada tabel diatas. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa indikator rasa daging *randang* menunjukkan 4 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan rasa daging *randang* gurih dan 1 orang panelis memberikan skor 3 yaitu menyatakan rasa daging *randang* cukup gurih dengan memperoleh rata-rata (3,8)

Rasa dedak *randang* (gurih), nilai rata-rata hasil penelitian untuk kualitas rasa dedak *randang* dapat dilihat pada tabel diatas. Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa indikator rasa dedak *randang* menunjukkan 5 orang panelis memberikan skor 4 yaitu menyatakan rasa dedak *randang* gurih dengan memperoleh rata-rata (5)

PEMBAHASAN

Resep adalah patokan atau pedoman resep suatu masakan yang menjelaskan secara terperinci mulai dari nama masakan, nama bahan makanan, takaran baku, proses pembuatan untuk menghasilkan kualitas baik dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa agar masakan tersebut disukai oleh masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif yang meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam yaitu resep *randang* daging meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Resep *randang* daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep yang didapat melalui observasi dan wawancara yang prosedurnya diambil dari 13 resep yang ada di Nagari Tabek Panjang dan terdiri dari tiga jorong yaitu Jorong Sungai Jariah, Jorong Tabek Panjang dan Jorong Baso. Setelah dianalisis penulis memilih 3 resep yang diolah dan telah dilakukan uji organoleptik yang terdiri dari masing-masing perwakilan jorong, maka dipilihlah resep dari ibu Dermiwati dengan skor (16,6), ibu Rini dengan skor (15,6) dan ibu Azwita dengan skor (16,8). Jadi resep *randang* daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep ibu Azwita yang telah penulis konversikan.

Kualitas makanan merupakan suatu penilaian terhadap baik buruknya makanan yang dihasilkan. Hal ini tergantung pada pengolahan dan bahan yang digunakan. Kualitas makanan yang baik dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkannya, yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh alat indera perasa pada tubuh manusia, terutama pada indera penglihatan, indera penciuman dan indera pengecap. Kualitas *randang* daging di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam dapat yang telah didapatkan diantaranya warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa. Penilaian tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan yang sangat penting. Pada umumnya *randang* berwarna coklat kehitaman karena disebabkan proses karamelisasi yaitu memasak kuah santan hingga menjadi kering (Murdjiati,dkk (2019). Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan warna *randang* daging yang didapatkan adalah hitam kecoklatan, warna tersebut didapatkan dari proses memasak *randang* yang lama hingga kering.

Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan. Bentuk sangat diperlukan dalam sebuah makanan karena merupakan kriteria penampilan yang dihasilkan dari bentuk atau potongan

yang berasal dari bahan baku itu sendiri. Menurut Murdijati, dkk (2019) “Potongan daging untuk membuat *randang* adalah kotak ukuran yang digunakan lebih besar dan tebal dari daging untuk sup”. Daging yang digunakan untuk rendang disarankan berasal dari bagian paha, paha atas (*rump*) ataupun sengkel dan harus dipisahkan dari lemak dan otot yang alot (Rendang mendunia, 2012). Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan, diketahui bahwa bentuk *randang* daging adalah persegi rapi yang dibentuk dengan bantuan pisau dan dipotong persegi dengan ukuran 6,5cm x 6cm.

Aroma merupakan bau harum yang dihasilkan oleh suatu masakan yang berasal dari bahan seperti bumbu dan rempah yang digunakan dalam suatu masakan. Aroma menjadi salah satu faktor untuk menentukan daya tarik konsumen pada suatu masakan. Makanan yang beraroma harum dapat ditentukan oleh penggunaan bahan yang berkualitas (Herliani (2013). Sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan, aroma yang dihasilkan dari *randang* daging ini berasal dari campuran santan bumbu, dan daging yang digunakan kemudian menghasilkan aroma harum *randang* yang khas.

Tekstur adalah susunan yang dapat dirasakan melalui indera peraba baik jari maupun tangan. Tekstur makanan akan mempengaruhi penilaian konsumen terhadap suatu makanan. Menurut Wynda (2019) “Tekstur daging *randang* adalah empuk karena proses pengolahan yang lama dan daging yang dipilih tidak berlemak”. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tekstur daging pada *randang* adalah cukup empuk dengan dedak *randang* yang kering berminyak, hal ini disebabkan dari proses memasak *randang* yang lama dan menggunakan santan dari kelapa yang sudah tua.

Setiap masakan memiliki cita rasa yang khas sesuai dengan bahan makanan yang digunakan. Bukan hanya suatu zat, namun rasa juga merupakan suatu komponen tertentu yang mempunyai sifat khas. Maka dari itu rasa merupakan hal yang sangat dominan terhadap cita rasa seseorang dalam menilai suatu makanan. Sesuai dengan hasil penelitian yang telah dilakukan rasa *randang* daging adalah gurih yang didapatkan dari santan dan bumbu yang digunakan

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari observasi, wawancara, dokumentasi dan pengisian angket uji organoleptik serta pembahasan yang telah dikemukakan diatas, maka ditarik kesimpulan bahwa, standarisasi resep adalah sebagai patokan atau pedoman resep suatu masakan yang menjelaskan secara terperinci mulai dari nama masakan, nama bahan makanan, takaran baku, proses pembuatan untuk menghasilkan kualitas baik dari segi warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa agar masakan tersebut disukai oleh masyarakat. Berdasarkan hasil penelitian kualitatif yang meliputi observasi, wawancara, dokumentasi di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam yaitu resep *randang* daging meliputi: bahan yang digunakan, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas. Resep *randang* daging yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah resep yang didapat melalui observasi dan wawancara yang prosedurnya diambil dari 13 resep yang ada di Nagari Tabek Panjang dan terdiri dari tiga jorong yaitu Jorong Sungai Janiah, Jorong Tabek Panjang dan Jorong Baso. Setelah dianalisis penulis memilih 3 resep yang diolah dan telah dilakukan uji organoleptik yang terdiri dari masing-masing perwakilan jorong, maka dipilihlah resep dari ibu Dermiwati dengan skor (16,6), ibu Rini dengan skor (15,6) dan ibu Azwita dengan skor (16,8)

Kualitas *randang* daging dilihat dari segi warna *randang* daging yang adalah hitam kecoklatan, warna tersebut didapatkan dari proses memasak *randang* yang lama hingga kering. Dari segi bentuk potongan daging *randang* adalah persegi rapi yang dibentuk dengan bantuan pisau dan dipotong persegi dengan ukuran 6,5cm x 6cm x 2,5cm kemudian mengalami perubahan bentuk yang disebabkan oleh penyusutan karena proses pengolahan yang lama. Dari segi aroma yang dihasilkan dari *randang* daging ini berasal dari campuran santan, bumbu, dan daging yang digunakan kemudian menghasilkan aroma harum *randang* yang khas. Dari segi tekstur daging pada *randang* adalah cukup empuk dengan dedak *randang* yang kering berminyak, hal ini disebabkan dari proses memasak *randang* yang lama dan menggunakan santan dari kelapa yang sudah tua. Serta dari segi rasa *randang* daging adalah gurih yang didapatkan dari santan dan bumbu yang digunakan.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang resep standar *randang* daging di Nagari Tabek Panjang Kecamatan Baso Kabupaten Agam, maka penulis mempunyai beberapa saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya. Adapun sebagai berikut: Memilih bahan baku dan bumbu yang baik dan benar akan menghasilkan kualitas warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa yang sama dengan resep yang sudah diberikan. Menimbang bahan dan bumbu sesuai dengan ukuran dan takaran, jika tidak sesuai maka hasil yang didapatkan juga tidak akan sama. Memperhatikan besar dan kecilnya api yang digunakan. Pada saat awal memasukkan santan gunakan api besar, setelah santan mendidih sampai memasukkan daging gunakan api yang sedang, setelah santan terbit minyak dan daging telah dimasukkan, gunakan api yang kecil bisa juga dengan menggunakan sabut kelapa yang sudah kering, dan harus diaduk terus agar *randang* tidak lengket ataupun gosong.

DAFTAR REFERENSI

- Amir, Adriyetti, dkk 1998. *Pemetaan Sastra Lisan Minangkabau*. Laporan Penelitian. Jakarta : Asosiasi Tradisi Lisan.
- Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*, (2016). Departemen Pendidikan Nasional Universitas Negeri Padang.
- Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Fakultas Teknik. UNP
- Murdijati, dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Nurwantoro dkk. 2012. *Nilai Ph, kadar air dan total Escherichia coli daging sapi yang dimarinasi dalam jus bawang putih*. J Aplik Teknol Pangan. (2):20-22
- Soerdarinah, Surjono. 2000. *Pengetahuan Resep Asing*. Yogyakarta: Kasi Pembinaan Sekolah Kabin PKK
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R.B*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kombinasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian dan Pengembangan*. Bandung: Alfabeta.
- Rini Erlinda. 2015. *Tinjauan Tentang Makanan Adat Yang Dibawa Pada Acara Babako Di Nagari Pakan Rabaa*. UNP (Jurnal Ilmiah).
- Wynda Dwi.2019.*Randang Bundo*.Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Zulkarnaini. 2003. *Budaya Alam MinangKabau*.Bukit tinggi: Usaha Ikhlas