

ABSTRAK

Deslia Khairani, 2020. “Standarisasi Resep *Randang* Daging Sebagai Makanan Adat Di Nagari Sungai Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam”

Penelitian dilatar belakangi karena belum adanya resep standar *randang* daging di Nagari Sungai Tanang yang disebabkan oleh perbedaan dalam penggunaan bumbu dasar, teknik memasak dan takaran dalam pengolahan *randang*. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Sungai Tanang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam yang meliputi bahan, bumbu, alat, teknik pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian adalah penelitian campuran kualitatif dan kuantitatif (*mixed method*). 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*. Hasil penelitian diperoleh langsung dari panelis uji organoleptik terhadap kualitas resep standar *randang* daging meliputi bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan tiga alur kegiatan yaitu *reduction data* (data reduksi), *data display* (penyajian data) dan verifikasi (menarik kesimpulan)

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 11 resep *randang* daging dari ketiga jorong yang ada di Nagari Sungai Tanang. Resep *randang* yang ditemukan dianalisis dan dipilih 3 resep *randang* daging terpilih yang akan diuji organoleptik. Resep *randang* daging akan diuji organoleptik kepada 9 orang panelis terlatih. Hasil dari uji organoleptik dari 3 resep *randang* daging diperoleh nilai tertinggi dengan nilai rata-rata 19. Resep *randang* dengan perolehan nilai tertinggi akan dijadikan resep standar dengan ukuran yang telah dikonversikan. Uji organoleptik dari resep standar *randang* daging dihasilkan kualitas bentuk kurang persegi rapi, berwarna cukup coklat kehitaman, beraroma harum, bertekstur cukup kering berminyak dan rasa yang gurih.