

## ABSTRAK

**Muthia Khansa,2020.**”Inventarisasi Resep Rendang Daging Dengan Bahan Tambahan Di Kota Padang Panjang”. *Skripsi*. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Rendang merupakan makanan khas dari Sumatera Barat, sebagai salah satu makanan lezat di dunia versi CNN 2011-2019. Rendang memiliki 2 macam kriteria yaitu rendang basah dan rendang kering. Sebagai masakan yang memiliki cita rasa nikmat dan khas Sumatera Barat, kini rendang juga menjadi menu sehari-hari bagi masyarakat Minangkabau. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan resep rendang daging dengan bahan tambahan yang meliputi resep rendang, bahan, bumbu, alat, dan proses pengolahan rendang di Kota Padang Panjang. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dan dokumentasi. Data yang akan di dipaparkan berbentuk deskriptif. Untuk memeriksa keabsahan data, maka dilakukan uji kredibilitas dengan melakukan perpanjangan pengamatan, peningkatan kekuatan, triangulasi dengan teman sejawat dan analisis kasus negatif. Data yang diperoleh dianalisis dengan langkah reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian yaitu: terdapat 16 resep rendang dari 16 kelurahan di Kota Padang Panjang. Resep rendang daging dengan berbagai bahan tambahan seperti kentang, kerupuk ubi, kacang merah dan kacang putih. Bahan utama yang digunakan daging sapi has dalam dengan kelapa tua, bumbu yang umumnya digunakan yaitu bawang merah, bawang putih, cabe giling, jahe, laos, serai, daun kunyit, daun salam dan daun jeruk. Untuk alat pengolahan yang digunakan yaitu tungku dan kompor gas. Proses pengolahan yang dilakukan umumnya memasak bumbu dan santan hingga mendidih, lalu memasukan daging hingga daging rendang berwarna coklat kehitaman.

**Kata Kunci: Rendang Daging Dengan Bahan Tambahan, Inventarisasi, Padang Panjang**