

ABSTRAK

Muaz Ar Rozi, 2021: “Standarisasi Resep Rendang Daging Di Nagari Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam”.

Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasikan resep *randang* daging di Nagari Cingkariang Kecamatan Banuhampu Kabupaten Agam. Jenis penelitian ini menggunakan penelitian kombinasi antara kualitatif yang meliputi bahan, bumbu, alat dan cara pengolahan serta penelitian kuantitatif yaitu menganalisis kualitas *randang* daging dari segi warna, bentuk, tekstur, aroma dan rasa. Penelitian ini dilatar belakangi oleh tidak adanya resep standar yang digunakan dalam pengolahan sehingga menimbulkan perbedaan resep dan hasil pengolahan di setiap suku yang mengolah *randang* di Nagari Cingkariang.

Sumber data kualitatif diperoleh dari beberapa orang panelis yang tahu dan ahli tentang *randang* yang kemudian diperoleh resep *randang* daging yang meliputi bahan utama, bumbu, alat dan teknik pengolahan. Sedangkan sumber data kuantitatif didapatkan dari 5 orang panelis yang sudah terlatih dan ahli membuat *randang*. Hasil penelitian standarisasi resep *randang* daging dilakukan dengan cara uji organoleptik terhadap kualitas dan hasil yang didapat adalah bentuk *randang* potongan persegi, warna *randang* coklat kehitaman, aroma bumbu dan rempah *randang*, tekstur daging *randang* yang empuk dan rasa *randang* yang gurih.