

ABSTRAK

Della Regina Agustin, 2021. “Standarisasi Resep Randang Talua di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh .*Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh perbedaan dalam penggunaan bumbu dasar, teknik pengolahan dan takaran bahan dalam pengolahan *randang talua* sehingga kualitas yang dihasilkan berbeda pula. Penelitian ini bertujuan untuk menstandarisasi resep *randang talua* di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh yang meliputi bahan, bumbu, alat, teknik pengolahan dan menganalisis kualitas dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa sehingga menghasilkan standar resep dan kualitas *randang talua* yang baik. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan metode campuran (*Mixed Method*) pada bulan September-Oktober 2020 di Nagari Mungka, Kota Payakumbuh. Sumber data kualitatif didapat dari 10 orang masyarakat yang ahli dalam membuat *randang talua* dan sumber data kuantitatif didapat dari 10 orang panelis terlatih masyarakat yang tahu tentang *randang talua* dan 5 orang panelis terbatas dari dosen Tata Boga UNP. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi dan teknik pengumpulan data kuantitatif adalah format angket uji organoleptik. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, menarik kesimpulan dan teknik analisis data kuantitatif menggunakan rumus ($Mx = \sum x / N$), keabsahan data uji keabsahan data kualitatif Berdasarkan hasil penelitian diperoleh 10 resep *randang talua* dari kelima jorong yang ada di Nagari Mungka. Resep *randang* yang ditemukan dianalisis dan dipilih 1 resep *randang talua* sebagai perwakilan di kelima jorong yang diuji cobakan kepada 10 orang panelis terlatih yang tahu tentang *randang talua*. Hasil dari uji organoleptik diperoleh nilai tertinggi oleh Ibu Mulyati dari Jorong Mungka Tengah dengan nilai rata-rata 29,9. Selanjutnya diperoleh resep *randang talua* meliputi bahan yang digunakan, jumlah bahan, teknik pengolahan dan kualitas *randang talua*. Dari resep inilah yang dijadikan standarisasi resep *randang talua* yang telah dikonversikan. Standarisasi resep *randang talua* dilakukan uji organoleptic untuk mendapatkan kualitas *randang talua* yang baik meliputi: bentuk *randang talua* (cukup jajaran genjang), warna *randang talua* (coklat kehitaman), warna *dadak randang talua* (kuning kecoklatan), aroma (harum), tekstur *dadak randang talua* (cukup kering), tekstur *randang talua* (cukup garing dan cukup rapuh), dan rasa (gurih).

Kata Kunci: Standarisasi, *Randang Talua*, Mungka