

## ABSTRAK

**Shinta Widya Ikrar, 2021.** “Standarisasi Resep Rendang Daging di Nagari Lingsuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat”. *Skripsi*. Padang; Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Rendang daging yang ditemukan di daerah Nagari Lingsuang Aua Kecamatan Pasaman Kabupaten Pasaman Barat belum adanya resep standar rendang daging. Hal ini disebabkan perbedaan dalam menggunakan bumbu dasar, teknik memasak dan takaran bahan dalam mengolah rendang daging. Kualitas rendang daging dilihat dari segi bentuk, warna aroma, tekstur dan rasa. Dimulai dari teknik persiapan dan proses pengolahan yang masih menggunakan perkiraan. Penelitian bertujuan untuk mendapatkan standar resep rendang daging yang paling disukai dan bisa di terima semua kalangan dengan pengolahan rendang daging yang terbaik.

Jenis penelitian digolongkan kedalam jenis penelitian campuran kualitatif dan kuantitatif (*Mixed Method*). Sumber data ada dua yaitu sumber data kualitatif yaitu di ambil dari 11 orang informan yang ahli membuat rendang daging dengan menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi. Sumber data kuantitatif yaitu diperoleh dari 10 panelis ahli masyarakat mengetahui rendang daging dan 5 orang panelis terbatas yaitu dosen Tata Boga Universitas Negeri Padang. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah observasi, wawancara, dokumentasi. 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 ( $Mx = \sum x / N$ ), uji keabsahan data kualitatif yaitu : perpanjangan keikutsertaan, pengamatan yang tekun dan trigulasi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh resep rendang daging meliputi bahan yang digunakan, alat, jumlah bahan, cara membuat, dan kualitas rendang daging. Dari hasil penelitian diperoleh 11 resep rendang daging dari 11 jorong yang ada di Nagari Lingsuang Aua. Resep rendang daging ditemukan 5 penggunaan bumbu dasar, alat dan teknik pengolahan berbeda, dilakukan uji organoleptik mendapatkan 3 resep tertinggi, kemudian mendapatkan 1 resep rendang daging terbaik sebagai perwakilan 11 jorong di Nagari Lingsuang Aua yang diuji cobakan kepada 5 panelis terbatas. Dari resep rendang daging inilah yang dijadikan standarisasi sehingga menghasilkan resep yang telah dikonversikan. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik kualitas rendang daging yang terbaik meliputi, bentuk daging rendang (persegi rapi), warna daging dalam (cukup coklat kehitaman), warna dedak rendang (cukup coklat kehitaman), aroma rendang daging (harum rendang daging), tekstur rendang daging (empuk) tekstur dedak rendang daging (cukup kering berminyak), rasa daging rendang (meresap dan gurih) dan rasa dedak rendang (gurih).

**Kata Kunci : Standarisasi Resep Rendang Daging, Kualitas**